Instituto Federal de Brasília – IFB

Campus Planaltina/ DF

Pós-graduação Lato Sensu em Docência para a Educação Profissional e Tecnológica

Educação a Distância

GUILHERME ATILA SOUZA LINS

A IMPORTÂNCIA DAS AULAS PRÁTICAS NOS CURSOS TÉCNICOS DE GASTRONOMIA PARA A FORMAÇÃO INTEGRAL DOS ALUNOS: desenvolvimento de competências críticas por éticas e técnicas.

Planltina - DF
2026

GUILHERME ATILA SOUZA LINS

A IMPORTÂNCIA DAS AULAS PRÁTICAS NOS CURSOS TÉCNICOS DE GASTRONOMIA PARA A FORMAÇÃO INTEGRAL DOS ALUNOS :desenvolvimento de competências críticas por éticas e técnicas.

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado ao Instituto Federal de Brasília – *Campus* Planaltina/ DF como parte das exigências do Programa de Pós-graduação Lato Sensu em Docência para a Educação Profissional e Tecnológica, para obtenção do título de Especialista.

Orientador: Profª Drª Juliana Viégas Pinto Vaz dos Santos
Co-orientador: Prof. Esp. Fernanda Signori

Planaltina - DF
2026

Lins, Guilherme Atila Souza.

Importância das aulas práticas nos cursos técnicos de gastronomia para a formação integral dos alunos: desenvolvimento de competências críticas por éticas e técnicas / Guilherme Atila Souza Lins ; orientação Juliana Viégas Pinto Vaz Dos Santos ; coorientação Fernanda Maria Furst Signore. — Planaltina, DF: 2026.

26 f. ; 30 cm.

Trabalho de Conclusão de Curso (Especialização em Docência para a Educação Profissional e Tecnológica) — Instituto Federal de Brasília, Campus Planaltina, Planaltina DF, 2026.

Orientador(a): Juliana Viégas Pinto Vaz Dos Santos ; Coorientador(a): Fernanda Maria Furst Signore.

1. Formação. 2. Integral. 3. Educação Profissional Tecnológica. 4. Metodologia Ativa. 5. Projeto Pedagógico De Curso. I. Santos, Juliana Viégas Pinto Vaz Dos, orient. II. Signore, Fernanda Maria Furst, coorient. III. Instituto Federal de Brasília. IV. Título.

Ficha catalográfica elaborada por sistema com dados fornecidos pelo(a) autor(a)

SISTEMA DE BIBLIOTECAS DO INSTITUTO FEDERAL DE BRASÍLIA

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília

GUILHERME ATILA SOUZA LINS

IMPORTÂNCIA DAS AULAS PRÁTICAS NOS CURSOS TÉCNICOS DE GASTRONOMIA PARA A FORMAÇÃO INTEGRAL DOS ALUNOS: DESENVOLVIMENTO DE COMPETÊNCIAS CRÍTICAS POR ÉTICAS E TÉCNICAS

Monografia apresentada no Curso de Pós-Graduação em Especialização em Docência para Educação Profissional e Tecnológica do Instituto Federal de Brasília como requisito parcial para obtenção do título de Especialista em Docência para a Educação Profissional e Tecnológica.

Aprovado em: 11 de abril de 2026

BANCA EXAMINADORA

(*Assinado eletronicamente*)
– Orientador (a) JULIANA VIÉGAS PINTO VAZ DOS SANTOS
- Coorientadora FERNANDA MARIA FURST SIGNORI

(*Assinado eletronicamente*)

Profª. CARLA SIMONE CASTRO

(*Assinado eletronicamente*)
Profª. FERNANDA MARIA FURST SIGNORI

Documento assinado eletronicamente por:

- **Juliana Viegas Pinto Vaz dos Santos**, **PROFESSOR ENS BASICO TECN TECNOLOGICO**, em 12/04/2026 20:13:54.
- **Fernanda Maria Furst Signori**, **Fernanda Maria Furst Signori - Tutor EAD - Instituto Federal de Brasília (1)**, em 12/04/2026 21:06:31.
- **Carla Simone Castro da Silva**, **PROFESSOR ENS BASICO TECN TECNOLOGICO**, em 13/04/2026 10:08:12.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 11/04/2026. Para comprovar sua autenticidade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse https://suap.ifb.edu.br/autenticar-documento/ e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 691505
Código de Autenticação: eaf363b8d6

GUILHERME ATILA SOUZA LINS

A IMPORTÂNCIA DAS AULAS PRÁTICAS NOS CURSOS TÉCNICOS DE GASTRONOMIA PARA A FORMAÇÃO INTEGRAL DOS ALUNOS: desenvolvimento de competências críticas por éticas e técnicas.

Comissão Examinadora

Juliana Viégas Pinto Vaz Dos Santos Professor Orientador	Fernanda Maria Furst Signori Professor Co-orientador
Prof. Dr. Eduardo Dias Leite Professor Examinador	Professor Examinador

Planaltina - DF
2026

RESUMO

Essa pesquisa visa analisar a importância do Projeto Pedagógico de Curso (PPC) na Educação Profissional e Tecnológica (EPT) da Escola de Sabores Oscar do DF, com foco na formação integral e na articulação entre teoria e prática no curso Técnico em Gastronomia. Parte-se da problemática da dificuldade dos estudantes em aplicar conhecimentos teóricos em contextos práticos, evidenciando limitações de práticas pedagógicas tradicionais. Parte-se do pressuposto em compreender como o PPC contribui para essa articulação e para a permanência dos educandos. Trata-se de uma pesquisa qualitativa, de natureza aplicada, realizada por meio de análise documental do PPC e configurada como estudo de caso. O PPC indica fragilidades na sua infraestrutura, na organização curricular e na predominância de metodologias tradicionais, além da ausência de estratégias eficazes de enfrentamento da evasão escolar. As metodologias ativas favorecem a aprendizagem significativa ao promover o protagonismo discente, especialmente nas aulas práticas de gastronomia. É necessária a reformulação do PPC com integração entre teoria e prática desde o início do curso, adoção de metodologias ativas e implementação de políticas de acompanhamento pedagógico, visando reduzir a evasão e garantir uma formação crítica, autônoma e alinhada às demandas do mundo do trabalho.

Palavras-chave: Educação profissional e tecnológica. Gastronomia. Metodologias ativas. Aulas práticas. Formação integral.

SUMÁRIO

MEMORIAL 6
1. DELIMITAÇÃO DO PROBLEMA 9
2. Problema de Pesquisa 9
2.1. Justificativa 10
3. Objetivos 11
3.1 Objetivo Geral 11
3.2 Objetivo Específico 11
4. FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA 12
4.1 A importância de um PPC na Educação Profissional e Tecnológica (EPT) que vise à Formação Integral e o Trabalho como Princípio Educativo 12
4.2 Metodologias Ativas como Ponte Pedagógica para uma Aprendizagem Significativa no Curso de Gastronomia 13
5. METODOLOGIA 13
6. RESULTADOS E DISCUSSÃO 14
7. CONSIDERAÇÕES FINAIS 24
REFERÊNCIAS 26

MEMORIAL

Sou licenciado em Biologia pelo Instituto Federal de Brasília (IFB) e tecnólogo em Gastronomia pela Universidade Católica de Brasília (UCB). Minha trajetória acadêmica e profissional foi construída na intersecção entre ciência, trabalho e educação, caminhos que, ao longo do tempo, deixaram de serem áreas separadas para se tornarem dimensões complementares da minha identidade docente. Hoje compreendo que minha aproximação com a Educação Profissional e Tecnológica (EPT) não ocorreu de forma pontual, mas como um processo gradual, tecido por vivências práticas, experiências de trabalho e reflexões pedagógicas.

Minha primeira formação foi na área de Gastronomia, concluída em 2012. Durante aproximadamente dez anos atuei profissionalmente como cozinheiro, sushiman e chef, vivenciando intensamente o cotidiano das cozinhas profissionais. Esse período foi fundamental para o desenvolvimento de competências técnicas, disciplina, trabalho em equipe, gestão do tempo e resolução de problemas — habilidades essenciais ao mundo do trabalho. Entretanto, foi nesse mesmo ambiente que despertei para algo que ultrapassava a execução técnica: a curiosidade científica sobre os alimentos, os processos físico-químicos envolvidos nas preparações e as relações culturais que permeiam a alimentação. Esse interesse foi o que me conduziu posteriormente à licenciatura em Biologia.

Ao ingressar no IFB, passei a compreender a educação como possibilidade de transformação social. Durante a Licenciatura, atuei como residente pedagógico no Centro de Ensino Médio 01 de Planaltina-DF, escola onde eu mesmo havia estudado anos antes. Retornar a esse espaço, agora na condição de professor em formação, foi um marco simbólico e formativo. Ali comecei a enxergar a docência não apenas como transmissão de conteúdos, mas como compromisso ético com a realidade dos estudantes, muitos deles oriundos da classe trabalhadora, com trajetórias marcadas por desigualdades sociais.

Foi nesse contexto que minha aproximação com a Educação Profissional e Tecnológica (EPT) se fortaleceu. Posteriormente, em 2024, atuei como professor bolsista do PRONATEC, na Escola de Sabores da Secretaria de Educação do Distrito Federal, ministrando os componentes de Confeitaria Básica, Panificação Básica e Práticas Pedagógicas Profissionais Integradas. Ensinar Gastronomia na EPT significou integrar minhas duas formações técnica e pedagógica em um mesmo espaço. Essa experiência representou, para mim, o fechamento de um ciclo: voltei à cozinha não apenas como trabalhador, mas como educador, contribuindo para a

formação profissional de jovens e adultos que, assim como eu no passado, buscavam no trabalho uma possibilidade de emancipação.

Durante esse percurso, a especialização em Docência na Educação Profissional e Tecnológica (DocentEPT) ampliou significativamente minha compreensão teórica sobre a EPT. As disciplinas cursadas foram fundamentais para consolidar uma visão crítica, histórica e socialmente comprometida da educação profissional.

No componente Trabalho-Educação: Fundamentos teóricos e didáticos I e II compreendeu a relação estrutural entre trabalho e formação humana, superando a visão reducionista da educação profissional como mero treinamento técnico. Os estudos sobre politecnia, formação omnilateral e integração entre teoria e prática mostraram que a EPT deve promover o desenvolvimento integral do sujeito, articulando dimensões técnicas, científicas, éticas e culturais.

A disciplina Docência na EPT: contingências históricas e práticas inspiradoras permitiu analisar a construção histórica da educação profissional no Brasil, evidenciando suas contradições, disputas políticas e desafios atuais. Essa abordagem histórica foi essencial para entender que a EPT é um campo em constante transformação, atravessado por projetos de sociedade distintos.

Já em Cultura Digital e Educação Profissional e Tecnológica, ampliei minha percepção sobre o papel das tecnologias no processo educativo. Compreendi que a cultura digital não se resume ao uso de ferramentas, mas envolve novas formas de produzir conhecimento, colaborar e aprender, o que exige do docente postura crítica e criativa frente às inovações.

As disciplinas Práticas educativas inclusivas, Práticas integradoras, Práticas na EJA-EPT e Práticas para permanência e êxito discente foram especialmente marcantes, pois dialogaram diretamente com minha experiência profissional. Nelas, aprofundei a compreensão de que a inclusão vai além da adaptação de materiais: trata-se de um posicionamento ético e político. Ao atuar com estudantes surdos, com baixa visão, jovens LGBTQIAPN+ e trabalhadores adultos, percebi que a escola precisa reconhecer as diferenças como potência, não como obstáculo. Essas disciplinas reforçaram minha convicção de que a EPT deve ser um espaço de acolhimento, equidade e justiça social.

O componente Projeto político-pedagógico, planos de ensino e avaliação da EPT contribuiu para o desenvolvimento de competências de planejamento e organização didática, fundamentais para alinhar objetivos, metodologias e avaliação às propostas institucionais. Passei a compreender o PPC não como documento burocrático, mas como instrumento político-pedagógico que orienta a prática docente.

Por fim, as disciplinas Trabalho de Conclusão de Curso I, II e III possibilitaram

sistematizar minha experiência profissional em forma de pesquisa. Ao investigar a importância das aulas práticas e das metodologias ativas nos cursos técnicos de Gastronomia, pude articular teoria e prática, refletindo criticamente sobre minha própria atuação docente. Hoje percebo a EPT como um espaço estratégico de transformação social, capaz de promover não só inserção no mercado de trabalho, mas também emancipação intelectual, consciência crítica e dignidade profissional. Acredito em uma EPT integrada, humanizada e comprometida com a formação integral dos estudantes, especialmente daqueles historicamente marginalizados.

Minhas expectativas futuras incluem continuar atuando na educação profissional, especialmente na área de Gastronomia, contribuindo para a construção de práticas pedagógicas baseadas em metodologias ativas, inclusão e formação ética. Pretendo também seguir na pesquisa acadêmica, aprofundando estudos sobre ensino prático, trabalho como princípio educativo e desenvolvimento de competências críticas.

Compreendo, hoje, que minha identidade docente é resultado do encontro entre panelas, laboratórios e salas de aula. Carrego comigo a experiência do trabalhador, o olhar do cientista e o compromisso do educador. A educação que desejo construir é curiosa, ética, acessível e viva como um bom prato: feita de ingredientes diversos, preparada com cuidado e servida com sentido.

INTRODUÇÃO

A Educação Profissional e Tecnológica (EPT) tem se consolidado como um marco importante no campo da formação que articula trabalho, ciência e tecnologia, que visa à formação integral dos educandos. Nesse contexto, não se trata apenas de preparar para o mundo do trabalho, mas de formar cidadãos críticos, autônomos e capazes de compreender a realidade social. Segundo Gaudêncio Frigotto, a EPT tem o papel de promover uma formação que perpasse o tecnicismo, integrando dimensões humanas, sociais e produtivas (Frigotto, 2020, p. 45).

O Projeto Pedagógico de Curso (PPC) tem papel de destaque dentro das organizações práticas educativas. É por meio dele que se organizam os objetivos, conteúdos, metodologias e todo o processo formativo. Veiga afirma que o PPC deve ser compreendido como um instrumento que expressa à identidade da instituição tendo como base o compromisso com uma educação crítica e transformadora (Veiga, 2018, p. 32). Dessa forma ao analisar o PPC é possível compreender a união entre a proposta formativa e as práticas pedagógicas abordadas no convívio escolar.

No curso de Gastronomia a interação entre teoria e prática é um processo de ensino-aprendizagem que envolve conhecimentos conceituais, habilidades sensoriais, técnicas e criativas. Nesse sentindo as metodologias ativas surgem como estratégias fundamentais para promover uma aprendizagem significativa, ao dar ao estudante o papel de protagonista do seu processo educativo. Para Moran as metodologias ativas favorecem o engajamento, autonomia e o desenvolvimento de suas competências complexas, ao envolver o educando em situações reais ou simuladas de aprendizagem (Moran, 2018, p. 11).

Embora os avanços teóricos, ainda é possível observar a predominância de práticas pedagógicas tradicionais, centradas em sua maior parte na transmissão de conteúdos e na reprodução mecânica de técnicas. Para Saviani a fragmentação entre teoria e prática compromete a formação integral, ao limitar o acesso do educando a uma compreensão mais crítica do conhecimento. No que concerne o curso de Gastronomia, essa limitação fica clara nas aulas práticas onde se reduz a execução de receitas sem problematizar ou contextualizar (Saviani, 2019, p. 78).

Torna-se relevante analisar como as metodologias ativas estão sendo incorporado às aulas práticas no curso Técnico em Gastronomia da Escola Sabores Oscar – DF, verificando sua consonância com o PPC e sua contribuição para a formação integral dos educandos. A presente pesquisa busca, portanto, compreender se há efetiva articulação entre teoria e prática, bem como identificar possíveis fragilidades que possam impactar diretamente na aprendizagem e na permanência dos educandos no curso.

1. DELIMITAÇÃO DO PROBLEMA

Analisar o Projeto Pedagógico do Curso (PPC) Técnico em Gastronomia da Instituição Sabores Oscar – DF é importante para entender como as aulas práticas com metodologias ativas estão sendo aplicadas. A falta dessas metodologias, em um curso que envolve não apenas o conhecimento teórico, mas também habilidades sensoriais e manuais podem prejudicar tanto a aprendizagem quanto a permanência dos estudantes. Pois, as práticas pedagógicas tradicionais (meramente demonstrativas ou passivas) falham em capitalizar o potencial intrínseco da gastronomia — o "colocar a mão na massa".

— como um fator de engajamento e interesse para o estudante.

Consequentemente, a ausência de metodologias ativas no planejamento curricular pode levar a uma formação técnica fragmentada e descontextualizada, que não prepara o futuro profissional para os desafios complexos do mundo do trabalho, focando apenas na reprodução de receitas e não na resolução crítica de problemas.

A relevância do problema de falta de metodologias ativas no ensino da gastronomia é sustentada pela necessidade de promover uma formação integral na Educação Profissional e Tecnológica (EPT); assim como na perspectiva do Trabalho como Princípio Educativo, um pilar da EPT. Sendo necessário o PPC do Curso de Gastronomia ir além de contemplar a simples transmissão de competências culinárias (o saber fazer); é preciso articular com o desenvolvimento de competências éticas, críticas e de gestão (o saber ser e saber conviver).

As metodologias ativas (como a aprendizagem baseada em problemas ou projetos), portanto, são essenciais neste processo, pois insere o estudante em situações autênticas, estimulando o pensamento crítico e a tomada de decisão responsável. Sem esse alinhamento metodológico garantido no PPC, as aulas práticas se reduzem a um treino técnico, perdendo sua capacidade de contribuir para a formação de um profissional que compreenda o impacto social, econômico e ambiental de sua atuação.

2. PROBLEMA DE PESQUISA

Como professor no Curso Técnico de Gastronomia, deparei-me com uma lacuna pedagógica crucial: Observei que meus estudantes, após receberem o conteúdo teórico em sala de aula apresentavam uma dificuldade significativa em replicar, aplicar e contextualizar esse conhecimento ao migrarem para o ambiente do laboratório prático.

Esta desconexão entre o saber teórico (o saber) e a prática (o fazer) pode sinalizar que o método de ensino tradicional, focado na exposição passiva e na reprodução

mecânica no laboratório, não está fomentando a autonomia cognitiva e a capacidade de transferência de habilidades.

Diante disso, meu questionamento central se formaliza: Como garantir uma efetiva transição entre teoria e prática na escrita do Projeto Pedagógico do Curso Técnico em Gastronomia?

2.1. Justificativa

A formação integral dos estudantes é um princípio fundamental da Educação Profissional e Tecnológica (EPT), especialmente em cursos que articulam ensino técnico e práticas profissionais específicas, como a Gastronomia. No entanto, muitas instituições ainda mantêm abordagens fragmentadas ou excessivamente técnicas, sem considerar o desenvolvimento ético, crítico e humano dos estudantes. As aulas práticas representam uma oportunidade privilegiada para consolidar saberes, estimular a autonomia e promover uma aprendizagem significativa — desde que estejam ancoradas em metodologias que realmente envolvam o estudante como ativo no processo formativo.

Neste sentido, as metodologias ativas são abordagens pedagógicas que fazem do estudante o centro de todo o processo de aprendizagem, estimulando assim sua autonomia, participação, seu pensamento crítico e sua capacidade em resolver problemas do cotidiano. Ela vai de encontro ao método tradicional onde o professor é o único transmissor do saber, aqui o educando assume seu protagonismo na construção do saber por meio de práticas tais como projetos, estudo de caso, resolução de problemas e aprendizagem colaborativa. Já no contexto da EPT essas estratégias se tornam fundamentais para a formação integral, de forma onde teoria e prática caminham juntas e vão de encontro ao conhecimento científico, preparando assim o educando para o mercado de trabalho como também para o exercício de sua cidadania de forma consciente. Dessa forma, metodologias ativas contribuem para desenvolver suas competências técnicas, cognitivas, sociais e consequentemente éticas (Frigotto, 2001, p. 73; Moran, 2015, p. 18; Saviani, 2007, p. 75).

Diante disso, compreender se e como as metodologias ativas estão sendo aplicadas nas aulas práticas do curso técnico de Gastronomia torna-se essencial para avaliar a coerência entre o discurso institucional (PPC) e a prática pedagógica docente. A pesquisa pode fornecer subsídios para o aprimoramento das práticas de ensino e da política pedagógica institucional, contribuindo para a efetivação da formação integral na EPT. Além disso, o estudo reforça a importância de práticas pedagógicas comprometidas com a realidade do mundo do trabalho e com a formação de sujeitos éticos, críticos e socialmente engajados.

Analisar o Projeto Político do Curso (PPC) da instituição se justifica pela necessidade

de compreender como sua estrutura orienta as práticas pedagógicas e a formação dos estudantes. Uma vez que, os princípios expressos nele é que dão um norte para as ações educativas onde seus objetivos, diretrizes curriculares e as concepções de ensino é que gradativamente desenvolvem o curso e suas práticas docentes com o intuito de aprimorar as práticas cotidianas que têm objetivos claros na formação crítica dos educandos onde resulta em profissionais de excelência para o mundo do trabalho.

Para Ilma Passos (1995, p. 13), o PPC deixa de ser um mero documento burocrático e passa a expressar compromisso coletivo onde a intenção da instituição é justamente sua função social que articula políticas pedagógicas dentro do processo formativo. Vale ainda ressaltar que Libâneo (1994, p. 221), diz que o PPC deve estar alinhado ao projeto educativo que faça das práticas pedagógicas o centro das decisões curriculares que visa garantir coerência entre a teoria e a prática. Dessa forma ao analisar o PPC é possível compreender como o curso é estruturado, como as competências devem ser desenvolvidas e quais ações serão necessárias para a prática docente onde nutre por uma formação mais crítica, integral e social.

3. Objetivos

3.1 Objetivo Geral

Analisar a contribuição das aulas práticas do curso Técnico em Gastronomia da Escola Sabores de Oscar para a formação integral dos estudantes, verificando sua conformidade com o Projeto Pedagógico de Curso (PPC).

3.2 Objetivo Específico

- Identificar as concepções de formação integral e articulação teoria-prática presentes na literatura da Educação Profissional e Tecnológica (EPT);

- Discutir as estratégias metodológicas e identificar se contribuem para a formação integral promovendo competências éticas e críticas que levem a uma aprendizagem significativa e não mecânica;

- Verificar a presença ou ausência de uma abordagem que promova a aprendizagem por meio da prática de forma significativa e não mecânica;

- Discutir as estratégias metodológicas e identificar se contribuem para a formação integral promovendo competências éticas e críticas que levem a uma aprendizagem significativa e não mecânica;

- Propor recomendações pedagógicas para o fortalecimento das aulas práticas como espaço de formação crítica e não apenas de execução de receitas.

4. FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA

4.1 Concepções de uma Formação integral e a Articulação Teoria-Prática.

A formação integral, no âmbito da EPT pressupõe que a fragmentação entre o conhecimento teórico e a prática, articulando dimensões cognitivas, técnicas, éticas e sociais no processo formativo. Nessa perspectiva, a educação deve possibilitar ao educando não apenas o domínio de conteúdos, mas a compreensão crítica da realidade e de sua atuação transformadora no mundo do trabalho e também em sociedade.

Para Gaudêncio Frigotto, a formação integral está diretamente ligada à integração entre trabalho, ciência, tecnologia e cultura, sendo essencial romper com a dualidade entre formação geral e formação técnica (Saviani, p. 73, 2001). Dermeval Saviani defende que a articulação entre teoria e prática é condição fundamental para que o conhecimento tenha sentido, permitindo ao educando apropriar-se criticamente dos seus saberes historicamente produzidos. Desse modo a integração entre teoria e prática não deve ser entendida como momentos isolados, mas como um movimento contínuo que favoreça a uma aprendizagem significativa e que contribua para a formação de sujeitos críticos, autônomos e socialmente comprometidos (Frigotto, p. 75, 2007).

4.2 A importância de um PPC na Educação Profissional e Tecnológica (EPT) que vise à Formação Integral e o Trabalho como Princípio Educativo

Segundo Frigotto (2001), a EPT tem como princípios a união entre trabalho, ciência, tecnologia e cultura, a inseparabilidade entre teoria e prática e a formação humana integral, que se organiza por meio de superar o dualismo entre a formação geral e técnica. Ele ainda defende que para uma boa formação científica com dimensão social do trabalho se faz importante abrir um leque de possibilidades para que o educando compreenda com mais criticidade e realidade ao atuar como promotor da transformação educacional técnica. Dessa forma a formação integral assume um papel com múltiplas dimensões dentro da intelectualidade, técnica, ética, cultural e social, de forma que não se limita apenas ao mercado de trabalho, mas amplia a capacidade de leitura de mundo e de exercícios de cidadania com mais criticidade.

Dermeval Saviani (2007), diz que a educação deve promover acesso aos conhecimentos históricos de forma a permitir ao estudante que se aproprie de todo conhecimento de forma crítica. Partindo desse pressuposto o PPC (Projeto

Pedagógico de Curso), passa a ser um documento que dá vida aos princípios específicos do curso de forma objetiva, permitindo assim que a matriz curricular, as metodologias e formas de avaliação são partes fundamentais para o bom desenvolvimento da instituição. O PPC junto ao PPP se une para a boa elaboração da prática docente de forma a organizar as competências a serem desenvolvidas ao longo do curso. Para que isso aconteça é necessário que as informações contidas neles sejam claras sobre as práticas pedagógicas, seus estágios, projetos e estratégias metodológicas, tornando assim o PPC um instrumento essencial e indispensável para a formação integral dos estudantes.

4.3 Metodologias Ativas como Ponte Pedagógica para uma Aprendizagem Significativa no Curso de Gastronomia

As metodologias ativas são abordagens pedagógicas que têm como centro o protagonismo do estudante, onde o aprender se desenvolve por meio da problematização da realidade, investigação e colaboração, fazendo com que o professor deixe de ser um transmissor e assuma o papel de mediador do saber. José Moran (2015), diz que essas metodologias têm o papel de promover um maior engajamento na autonomia e desenvolvimento das competências, pois o educando passa a ser o centro nas situações reais ou simuladas que exigem uma tomada de decisão para que se aplique na prática para a resolução dos problemas. Os docentes assumem práticas por meio de estratégias baseadas em projetos integradores, estudos de caso, sala de aula invertida e atividades colaborativas onde teoria e prática trabalham juntas.

No curso de Gastronomia, as metodologias ativas são indispensáveis, a formação teoria e prática onde envolvem fundamentos de nutrição, segurança alimentar, gestão e história da alimentação, nas aulas práticas que são marcadas por experiências sensoriais e habilidades manuais. A prática culinária não pode estar ligada apenas a execução de receitas, ela exige técnica, criatividade, percepção sensorial e tomada de decisão em tempo real.

O professor assume o papel de mediar o conhecimento de forma a propor desafios, tomada de decisão na resolução dos problemas na cozinha, a criação de cardápios com temas que faça da refeição uma experiência sensorial aos clientes, de forma a incentivar os estudantes a compreender a importância das técnicas aplicadas. As metodologias ativas adotadas pelo educador levam o educando a desenvolver suas competências técnicas, sensoriais e reflexivas, unem se ao propósito da formação profissional crítica, autônoma e sempre alinhada às demandas da área da gastronomia (Liliane Bacich; José Moran, p. 73 e 75, 2018).

5. METODOLOGIA

A pesquisa tem como característica a abordagem qualitativa, onde busca aprofundar no PPC (Projeto Político de Curso) de Gastronomia do Centro de Educação Profissional - Escola de Sabores Oscar – Distrito Federal. Analisar seus fundamentos, organização do currículo e as práticas pedagógicas e suas metodologias ativas são pressupostos para o desenvolvimento de suas práticas. Antônio Carlos Gil (2008, p. 42) define a pesquisa qualitativa como um fenômeno onde atribui a interpretação dos significados aos dados, priorizando assim a compreensão de todo o contexto da pesquisa. Dessa forma, a análise do PPC exige interpretação, reflexão crítica e compreensão das informações do documento da instituição.

Trata-se de uma pesquisa documental onde o PPC da instituição é o documento oficial para a construção desta pesquisa. Para Eva Maria Lakatos e Marina de Andrade Marconi (2010, p. 157), a pesquisa documental é baseada em materiais que necessitam de aprofundamento e reinterpretação dos dados com o objetivo de permitir uma profunda análise nas diretrizes, concepções e propostas formativas.

A presente pesquisa também se configura como um estudo de caso de forma que ele analisa e traz detalhes minuciosos sobre o curso de Gastronomia. Robert k. Yin (2015, p. 17) define que o estudo de caso é importante quando se tem uma investigação de um contexto real ou fenômeno contemporâneo especialmente quando não há limites entre fenômeno e contexto expressamente definidos. A pesquisa é classificada como aplicada, pois tem como objetivo propor melhorias nas práticas pedagógicas já expressas no PPC. A pesquisa aplicada tem como intuito produzir conhecimentos que estejam voltados à resolução de problemas específicos do dia a dia, de forma a contribuir para a transformação daquilo que é investigado (Severino, 2016, p. 123).

6. RESULTADOS E DISCUSSÃO

No **quadro 1** é possível analisar quais foram os principais problemas encontrados no PPC da instituição Escola Sabores Oscar – DF.

Espaço Físico	Currículo	Prática Didático-Pedagógica
Dependência de Estrutura Externa	Sobrecarga devido à formação concomitante resultando no alto índice de evasão	Aulas centradas na prática pedagógica tradicional na maior parte do curso
Dificuldade na Ampliação de Turmas ou Cursos	Ensino Médio em uma escola e o curso técnico em outra instituição	Dificuldades ao envolver os estudantes durante o processo de aprendizagem

Fonte: Elaborado pelo autor com base no PPC da Escola de Sabores Oscar (2023).

Ao analisar o PPC ficam evidentes três vertentes importantes que impacta diretamente em todo o processo da estrutura curricular. O espaço físico, a prática pedagógica e o currículo. Nos paragrafos abaixo será apresentadas as categotrias.

6.1 Estrutura externa e a dificuldade na ampliação de turmas

Durante as leituras do PPC, o espaço é importante, pois é por meio dele que o educando se torna o detentor de seu processo de aprendizagem. Os cursos concomitantes necessitam de outras escolas públicas do DF para dar sequência. A escola Pompílio Marques, que tem sede em Planaltina – DF, por exemplo, não tem espaços físicos adequados para abrigar os cursos concomitantes. Tem aulas que instalaram um quadro embaixo do espaço da escada da escola que dá acesso ao andar de cima. A todo o momento tem alunos passando, a equipe de limpeza tem que fazer seu serviço justamente na hora das aulas. Outro fator que atrapalha muito é que essa sala improvisada fica próxima aos banheiros e à cozinha, que estão em funcionamento constante. Nem o professor consegue ministrar uma aula de qualidade, bem como os educandos não conseguem aprender.

Para Paro (2012):

> “a qualidade e a expansão da educação pública estão diretamente relacionadas às condições materiais da escola, incluindo o espaço físico, que precisa ser suficiente e adequado para atender ao crescimento da demanda por matrículas e cursos” (Paro, 2012, p. 86).

A escola precisa de ampliação de seu espaço físico interno, bem como dos espaços físicos das outras sedes que abrigam os cursos concomitantes, principalmente na parte

prática dos cursos ofertados, com destaque para o curso de gastronomia, que, entre os cursos ofertados, é o que mais necessita de um lugar amplo para as práticas dos educandos.

Para Ramos (2014):

> “a educação profissional exige ambientes formativos adequados, dotados de laboratórios, oficinas e equipamentos que permitam a articulação entre teoria e prática, condição indispensável para a formação de competências técnicas e tecnológicas” (Ramos, 2014, p. 92).

Um espaço adequado faz da instituição um local acolhedor onde teoria e prática trabalham juntas com o intuito de fazer do educando o centro da aprendizagem. É fato afirmar que o espaço físico é um aliado extremamente importante tanto para o desenvolvimento de uma boa EPT quanto para a permanência dos alunos no curso.

Para Saviani (2007):

> “a expansão da educação escolar requer condições materiais adequadas, entre as quais se destacam os espaços físicos, pois a ampliação do atendimento educacional depende diretamente da existência de infraestrutura capaz de comportar novos estudantes e novas atividades formativas” (Saviani, 2007, p. 145).

O Ensino Profissional Técnico é uma realidade importante, mas necessita de estruturação urgente para que cada vez mais estudantes tenham acesso a essa modalidade, onde sejam protagonistas de sua aprendizagem e o professor atue como mediador.

Para Frigotto (2005):

> “a educação profissional não deve ser entendida apenas como formação para o mercado de trabalho, mas como parte de uma formação humana mais ampla, articulando trabalho, ciência, tecnologia e cultura” (Frigotto, 2005, p. 76).

Uma estrutura adequada no currículo da EPT é fundamental, pois visa garantir uma formação em que teoria e prática atuem de forma integrada, possibilitando que o educando compreenda os fundamentos científicos e tecnológicos dentro das atividades propostas.

A Educação Profissional e Tecnológica deve ser organizada de forma integrada, articulando trabalho, ciência, tecnologia e cultura, promovendo uma formação ampla. Dessa forma, um currículo bem estruturado contribui para o desenvolvimento de competências técnicas, pensamento crítico e autonomia (Ramos, 2014).

A infraestrutura do CEP – Sabores Oscar tanto quanto suas unidades remotas devem ser ampliadas quando se consideram elementos fundamentais para a efetividade da Educação Profissional Tecnológica, laboratórios adequados, bem equipados e alinhados às demandas do curso, em especial ao curso de Gastronomia, visto que, o espaço prático é essencial para as aprendizagens dos educandos. Outro fator importante seria a realização de visitas técnicas que possibilita aos educandos o contato direto com o ambiente profissional, aproximando teoria e prática de forma a ampliar a visão de mundo do trabalho para esses estudantes. Outro fator importante é aquisição de insumos e materiais de qualidade, disponibilização de equipamentos modernos, que reforcem o desenvolvimento das habilidades técnicas e estimulem o protagonismo dos educandos. Fatores esses que são essenciais para contribuir significadamente para a formação completa e que esteja alinhada as exigências do setor de produção.

6.2 A sobrecarga do ensino médio com EPT e a evasão escolar

O **Quadro 2** traz a carga horária do curso de Gastronomia e a divisão de seu espaço físico.

Aspecto	Descrição (PPC)	Análise Crítica
Carga Horária Total	1400 horas distribuídas em 6 semestres.	A carga horária atende ao padrão da EPT, porém sua efetividade depende da qualidade das práticas ofertadas pela instituição.
Carga Horária não Presencial	200 horas destinadas a atividades como visitas técnicas e trabalhos.	Carga não presencial faz parte das aprendizagens, mas necessita de acompanhamento pedagógico para garantir sua efetividade.
Espaço Físico	Estrutura provisória com salas de aula, cozinha adaptada, pátio e setores administrativos.	O maior problema detectado é a limitação dos espaços físicos e a ausência de laboratório que comprometem a qualidade das práticas pedagógicas.
Laboratório de Gastronomia	Cozinha adaptada com equipamentos básicos.	Embora a adaptação do espaço físico demonstrado pela instituição ainda assim é fato a fragilidade na oferta de espaço físico adequado à formação técnica.

Carga Horária Técnica	Predominante, com 15 unidades curriculares voltadas à formação profissional.	A formação técnica é positiva e está alinhada às demandas do mundo trabalhista e à proposta da EPT.
Teoria e Prática	Integração entre teoria e prática com atividades práticas ao longo do curso.	A proposta de integração fica limitada, pois as estruturas dificultam a efetiva articulação entre teoria e prática.

Fonte: Elaborado pelo autor com base no PPC da Escola de Sabores Oscar (2023).

Um currículo bem estruturado torna a EPT uma realidade possível sem que o estudante abandone o curso concomitante. Sem essa organização, as necessidades dos educandos tornam-se difíceis de atender, considerando fatores como sobrecarga, deslocamento entre instituições e condições financeiras.

Para Ramos (2014):

> “um currículo na educação profissional precisa ser organizado de forma integrada, articulando conhecimentos científicos, tecnológicos e culturais, de modo a superar a fragmentação do ensino” (Ramos, 2014, p. 101).

A evasão nos cursos técnicos concomitantes ao ensino médio decorre de múltiplos fatores. Para Machado (2020), a carga horária exaustiva e o acúmulo de atividades são fatores determinantes. Muitos alunos precisam trabalhar para contribuir com a renda familiar, o que impacta diretamente na permanência no curso.

Para Frigotto (2005):

> “a organização fragmentada entre ensino médio e formação profissional pode produzir uma sobrecarga para o estudante” (Frigotto, 2005, p. 89).

Para Pasquali (2019), o novo ensino médio articulado à formação técnica não considera adequadamente a realidade do estudante, especialmente em relação ao trabalho, deslocamento e responsabilidades familiares, o que contribui para a evasão.

Moran (2015) destaca que o currículo precisa dialogar com a realidade social do estudante. Segundo o autor: “o currículo deve fazer sentido para o aluno, conectando-se com sua vida e experiências” (Moran, 2015, p. 27).

Fica evidente que o educando perde o interesse quando não percebe sentido nas aprendizagens. É fundamental que o PPC inclua estratégias como apoio financeiro, oferta do curso técnico na mesma escola do ensino médio e integração entre teoria e prática desde o início, visando reduzir a evasão.

6.3 Prática didático-pedagógica

O **Quadro 3** explica como funciona a matriz curricular do curso de Gastronomia.

Carga Horária Total	1400 horas.	Padrão Educação Profissional e Técnica, garante ampla formação.
Organização Temporal	6 semestres, com 233h e 20 min cada.	Estrutura semestral e progressão gradual das competências.
Estrutura Modular	Dividido em 3 módulos com certificações intermediárias.	Formação por etapas e inserção progressiva no mundo do trabalho.
Unidades Curriculares	15 unidades curriculares.	Diversidade de conteúdos técnicos e formativos.
Componente Adicional	Unidade curricular "Projeto de Vida."	Visa contribuir para o desenvolvimento pessoal e profissional do educando.
Modalidade	Presencial e parte não presencial (200h).	Integração ensino presencial com atividades complementares.
Práticas Profissionais	Desenvolvidas durante todo o curso, desde o Módulo I.	Contato contínuo com a prática profissional.
Estágio Supervisionado	Obrigatório, com carga mínima de 200 horas.	Consolidação das competências técnicas.
Integração Teoria e Prática	Prevista em todas as unidades curriculares.	Estruturada aos princípios da EPT e à formação integral.
Eixos Estruturantes	Investigação científica, processos criativos, intervenção sociocultural e empreendedorismo.	Proporcionam metodologias ativas e desenvolvimento do protagonismo do educando.

Fonte: Elaborado pelo autor com base no PPC da Escola de Sabores Oscar (2023).

Durante a leitura do PPC, observa-se que a matriz curricular é organizada por componentes técnicos e formativos. No curso de gastronomia, o foco está nas competências práticas, favorecendo a inserção no mundo do trabalho. Entretanto, o documento apresenta uma abordagem tradicional e tecnicista, centrada na aprendizagem mecânica, o que pode desestimular o educando.

Para Ausubel (2015):

> "a aprendizagem torna-se significativa quando o novo conhecimento se ancora em estruturas cognitivas prévias" (Ausubel, 2015, p. 112).

Quando o ensino prioriza apenas a execução de técnicas culinárias, tende à

memorização mecânica, reduzindo o engajamento do estudante. Para Paulo Freire (1996) “ensinar não é transferir conhecimento, mas criar as possibilidades para a sua própria produção ou a sua construção” (Freire, 1996, p. 47).

Na gastronomia, o ambiente da cozinha é essencial para a aprendizagem, pois simula a realidade profissional. É nesse espaço que os educandos desenvolvem habilidades como trabalho em equipe, controle de custos, sustentabilidade e autonomia. O professor atua como mediador entre a prática e os conhecimentos teóricos, sendo fundamental na construção de experiências significativas. Outro fator importante são as metodologias ativas. Para Moran (2018) “as metodologias ativas dão ênfase ao papel protagonista do estudante” (Moran, 2018, p. 4).

6.4 Fragilidades e evasão

O **Quadro 4** traz as fragilidades do curso de Gastronomia que se correlacionam à evasão escolar.

Fragilidade Identificada	Descrição com Base no PPC	Impacto na Evasão Escolar
Infraestrutura Inadequada	Espaços provisórios e cozinha adaptada como laboratório.	Impacta negativamente na aprendizagem prática, gerando assim desmotivação e abandono do curso.
Falta de Laboratório Estruturado	Ausência de laboratório gastronômico adequado e carência de equipamentos e insumos.	Compromete o desenvolvimento de habilidades técnicas essenciais à formação profissional.
Limitação de Recursos Materiais	Dependência de doações e recursos próprios para aquisição de insumos.	Prejudica a continuidade e qualidade das aulas práticas, afetando o desenvolvimento dos educandos.
Adaptação Constante das Aulas	Necessidade de readequar atividades práticas devido às condições do espaço.	Gera instabilidade no processo de ensino-aprendizagem e insegurança nos educandos.
Carga não Presencial Significativa	Parte da carga horária realizada fora do ambiente escolar.	Dificulta o acompanhamento pedagógico e reduz o vínculo do educando com o curso.

Ausência de Detalhamento Teoria/Prática	PPC não explicita claramente a divisão entre teoria e prática.	Dificulta a organização pedagógica e a percepção do educando sobre sua formação.
Dependência de Unidades Remotas	Uso de espaços e apoio de instituições parceiras para funcionamento.	Gera descontinuidade ou limitações na oferta do curso, impactando em sua qualidade.

Fonte: Elaborado pelo autor com base no PPC da Escola de Sabores Oscar (2023).

O PPC não apresenta um plano de acompanhamento pedagógico, tutoria ou monitoramento da evasão. Essa ausência impacta diretamente na prática, especialmente porque o primeiro semestre é predominantemente teórico, enquanto a evasão ocorre justamente nesse período.

Diante disso, o PPC precisa ser reformulado com ações como:

- criação de projetos por módulos;
- implementação de metodologias ativas;
- acompanhamento pedagógico;
- reformulação das práticas.

Essa reestruturação deve estar alinhada às concepções da EPT, promovendo aprendizagem significativa, integração teoria-prática desde o início e redução da evasão. O curso precisa despertar o interesse do educando nas primeiras aulas. O espaço físico da cozinha deve ser ampliado e equipado adequadamente. Além disso, políticas públicas de apoio financeiro são essenciais para garantir a permanência dos estudantes. As práticas docentes também devem ser adaptadas às necessidades das turmas.

Para Paulo Freire (1996):

> “o educador deve reforçar a capacidade crítica do educando e estimular a construção do conhecimento” (Freire, 1996, p. 29).

A motivação é outro fator essencial para permanência. Apoio psicossocial, acompanhamento individual, integração social e metodologias ativas contribuem significativamente.

Para Moran (2018):

> “se quisermos que os alunos sejam proativos, precisamos adotar metodologias que promovam a motivação” (Moran, 2018, p. 8).

Por fim, a evasão não pode ser atribuída apenas ao professor. Trata-se de um fenômeno multifatorial que envolve governo, instituição e corpo pedagógico. Um PPC bem estruturado depende da atuação conjunta desses elementos.

7. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Durante a construção deste artigo fica evidente que o PPC tem papel central dentro da organização e efetivação da Educação Profissional e Tecnológica (EPT), em especial quando se trata dos princípios da formação integral e do trabalho. O curso de Gastronomia apresenta diretrizes importantes, mas também existem fragilidades que comprometem a qualidade do percurso formativo bem como a permanência dos educandos.

Fica evidente que a articulação entre teoria e prática são elementos essenciais na EPT, ainda que sua prática aconteça de forma limitada no curso de Gastronomia. A parte prática do curso em momentos posteriores juntamente com a metodologia mais tradicional contribui de forma significativa para a evasão dos educandos. É importante que haja a inclusão de metodologias ativas onde o educando seja o protagonista e que suas aprendizagens sejam significativas.

As metodologias ativas se destacam por ser o elo de transformação da prática educativa. No que concerne ao curso de Gastronomia, essas metodologias possibilitam a construção de conhecimentos via experimentos, na resolução dos problemas e das vivências reais, contribuindo de forma ativa para o desenvolvimento de suas competências técnicas, sociais e éticas. Dessa forma as aulas práticas deixam de ser reprodutivas e passa a construir dentro do espaço físico a reflexão, criatividade e formação crítica do educando.

Diante de todas as informações coletadas é imprescindível a reformulação do PPC. Essa reformulação exige a contemplação entre teoria e prática já no inicio do curso, a adoção de metodologias ativas, reorganizar o currículo ao passo que reduza a sobrecarga dos educandos e a implementação de políticas públicas voltadas à permanência do educando. Além disso, é fundamental investir na melhoria da infraestrutura do CEP Sabores Oscar e de suas unidades remotas, bem como garantir condições adequadas para o desenvolvimento das práticas pedagógicas inovadoras.

É importante reforçar que a EPT deve acontecer em um ambiente adequado para a formação humana, deve ultrapassar a mera preparação para o mundo do trabalho e contribuir de forma ativa na construção de sujeitos críticos, autônomos e socialmente comprometida. O PPC é um instrumento estratégico e para que seus objetivos sejam concretizados é importante a sua atualização anual sobre suas demandas sociais e educacionais.

REFERÊNCIAS

AUSUBEL, David Paul. *Aquisição e retenção de conhecimentos*. Lisboa: **Plátano**, 2015. Disponível em: https://scholar.google.com/scholar?q=Ausubel+Aquisi%C3%A7%C3%A3o+e+reten%C3%A7%C3%A3o+de+conhecimentos. Acesso em: 21 mar. 2026.

BACICH, Lilian; MORAN, José (org.). ***Metodologias ativas para uma educação inovadora****: uma abordagem teórico-prática*. Porto Alegre: **Penso**, 2018. Disponível em: https://www.grupoa.com.br Acesso em: 17 fev. 2026.

DEMO, Pedro. *Educação e complexidade*. Campinas: **Autores Associados**, 2017. Disponível em: https://scholar.google.com/scholar?q=Pedro+Demo+Educa%C3%A7%C3%A3o+e+complexidade. Acesso em: 15 fev. 2026.

FREIRE, Paulo. *Pedagogia da autonomia: saberes necessários à prática educativa*. São Paulo: **Paz e Terra**, 1996. Disponível em: https://scholar.google.com/scholar?q=Pedagogia+da+autonomia+Paulo+Freire. Acesso em: 19 fev. 2026.

FRIGOTTO, Gaudêncio; CIAVATTA, Maria; RAMOS, Marise Nogueira. *Ensino médio integrado: concepção e contradições*. São Paulo: **Cortez**, 2005. Disponível em: https://scholar.google.com/scholar?q=Ensino+m%C3%A9dio+integrado+concep%C3%A7%C3%A3o+e+contradi%C3%A7%C3%B5es. Acesso em: 18 fev. 2026.

FRIGOTTO, Gaudêncio. *A produtividade da escola improdutiva*. São Paulo: **Cortez**, 2001. p. 73.

LAKATOS, Eva Maria; MARCONI, Marina de Andrade. *Fundamentos de metodologia científica*. 7. ed. São Paulo: **Atlas**, 2010. Disponível em: https://www.atlas.com.br Acesso em: 11 mar. 2026.

LIBÂNEO, José Carlos. *Didática*. São Paulo: **Cortez**, 1994. Disponível em: https://www.cortezeditora.com.br Acesso em: 17 fev. 2026.

LIBÂNEO, José Carlos. ***Didática***. São Paulo: **Cortez**, 2013. Disponível em: https://scholar.google.com/scholar?q=Lib%C3%A2neo+Did%C3%A1tica+2013. Acesso em: 15 mar. 2026.

MACHADO, Lucília Regina de Souza. *Educação e trabalho: fundamentos e desafios contemporâneos*. Brasília: MEC, 2020. Disponível em: http://portal.mec.gov.br. Acesso em: 12 fev. 2026.

MORAN, José Manuel. *Metodologias ativas para uma educação inovadora*. São Paulo: **Penso**, 2015. Disponível em: https://scholar.google.com/scholar?q=Moran+2015+metodologias+ativas. Acesso em: 29 mar. 2026.

MORAN, José Manuel. *Metodologias ativas para uma educação inovadora*. Porto Alegre: **Penso**, 2018. Disponível em:

https://scholar.google.com/scholar?q=Metodologias+ativas+para+uma+educa%C3%A7%C3%A3o+inovadora+Moran+2018. Acesso em: 05 mar.. 2026.

PARO, Vitor Henrique. *Gestão democrática da escola pública*. São Paulo: **Ática**, 2012. Disponível em: https://scholar.google.com/scholar?q=Paro+Gest%C3%A3o+democr%C3%A1tica+da+escola+p%C3%BAblica. Acesso em: 09 fev.. 2026.

PASQUALI, Luiz. *Avaliação psicológica: teoria e aplicações*. Brasília: **UnB**, 2019. Disponível em: https://www.unb.br Acesso em: 09 mar. 2026.

PERRENOUD, Philippe. *Avaliação: da excelência à regulação das aprendizagens*. Porto Alegre: **Artmed**, 2000. Disponível em: https://scholar.google.com/scholar?q=Perrenoud+Avalia%C3%A7%C3%A3o+da+excel%C3%AAncia+%C3%A0+regula%C3%A7%C3%A3o. Acesso em: 27 mar. 2026.

Projeto Pedagógico de Curso – Técnico em Gastronomia. Centro de Educação Profissional Escola Sabores Oscar. Brasília, 2022. Disponível em: https://www.google.com/search?q=PPC+Escola+Sabores+Oscar+gastronomia. Acesso em: 25 mar. 2026.

RAMOS, Marise Nogueira. *Educação profissional: história e concepções do trabalho e da formação*. São Paulo: **Cortez**, 2014. Disponível em: https://scholar.google.com/scholar?q=Marise+Ramos+Educa%C3%A7%C3%A3o+profissional+hist%C3%B3ria+e+concep%C3%A7%C3%B5es. Acesso em: 10 fev. 2026.

SAVIANI, Dermeval. *Trabalho e educação: fundamentos ontológicos e históricos*. Campinas: **Autores Associados**, 2019. Disponível em: https://scholar.google.com/scholar?q=Saviani+Trabalho+e+educa%C3%A7%C3%A3o+fundamentos+ontol%C3%B3gicos. Acesso em: 15 mar. 2026.

SAVIANI, Dermeval. *Trabalho e educação: fundamentos ontológicos e históricos*. Campinas: **Autores Associados**, 2007. p. 75.

SEVERINO, Antônio Joaquim. *Metodologia do trabalho científico*. 24. ed. São Paulo: **Cortez**, 2016. Disponível em: https://www.cortezeditora.com.br .Acesso em: 06 fev. 2026.

VEIGA, Ilma Passos Alencastro. *Projeto político-pedagógico da escola: uma construção possível*. 29. ed. Campinas: **Papirus**, 2018. Disponível em: https://www.papirus.com.br. Acesso em: 06 fev. 2026.

YIN, Robert K. *Estudo de caso: planejamento e métodos*. 5. ed. Porto Alegre: **Bookman**, 2015. Disponível em: https://www.grupoa.com.br Acesso em:13 mar. 2026.