

No Colégio FAAP, procura-se despertar as vocações. A profa. Andreia de Sá Carneiro orientando Gabriela Abreu S. Ceragioli e Fernanda Mendes no curso de Design Gráfico.



# Um Colégio onde a falta de limites é importante

Prof. Henrique Vailati Neto, diretor do Colégio FAAP de São Paulo.

Poucas afirmações são mais recorrentes quando se comenta sobre os adolescentes do que citar os “limites”: sem dúvida, em nossos dias, um dos mais graves problemas enfrentados pelas nossas elites universitárias quando chegam ao mercado, segundo os mais qualificados recrutadores, é que as mesmas apresentam um muito grave defeito, a **ignorância do trato hierárquico**, sobretudo por acreditarem que democracia é sinônimo de inexistência de graus diversos de autoridade e do reconhecimento formal daquilo que chamamos **respeito**. Portanto, não será desses limites hierárquicos de que se trata aqui uma vez que, no **Colégio FAAP, democracia e respeito hierárquico são fatores educacionais essenciais em seu projeto pedagógico pela certeza de que o acesso às ciências só é possível pelo respeito humano, fim primeiro de todo o conhecimento.**

Aqui, trataremos daquela que é, sem dúvida, um pioneirismo único de nosso Colégio no Brasil, a **busca em se tornar os limites entre o ensino médio e a universidade mais fluidos** enquanto forma de preparação para a vida universitária exitosa: ensaiar para a vida acadêmica trazendo-a ao Colégio através de “amostragens” bem dosadas e bem ministradas que permitam uma “degus-

tação”, um noviciado antecipado; poder trazer aos alunos do Colégio a enorme diversidade cultural e científica do “universo FAAP” é colocar os seus pés numa trilha universitária de forma suave e segura; convidar os docentes da universidade para nos ajudar a fazer essa tão **penosa travessia entre a adolescência e a maturidade educacional**, é tirar dúvidas vocacionais, confirmar tendências e desmitificar a universidade.

Um dos instrumentos que utilizamos para a obtenção de tal intento é um conjunto de cursos de pequena duração a que chamamos de **Projetos Especiais, um conjunto de cursos de menor duração, oferecidos com o auxílio das Faculdades da FAAP, ministrados por professores das mesmas** e que, neste ano, contemplaram os seguintes temas: **Inteligência Financeira, Animação, Vídeo, Fotografia, Moda, Gastronomia e Design Gráfico**. Sendo que os de **Teatro e Mecatrônica**, também oferecidos, não puderam ser concretizados por questões técnicas de conflito de horários dos alunos.

A seguir, traremos dois textos de dois dos nossos professores de Projetos Especiais que, neste segundo semestre, ofereceram com brilhantismo e sucesso seus cursos aos alunos do Colégio FAAP.

# Pré-graduação revela talentos

Pela profa. Andreia de Sá Carneiro.

Vivenciar uma experiência acadêmica com oportunidade para conhecer o ambiente universitário não é só um atrativo, mas um estímulo para o aperfeiçoamento individual do aluno do ensino médio, por intermédio da convivência com os mestres das faculdades da FAAP que incentivam a florescência das habilidades, concomitantemente com o potencial intelectual, contando, para tanto, com suporte técnico e equipamento de ponta para o desenvolvimento de talentos próprios.

**Os “ensinantes” e “aprendentes” compartilham as possibilidades profissionais no campus da FAAP,** que

tem sólida estrutura empreendedora e ânimo evolucionário, seja na seara científica, tecnológica ou das humanidades, há mais de seis decênios.

O farto conteúdo programático permite a travessia segura de expectativas e sonhos para a realidade, através de ações e atitudes motivadas para uma futura visibilidade profissional que por sua vez, resulta na inclusão no mercado de trabalho, pelo mérito da capacidade e do conhecimento.

O que se reclama como imprescindível à satisfação de necessidades e desejos de um plano de carreira não depende apenas de determinação, mas de uma orientação dinâmica, conectada com a tradição e inovação, que permita aos alunos orbitarem em harmonia, com a expansão ocupacional global, diferenciando-se pelo domínio na execução de suas atividades, com reputação de liderança.

Por isso, observa-se no Colégio FAAP, que é expoente da motivação, da criatividade e da responsabilidade para exercer a profissão eleita, tornando realizável que se desenvolva naturalmente a vocação individual.

Por entender que a fase do ensino médio não é um exílio, um hiato da futura vida profissional, a partir de 2011, o **período integral** do Colégio FAAP vem atender à demanda de um público jovem, comprometido com um futuro promissor e bem-sucedido, devidamente assistido por um corpo docente apto para aperfeiçoar as potencialidades dos alunos.

A parte que me cabe é gratificante porque visa dar uma informação qualitativa, mais um préstimo para prestigiar o aluno que está em vias seguras de ingresso no curso superior.

A prevalência é preterir um eventual impacto que possa ocorrer na transição para a vida universitária, pois todos os nossos alunos têm um destino profissional precioso.



Gabriela Abreu S. Ceragioli, Isabel Ocana Traldi e a prof. Andreia Carneiro.

Em face do preparo preciso dos alunos do Colégio FAAP, que posso preconizar, observo que inexistente a grande dificuldade para entrarem na faculdade, restando tão só a circunstância da escolha respeitante à área que pretendem atuar.

No aguardo de um precursor que priorize resultados concretos, os alunos agregam a aplicação teórica com a eficácia na prática, portanto, neste período do ensino médio, o dever de ministrar uma visão ampla, para que os alunos tenham uma apresentação abrangente na temática do trabalho, é fundamental.

Quando nós professores mostramos as funções inerentes a uma profissão, determinamos uma dinâmica que enriquece os programas didáticos, a qual incorpora ideias novas e uma visão prognóstica dos próprios alunos em relação ao exercício profissional, pois, além da ponderação com dados reais, os jovens intuem sobre aquele algo mais que deve acontecer, como uma tendência no mercado, com profissões supervenientes do nosso presente. A troca de ideias entre docentes e discentes é a **proposta mestra** do Colégio FAAP, porque posiciona o aluno como protagonista deste século XXI.

O propósito é dar um tratamento digno para o aluno, com o mister de propulsionar a capacidade inata e adquirida, porque, para conseguir o que se almeja na **educação**, além de muita dedicação, a vontade do educador é revelada na atitude de interesse, no empenho e respeito. Assim, tratar com reverência é prezar o aluno e honrar o futuro profissional.

No Colégio FAAP, por estima, conheço o aluno pelo nome e, por apreço, reconheço o seu valor de cidadão pleno, sinalizando na via de mão dupla das perguntas e respostas, a **reflexão**.

Sim, é gratificante a parte que me cabe, como facilita-



A troca de ideias entre docentes e discentes é a proposta mestra do Colégio FAAP



No Colégio FAAP, a aluna Gabriela Abreu S. Ceragioli recebe da profa. Andreia uma explicação específica para que realize corretamente a sua ideia.



A profa. Andreia de Sá Carneiro (à direita) explicando para Fernanda Mendes e Gabriela Abreu S. Ceragioli como serão impressos os seus trabalhos.

dora no processo de identificação do jovem com uma profissão.

Recentemente, sem qualquer ressalva, tive o privilégio de trabalhar com os alunos do Colégio FAAP, que deram novo vigor à aula, tamanha a generosidade do ânimo em querer desfrutar do aprendizado, considerando a importância do momento que consiste na escolha da profissão e respectiva faculdade, concernente à afinidade de cada aluno em particular.

Trata-se de uma resolução importante. A capacidade para decidir de cada aluno é soberana. Percebe-se que muitos estão determinados e outros hesitantes, afinal, chegou a hora de responder aquela famosa pergunta: **o que você vai ser quando crescer? Entretanto, assim que conseguimos a resposta, logo vem outra pergunta: e o que você vai fazer para continuar crescendo?**

Com razão, muitos alunos optam por carreiras respaldados pelo exemplo de alguém que admiram ou por oportunidades de contratação previamente oferecidas, outros, ainda, buscam descobrir seu próprio dom.

Orientar a escolha profissional não se restringe ao aconselhamento, mas em associar informações acerca das profissões, para que dentro da diversidade do trabalho, todas as possibilidades sejam demonstradas para afastar dilemas e aproximar interesse, aptidão, aspiração e realização, para que a escolha seja confiante, com os ônus e bônus da realidade.

O meu papel, dentro de minha área de atuação profissional, é dar apoio fazendo refletir a importância de cada um, minimizando dúvidas para uma escolha profissional, sem receio de um mercado competitivo, mas com muita garra para poder conquistar posições favoráveis em *rankings* nacionais e internacionais. Também é esclarecer que, para o contentamento pela realização do que se queira, é preciso sensibilizar talento, especificar afinidades,

focar habilidades, enfim, observar a aptidão, perceber a inclinação para uma atividade que traga uma sensação de bem-estar.

O objetivo é disponibilizar informação para a identificação profissional, passando noções de especialidades, como no meu caso, do *Design Gráfico*, na área do Desenho Industrial pertinente à Faculdade de Artes Plásticas, que essencialmente trabalha com projetos, em síntese estreita com o planejamento das características gráficas e visuais.

Como *designer* gráfico, e na qualidade de professora, considerando que a finalidade é integrar o aluno do Colégio FAAP no ambiente universitário, escolhi um conceito para mostrar na teoria e prática e, nessa proposta, o exemplo que serviu como modelo foi o de mídia *card*, uma modalidade de impresso também conhecida como postal publicitário, com características do cartão postal, utilizado para a divulgação de mensagens publicitárias de produtos ou serviços de pessoas físicas ou jurídicas, com distribuição gratuita, em *displays* fixados estrategicamente em centros culturais, restaurantes, exposições etc.

A elaboração dessa peça gráfica, juntamente com os alunos, desde a sua concepção até a sua respectiva conclusão, foi para apresentar a estrutura da linguagem gráfica, bem como noções de abordagens analíticas, além de mostrar a estrutura de uma gráfica, seus equipamentos, técnicas e materiais pertinentes, passando, também, noções de desenho industrial, exemplificando com embalagens o processo de criação.

Aproveitei a oportunidade para introduzir as primeiras linhas do significado de planejamento, somando conhecimento, capacidade intelectual e criatividade, com foco na inovação, que é o efetivo aproveitamento empreendedor de novas ideias, tudo dentro do **contexto da oficina pedagógica e material didático específico, de aplicação na esfera do ensino superior da FAAP**.

Conveniente dizer que ações como esta são possíveis porque a FAAP é uma Fundação com **características de Business School em Economia Criativa**, reconhecida como uma Instituição de referência na Educação, em deferência aos seus educadores e educandos, por sua excelência na formação e inclusão de profissionais de relevância no mercado de trabalho.

Já com um quarto de século nesta casa, posso recomendar com sentimento de segurança na competência a mestria dos professores da FAAP que compartilham os saberes no excelso ofício de educadores cômicos de que, **sem capacitação**, não existe participação por meio e no meio do trabalho.

Com seus pilares visíveis na estrutura magnânima da educação, a Fundação Armando Alvares Penteado (FAAP) tornou-se um ícone do ensino, desde a sua fundação em 1947.

A professora Andreia de Sá Carneiro leciona na Faculdade de Artes Plásticas da FAAP, no curso de Desenho Industrial/habilitação Design Gráfico (Projeto Gráfico I/Processos Gráficos) e na Faculdade de Comunicação e Marketing (FACOM) da FAAP, no curso de Publicidade (Design Gráfico e Digital II/Criação e Direção de Arte II/Direção de Arte III).

## Aulas ao pé do fogão

Professor Jonas Juliani Oliva.

O Colégio FAAP proporciona aos seus alunos oportunidades de  **cursos extras**, como a possibilidade de um contato prático com a **gastronomia** dentro de um espaço tecnológico profissional, como nas melhores cozinhas experimentais universitárias.

Seu objetivo principal é **preparar os alunos para sua inserção na cultura gastronômica nacional e internacional** de forma sistêmica e pedagógica.

As aulas têm um viés prático voltado a preparações culinárias com a intenção de **despertar nos jovens conhecimentos práticos de cozinha**, por meio dos quais são discutidos, sobretudo conceitos básicos: como e por que são executadas as diversas operações que resultam em um prato.

Nesta sistemática de condução das atividades, procura-se transmitir os conceitos de **utilização dos equipamentos e utensílios de forma segura** e com uma ampla visão da aplicabilidade nas diversas operações necessárias à

O prof. Jonas Juliani Oliva (à direita) observando o desempenho de Alexandre de Castro Alonso e Bruno Urizzi Cruvinel Pereira da Silva.





execução de um prato para a obtenção de um produto de qualidade.

**São explorados os conhecimentos gastronômicos dos alunos**, a fim de que reflitam sobre a importância da **manutenção dessas tradições**, herança dos principais países que formam a cultura brasileira. Nesse sentido, são discutidos os principais alimentos que formaram as tradições gastronômicas e a importância da sua incorporação aos costumes indígenas que resultaram em nossos hábitos alimentares e, portanto, que integram o nosso universo e o nosso referencial gastronômico.

O curso destaca, também, o **comportamento alimentar do ponto de vista da saúde, seu comportamento à mesa**, suas formas de arrumá-la e o uso de utensílios de serviço: talheres, copos, louças etc. Nesses quesitos, os adolescentes começam a ser sensibilizados, não apenas para a adequação do uso de certos instrumentos, bem como para uma etiqueta elementar de comportamento que gravita a refeição.

Por meio da execução das tarefas básicas de preparação dos pratos e sua posterior degustação, combinada com a escolha adequada das iguarias, transmite-se o **conceito do cardápio trivial brasileiro e internacional** e são valorizados os ingredientes usados no dia a dia nas famílias brasileiras.

As escolhas de preparações importantes dos cardápios nacional e internacional (do feijão ao risoto ou *petit gateau*) executados de forma simples e com destaque aos aspectos conceituais de preparação permitem ao aluno produzir o seu próprio prato, como resumiu um dos participantes: **“Na próxima ida à praia com os amigos, eu mesmo prepararei as refeições”**.

A gastronomia está pautada na **criatividade**, na satisfação da execução dos pratos, na preocupação em agradar quem for saborear. **Ao sentir a aquiescência do conviva, será a plena realização do**

**ego de quem elaborou o cardápio e é o incentivo à vontade de preparar outros cada vez mais prazerosos.**

Assim, de forma prática, os alunos aprendem conceitos simples como fazer o arroz ficar solto apenas submetendo-o a uma fonte de calor até começar a esbranquiçar e adicionar, até 3,5 vezes, o volume de água na cocção, isto é, a quantidade que, em média, o arroz absorve. Ou preparar um saboroso bolo de carne usando um preparado comercial (sopa de cebolas) como tempero e ovos como elemento de “liga” da preparação.

Ao utilizar a praticidade em aula, pode-se verificar maior interesse dos alunos na aprendizagem, por isso, o curso reforça tal método, já que o mesmo visa ao aperfeiçoamento aprofundado daqueles que o frequentam em etapas posteriores e já pensadas como **Novos Projetos Especiais**.

Na cozinha profissional, a equipe é chamada de “brigada”, porque o trabalho tem que ocorrer de forma cooperativa e sequencial. A participação de alunos na elaboração de iguarias exige atenção, disciplina e cooperação. Para a execução de um cardápio com mais de uma preparação, de características diferentes, todos são envolvidos nas várias tarefas que devem ser executadas em tempo e sequência que proporcionem uma fluidez no trabalho como se fosse uma linha de montagem. A participação só pode ser produtiva com atenção em todos os detalhes da sua tarefa, da tarefa anterior e daquela que vai ser feita em seguida. Isso exige efetiva colaboração e espírito de equipe. Assim, os **Projetos Especiais da área de gastronomia contribuem de forma prática para a formação dos conceitos de colaboração, participação e trabalho em grupo.**

Praticar gastronomia exige muito cuidado e envolvimento. Muita dedicação de Alexandre e Bruno no preparo dos pratos sob a supervisão do prof. Jonas Juliani Oliva.

