



**INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO RIO
GRANDE DO SUL CAMPUS PORTO ALEGRE
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E
TECNOLÓGICA**

GIANE SILVA SANTOS

**ESCOLARIZAÇÃO NA MATURIDADE: CURSO TÉCNICO
SUBSEQUENTE EM PANIFICAÇÃO TRANSFORMANDO VIDAS**

Porto Alegre

2024

GIANE SILVA SANTOS

**ESCOLARIZAÇÃO NA MATURIDADE: CURSO TÉCNICO
SUBSEQUENTE EM PANIFICAÇÃO TRANSFORMANDO VIDAS**

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-graduação em Educação Profissional e Tecnológica, ofertado pelo campus Porto Alegre do Instituto Federal do Rio Grande do Sul, como parte dos requisitos para a obtenção do título de Mestre em Educação Profissional e Tecnológica.

Orientador: Prof. Dr. Sérgio Wesner Viana

Porto Alegre

2024

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)
Instituto Federal do Rio Grande do Sul – Campus Porto Alegre
Processamento Técnico.

P 237f Santos, Giane Silva

Escolarização na maturidade: curso técnico subsequente em panificação transformando vidas/ Giane Silva Santos; Orientador: Sérgio Wesner Viana – Porto Alegre, 2024.

156 f.

Dissertação (Mestrado) – Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul, Campus Porto Alegre. Programa de Pós-Graduação em Educação Profissional e Tecnológica - PROFEPT. Porto Alegre, 2024.

Orientador: Prof. Dr.Sérgio Wesner Viana

1. Educação Profissional. 2. Memória. 3. Maturidade. 4. Curso Técnico Subsequente. 5. Qualidade de Vida. I. Viana, Sérgio Wesner. II. Título

CDU 377

Bibliotecária responsável: Suzinara da Rosa Feijó – CRB- 10/1654

GIANE SILVA SANTOS

**ESCOLARIZAÇÃO NA MATURIDADE: CURSO TÉCNICO
SUBSEQUENTE EM PANIFICAÇÃO TRANSFORMANDO VIDAS**

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-graduação em Educação Profissional e Tecnológica, ofertado pelo Instituto Federal do Rio Grande do Sul, como requisito parcial para obtenção do título de Mestre em Educação Profissional e Tecnológica.

Aprovada, em 29 de outubro de 2024.

COMISSÃO EXAMINADORA

Prof. Dr. Sérgio Wesner Viana
Instituto Federal do Rio Grande do Sul
Orientador

Profa. Dra. Liliane Madruga Prestes.
Instituto Federal do Rio Grande do Sul

Profa. Dra. Maria Cristina Schefer
Universidade Estadual do Rio Grande do Sul

GIANE SILVA SANTOS

**ESCOLARIZAÇÃO NA MATURIDADE: CURSO TÉCNICO
SUBSEQUENTE EM PANIFICAÇÃO TRANSFORMANDO VIDAS**

Produto Educacional apresentado ao Programa de Pós-graduação em Educação Profissional e Tecnológica, ofertado pelo Instituto Federal do Rio Grande do Sul, como requisito parcial para obtenção do título de Mestre em Educação Profissional e Tecnológica.

Aprovada, em 29 de outubro de 2024.

COMISSÃO EXAMINADORA

Prof. Dr. Sérgio Wesner Viana
Instituto Federal do Rio Grande do Sul
Orientador

Profa. Dra. Liliane Madruga Prestes
Instituto Federal do Rio Grande do Sul

Profa. Dra. Maria Cristina Schefer
Universidade Estadual do Rio Grande do Sul

AGRADECIMENTOS

“Ando devagar porque já tive pressa, e levo esse sorriso, porque já chorei demais;
Hoje me sinto mais forte, mais feliz, quem sabe, só levo a certeza
De que muito pouco sei; Ou nada sei”
(Sater &Teixeira, 1990)

Em primeiro lugar, manifesto minha gratidão ao meu saudoso pai, Pedro (*in memoriam*). Sua fortaleza e luz guiaram cada passo da minha trajetória.

Agradeço à minha sobrinha Roberta pelas valiosas dicas e orientações ao longo deste percurso, e ao meu cunhado Cláudio, cuja generosidade, somada ao apoio incansável de minha irmã Fátima, foi essencial para meu acolhimento e suporte material. Agradeço de maneira especial à minha colega de mestrado e agora amiga, Janaína Ramos, cuja determinação e apoio foram fundamentais ao longo dessa jornada para que eu me mantivesse firme em momentos de incertezas.

À minha mãe, expresso gratidão pela escuta paciente e apoio constante. Minha irmã Adriana, com seu cuidado quase terapêutico foi incansável em momentos de dificuldade. Ao meu filho Lucas, “minha existência”, dedico todo o meu amor e reconhecimento.

Gratidão ao meu orientador, Prof. Dr. Sérgio Wesner Viana, que sempre demonstrou carinho e gentileza ao lidar com meus longos silêncios, dúvidas e bloqueios. Sua disposição em acolher minhas angústias transformou cada obstáculo em uma oportunidade de crescimento.

Meus sinceros agradecimentos às Professoras Liliane Madruga Prestes e Maria Cristina Schefer, exemplos de competência e empatia, que participaram generosamente da minha banca. Suas contribuições foram fundamentais para a realização deste trabalho.

Reconhecimento e carinho aos 10 participantes da pesquisa, cuja generosidade e confiança, ao abrirem suas casas e compartilharem suas vivências, foram essenciais para a realização deste trabalho.

Por fim, agradeço ao Programa de Pós-Graduação em Educação Profissional e Tecnológica – ProfEPT e ao Instituto Federal do Rio Grande do Sul, representado pelo campus Porto Alegre pela oportunidade de me proporcionar essa formação tão valiosa e transformadora.

Dedico esse trabalho,

Aos meus netos Clara e Pedro, anjos em minha vida;
Aos meus “filhos caninos”, Juninho e Pitoco
(agora estrelinhas) e, Argus, seres de luz;
E, a todos que cruzam a vida em busca de compreensão,
Que, com o olhar inocente e generoso,
Perseguem o significado profundo da existência,
O ato de ser e a arte de transcender,
Que essas almas, em sua jornada,
Encontrem luz, e descubram, na simplicidade do amor,
A verdadeira essência da vida

Tudo isto realizo interiormente, no imenso palácio da memória. Ali eu tenho às minhas ordens o céu, a terra, o mar, com o que neles pude perceber, com exceção do que já me esqueci. Ali encontro a mim mesmo, recordo de mim e de minhas ações, de seu tempo e lugar, e dos sentimentos que me dominavam ao praticá-las. Ali estão todas as lembranças do que aprendi, quer pelo testemunho alheio, quer pela experiência.
(Santo Agostinho, Confissões, 2007, p.96)

*Do mar e da terra faremos pão,
Plantaremos de trigo a terra e os planetas
O pão de cada boca, de cada homem, em cada dia
Chegar por que fomos semeá-lo
E fazê-lo, não para um homem
Mas para todos, o pão, o pão
Para todos os povos e com ele o que possui
Forma e sabor de pão
Repartiremos a terra, a beleza, o amor,
Tudo isso tem sabor de pão
(Ode ao Pão - Pablo Neruda)*

RESUMO

A presente pesquisa do Mestrado Profissional em Educação Tecnológica – ProfEPT, está vinculada à linha de pesquisa Organização e Memórias de Espaços Pedagógicos na Educação Profissional e Tecnológica (EPT), no Macroprojeto 6 – Organização de espaços pedagógicos da EPT. O estudo objetivou evidenciar em que medida a formação profissional técnica contribuiu para a vida de egressos, na maturidade (pessoas com 50 anos+) do curso técnico em Panificação, subsequente ao ensino médio, ofertado no campus Osório do Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul (IFRS). O recorte temporal foi estabelecido para o período entre 2015 e 2021. Esta pesquisa adotou uma abordagem qualitativa e exploratória. O principal instrumento utilizado para a produção de dados foi a entrevista semiestruturada, que se baseou em um roteiro único para todos os participantes. Para a análise dos dados produzidos, utilizou-se as técnicas de análise de conteúdo propostas por Bardin (1977). Todas as entrevistas foram audiogravadas e posteriormente transcritas pela pesquisadora. Na sequência, foi desenvolvido um produto educacional (caderno de receitas e narrativas de vida) elaborado com orientações advindas das metodologias e aportes teóricos que sustentaram e dialogaram com a problematização e objetivos da pesquisa, com vistas à socialização das vivências desses egressos com a comunidade. O caderno apresenta receitas técnicas de preferência e receitas de natureza afetiva de cada participante. Além disso, é incluída uma linha do tempo que abrange os eventos técnicos, as oficinas e os projetos de extensão que precederam a criação do curso técnico em Panificação no campus Osório do Instituto Federal (IFRS). Essa cronologia evidencia o potencial da formação técnica para suprir as demandas das comunidades locais. Com base nos resultados obtidos, evidencia-se que o curso técnico em Panificação teve um impacto altamente positivo na vida dos seus participantes. Do ponto de vista técnico, observou-se uma melhoria substancial nas habilidades e na compreensão dos processos relacionados à produção de diversos produtos de panificação. Em nível pessoal, os egressos relataram benefícios significativos para o bem-estar emocional e para a autonomia. Esses resultados são particularmente relevantes para os adultos maduros, que frequentemente enfrentam desafios específicos relacionados à empregabilidade e à integração social.

Palavras-chave: Educação Profissional. Maturidade. Memória. Curso Técnico Subsequente.

ABSTRACT

The present research of the Professional Master's Degree in Technological Education – ProfEPT, is linked to the research line Organization and Memories of Pedagogical Spaces in Professional and Technological Education (EPT), in Macroproject 6 – Organization of pedagogical spaces of EPT. The study aimed to show to what extent technical professional training contributed to the lives of graduates, in maturity (people aged 50+ years) of the technical course in Bakery, subsequent to high school, offered at the Osório campus of the Federal Institute of Education, Science and Technology of Rio Grande do Sul (IFRS). The time frame was established for the period between 2015 and 2021. This research has taken a qualitative and exploratory approach. The main instrument for data production was the semi-structured interview, which had a single script for the participants. For the analysis of the data produced, the content analysis techniques proposed by Bardin (1997) were used. All interviews were audio-recorded and later transcribed by the researcher. Subsequently, an educational product (notebook of recipes and life narratives) was developed with guidelines from the methodologies and theoretical contributions that supported and dialogued with the problematization and objectives of the research, with a view to socializing the experiences of these graduates with the community. The notebook presents technical recipes of preference and recipes of an affective nature of each participant. In addition, a timeline is included that covers the technical events, workshops and extension projects that preceded the creation of the technical course in Baking at the Osório campus of the Federal Institute (IFRS). This chronology highlights the potential of technical training to meet the demands of local communities. Based on the results obtained, it is clear that the technical course in Baking had a highly positive impact on the lives of its participants. From a technical point of view, a substantial improvement in skills and understanding of the processes related to the production of various bakery products was observed. On a personal level, graduates reported significant benefits to their emotional well-being and autonomy. These results are particularly relevant for mature adults, who often face specific challenges related to employability and social integration.

Keywords: Professional Education. Maturity. Memory. Subsequent Technical Course.

LISTA DE FIGURAS

FIGURA 1: OFICINA PANIFICAÇÃO INCLUSIVA – 2014 /APAE	36
FIGURA 2 - MAPA DO LITORAL NORTE RS	38
FIGURA 3 – TAFONA.....	39
FIGURA 4: SEDE PROVISÓRIA CAMPUS OSÓRIO/2010	40
FIGURA 5: SEDE PRÓPRIA CAMPUS OSÓRIO/2013	40
FIGURA 6: LABORATÓRIO DE PANIFICAÇÃO	41
FIGURA 7: UM PADEIRO NO TRABALHO (IDADE MÉDIA).....	42

LISTA DE QUADROS

QUADRO 1. PROGRESSÃO DA POPULAÇÃO POR SEXO E IDADES SIMPLES. 2020 - 2060 - RIO GRANDE DO SUL.....	20
QUADRO 2. MÉDIA DE IDADE NOS CURSOS TÉCNICOS SUBSEQUENTES - CAMPUS OSÓRIO/IFRS	23
QUADRO 3. ESTUDANTES INGRESSANTES COM 50 ANOS + NOS CURSOS SUBSEQUENTES. .	23
QUADRO 4 - ESTUDANTES COM 50 ANOS+ DE 2015 A 2021. POR GÊNERO.....	24
QUADRO 5 - DESCRIÇÃO DOS EGRESSOS COM 50 ANOS+ (CURSO PANIFICAÇÃO) PARA PRODUÇÃO DE DADOS	26
QUADRO 6 - ESCOLARIDADE DOS 23 EGRESSOS.....	27
QUADRO 7 - TEMPO DE AFASTAMENTO DO ENSINO FORMAL	27
QUADRO 8 - PESQUISAS SELECIONADAS PARA REVISÃO TEÓRICA	29
QUADRO 9 - CATEGORIAS DE ANÁLISE	50
QUADRO 10 - REPRESENTAÇÃO DAS CATEGORIAS	50
QUADRO 11 – DESCRIÇÃO TÉCNICA DO PRODUTO EDUCACIONAL.....	69
QUADRO 12: ESCALA DE CLASSIFICAÇÃO QUALITATIVA (PERGUNTAS FECHADAS).....	74

LISTA DE GRÁFICOS

GRÁFICO 1 - INGRESSANTES COM 50 ANOS+	24
GRÁFICO 2 - APRESENTAÇÃO DO PRODUTO EDUCACIONAL EM FORMATO CADERNO.	75
GRÁFICO 3 - APRESENTAÇÃO DO CADERNO (VISUAL, CONTEÚDO, LINGUAGEM, IMAGENS, ORGANIZAÇÃO.....	76
GRÁFICO 4 - CONTRIBUIÇÃO PRÁTICA E RELEVÂNCIA PARA O INSTITUTO FEDERAL DO RIO GRANDE DO SUL.....	77
GRÁFICO 5 - O CONTEÚDO DO PRODUTO EDUCACIONAL (NARRATIVAS DE VIDA, RECEITAS E LINHA DO TEMPO).....	77
GRÁFICO 6 - UM CADERNO DE RECEITAS E NARRATIVAS DE VIDA COMO INCENTIVO ÀS PESSOAS RETORNAREM AOS ESTUDOS.....	78
GRÁFICO 7- AS CONTRIBUIÇÕES DOS PARTICIPANTES.	78
GRÁFICO 8- QUANTO A RECOMENDAR O CADERNO PARA AMIGOS OU FAMILIARES	79

LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

a.C.	antes de Cristo
ABIP	Associação Brasileira da Indústria de Panificação
BDTDB	Biblioteca Digital de Teses e Dissertações
CAPES	Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior
CEP	Comitê de Ética de Pesquisa
CNE	Conselho Nacional de Educação
CNS/MS	Conselho Nacional de Saúde/Ministério da Saúde
CONCAMPO	Conselho de Campus
CONEP	Comissão Nacional de Ética em Pesquisa
CPA	Comissão Própria de Avaliação
CRA	Coordenadoria de Registros Acadêmicos
EJA	Educação de Jovens e Adultos
EPT	Educação Profissional e Tecnológica
IBGE	Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística
IFRSI	Instituto Federal do Rio Grande do Sul
IN	Instrução Normativa
INEP	Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira
LDB	Lei de Diretrizes e Bases
MEC	Ministério da Educação e Cultura
OCDE	Organização para a Cooperação e Desenvolvimento Econômico
ONU	Organização das Nações Unidas
PDI	Plano de Desenvolvimento Institucional
PPC	Projeto Pedagógico de Curso
PROEX	Pró – Reitoria de Extensão
PROFEPT	Programa de Mestrado Profissional em Educação Profissional e Tecnológica
SETEC	Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
TCLE	Termo de Consentimento Livre e Esclarecido
UNESCO	Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura

SUMÁRIO

1. INTRODUÇÃO	16
1.1. OBJETIVO GERAL.....	19
1.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS	19
1.3 CONTEXTUALIZANDO O TEMA DE PESQUISA.....	19
1.4. ENTENDENDO A ESCOLHA DOS PARTICIPANTES DA PESQUISA	22
2 REFERENCIAL TEÓRICO.....	29
2.1 TRABALHO E EDUCAÇÃO.....	32
2.2 PANIFICAÇÃO NO CAMPUS OSÓRIO	35
2.3 OS BONS VENTOS TRAZENDO MEMÓRIAS	37
2.4 UM CAMPUS, UM LUGAR DE MEMÓRIAS	39
2.5 BREVE HISTÓRIA DA PANIFICAÇÃO.....	41
3 METODOLOGIA	45
3.1 CARACTERIZAÇÃO METODOLÓGICA DA PESQUISA	45
3.2 PROCEDIMENTOS DE PESQUISA	46
4 ANÁLISE DOS DADOS.....	49
4.1 RESULTADOS E DISCUSSÕES	49
4.1.1 ACESSO: aperfeiçoamento, conhecimento, motivação	51
4.1.2 PERMANÊNCIA: pertencimento, incentivo, vínculo	55
4.1.3 ÊXITO: Perspectivas, memórias, qualidade de vida	60
4.2 ANÁLISE DO PROBLEMA DE PESQUISA.....	66
5 PRODUTO EDUCACIONAL	67
5.1 APRESENTAÇÃO.....	67
5.2 POR QUE UM CADERNO DE RECEITAS E NARRATIVAS DE VIDA?.....	67
5.3 EIXO CONCEITUAL DO PRODUTO EDUCACIONAL	68
5.4 EIXO PEDAGÓGICO DO PRODUTO EDUCACIONAL	68
5.5 EIXO COMUNICACIONAL DO PRODUTO EDUCACIONAL	69

5.6 DESCRIÇÃO DO PRODUTO EDUCACIONAL	69
5.7 METODOLOGIA DO PRODUTO EDUCACIONAL.....	70
5.8 A ESTRUTURA DO CADERNO	72
5.9 AVALIAÇÃO DO PRODUTO EDUCACIONAL.....	72
6. PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO.....	74
6.1 AVALIAÇÃO E RESULTADOS DO PRODUTO EDUCACIONAL.....	<u>75</u>
7. CONCLUSÕES (CONSIDERAÇÕES FINAIS)	82
REFERÊNCIAS.....	85
APÊNDICE A – PRODUTO EDUCACIONAL	95
APÊNDICE B – ROTEIRO DE ENTREVISTA	96
APÊNDICE C – QUESTIONÁRIO DE AVALIAÇÃO DO PRODUTO EDUCACIONAL	97
ANEXO A – PARECER CONSUBSTANCIADO DO CEP	98
<u>ANEXO B – CARTA DE ANUÊNCIA INSTITUCIONAL</u>	100
ANEXO C – TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO	102

1 INTRODUÇÃO

A memória é um fenômeno sempre atual, um elo vívido no eterno presente; a história uma representação do passado. (Pierre Nora, 1993).

No Brasil, a Educação Profissional e Tecnológica (EPT) desempenha um papel fundamental no desenvolvimento social e econômico do país. No decorrer dos anos, houve avanços significativos na difusão e expansão dessa modalidade de ensino.

No presente estudo, não nos deteremos em realizar uma retrospectiva da história da educação profissional no Brasil. Iniciaremos nossa análise a partir da Lei nº 11.892/2008, que instituiu a Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica. Atualmente, essa rede é composta por 661 unidades, vinculadas a 38 Institutos Federais, 2 Centros Federais de Educação Tecnológica (Cefet), a Universidade Tecnológica Federal do Paraná (UTFPR), 22 escolas técnicas vinculadas a universidades federais e ao Colégio Pedro II (MEC, 2023).

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul - IFRS, criado através da Lei nº 11.892, de 29 de dezembro de 2008 possui 17 campi e oferta Educação Profissional em diferentes níveis e modalidades de ensino. Traz como concepção a educação integral, a partir da formação humana vinculada ao mundo do trabalho.

O *locus* da pesquisa foi o campus Osório do IFRS, localizado no Litoral Norte do Rio Grande do Sul, região composta por 23 municípios, que oferta atualmente à comunidade, cursos de Ensino Técnicos Integrados e Subsequentes ao Ensino Médio, além de Cursos Superiores de Tecnologia e Licenciaturas, Pós-graduação e Programa de Educação de Jovens e Adultos Integrada à Educação Profissional – EJA/FIC.

O presente estudo teve como foco a investigação da modalidade de Ensino Técnico na forma Subsequente ao Ensino Médio, visando compreender um fenômeno que, ao longo do tempo, tem se mostrado constante no campus Osório do Instituto Federal (IFRS): o ingresso significativo de pessoas com 50 anos+ no curso técnico em Panificação, subsequente ao ensino médio, bem

como a análise dos egressos nessa faixa etária, identificados por meio de um levantamento de dados.

O Instituto Federal, campus Osório, já se consolidou como referência no ensino técnico na região, e, através do curso técnico em Panificação propõe-se a “[...] elevar a qualidade dos serviços prestados à sociedade, [...] suprir a carência de profissionais qualificados e impulsionar o desenvolvimento econômico da região” (IFRS, 2014, p.11).

Ingressei na Rede Federal de Ensino como técnica-administrativa no cargo de Assistente de Alunos no ano de 2010, tenho como atribuições do cargo, a função de: assistir e orientar os alunos no aspecto de disciplina, lazer, segurança, saúde, pontualidade e higiene, dentro das dependências escolares. Ainda, auxiliar nas atividades de ensino, pesquisa e extensão (IFRS, 2014). Desse modo, posso dizer que a proximidade com os estudantes é que tem me constituído como pesquisadora.

Diante dessas informações, o problema de pesquisa nasceu de reflexões alinhadas à Linha de Pesquisa 2: Organização e Memórias de Espaços Pedagógicos na Educação Profissional e Tecnológica (EPT), Macroprojeto 6 – Organização de espaços pedagógicos da EPT, do Mestrado Profissional em Educação Profissional e Tecnológica – ProfEPT, no Campus Porto Alegre, do Instituto Federal do Rio Grande do Sul. O referido Macroprojeto “abriga projetos que trabalham questões relacionadas à organização e planejamento de espaços pedagógicos, formais e não formais, da pesquisa, do ensino, da extensão e da gestão da EPT” (ProfEPT, 2018, p.5).

O interesse em investigar esses egressos, pessoas com 50 anos+ no período de suas formações em cursos técnicos subsequentes, entre os anos de 2015 e 2021, emergiu a partir de observações da rotina diária desses estudantes. Após um longo período afastados das atividades escolares, eles retornam ao ambiente educacional em busca de formação profissional, em um contexto de avanços tecnológicos e científicos significativos que promovem melhorias nas condições de vida e aumentam a expectativa de longevidade.

Destarte, coube-me questionar de que maneira a educação pode ser

instrumento de transformação na maturidade, considerando que, em tese o tempo de projetar já passou, conforme a lógica de uma sociedade que valoriza a força do trabalho jovem em detrimento dos saberes acumulados pelos mais velhos.

Desse modo, estabeleceu-se como **tema de pesquisa**: a trajetória de formação e valorização do curso técnico em Panificação, por estudantes egressos com 50 anos+, e, como **problema de pesquisa**, que se pretende responder: em que medida a educação profissional técnica contribuiu para a formação de estudantes, na maturidade, que possa inspirar novas trajetórias através das memórias do curso de panificação subsequente ao ensino médio, do IFRS, campus Osório?

Este estudo está organizado em 6 capítulos. No primeiro capítulo, de caráter introdutório, são caracterizados o *locus* e os participantes da pesquisa, bem como a justificativa da relação da pesquisadora com o estudo e com o curso técnico em Panificação Subsequente do IFRS, campus Osório. Além disso, são apresentados o tema e o problema de pesquisa, assim como os objetivos geral e específicos, visando a guiar nossa investigação.

No capítulo 2, é apresentado o referencial teórico que norteia a pesquisa, juntamente com a revisão bibliográfica. No capítulo 3, referente a metodologia, é adotada uma abordagem qualitativa e exploratória para investigar o tema da pesquisa.

No capítulo 4, são apresentados os resultados e discussões, destacando-se a Análise de Conteúdo, conforme Bardin (2011), como instrumento de análise de dados das categorias: acesso, permanência e êxito. Foram utilizadas entrevistas semiestruturadas, realizadas de forma presencial e *on-line*, além de registros por mensagens de *WhatsApp*.

No capítulo 5, será apresentado o Produto Educacional, abrangendo desde sua concepção até o desenvolvimento, fundamentado pelas metodologias e teorias que sustentam e dialogam com a problematização e os objetivos da pesquisa.

Por fim, no capítulo 6, as conclusões (considerações finais) são apresentadas a partir dos resultados obtidos na pesquisa realizada, ilustrados por meio dos registros e reflexões dos egressos com 50 anos+.

1.1. Objetivo Geral

Promover a valorização e preservação da memória do Curso de Panificação como patrimônio educacional e cultural, por meio da coleta de depoimentos e análises das experiências de egressos com 50 anos+, investigando a relevância dessa formação no desenvolvimento profissional e pessoal e seu impacto em trajetórias futuras.

1.2 Objetivos específicos

- ❖ Analisar a importância do Curso Técnico em Panificação para a comunidade local e regional;
- ❖ Avaliar a relevância do Curso Técnico em Panificação para estudantes com 50 anos+;
- ❖ Investigar os motivos que levam pessoas com 50 anos+ a ingressarem no curso;
- ❖ Analisar os benefícios pessoais e profissionais que esses estudantes obtiveram ao concluir o curso;
- ❖ Identificar as iniciativas existentes para registrar e valorizar a memória institucional do curso e sua contribuição histórica para a comunidade;
- ❖ Examinar se a instituição oportunizou estratégias diferenciadas de ensino aos estudantes que ingressaram na maturidade;
- ❖ Investigar se os estudantes conseguiram se apropriar dos conhecimentos científicos e tecnológicos e dos processos de produção de forma a mudar suas trajetórias de vida.

1.3 Contextualizando o tema de pesquisa

Segundo o IBGE, censo 2022, o Brasil tem 203.080.756 milhões de habitantes (Quadro 1). Deste total, 10.882.965 milhões encontram-se no Rio Grande do Sul, tendo em seu Litoral Norte uma população de 420.769 mil e, na

cidade de Osório, 47.400 mil habitantes. Ainda, conforme IBGE (2022), o Rio Grande do Sul tem registrado um crescimento no envelhecimento, representando cerca de 19% da população.

Quadro 1. Projeção da população por sexo e idades simples. 2020-2060-Rio Grande do Sul

Grupo Etário	2020		2060	
	Mulheres	Homens	Mulheres	Homens
50-54 anos	383.384	351.806	300.791	305.450
55-59 anos	387.394	348.258	341.134	341.733
60-64 anos	343.373	300.806	380.530	369.412
65-69 anos	283.873	238.699	377.328	350.119
70-74 anos	217.814	172.449	357.252	315.129
75-79 anos	151.553	109.082	340.519	277.355
80-84 anos	104.225	65.369	269.443	196.203
85-89 anos	62.028	32.438	195.515	123.903
90+ anos	44.979	17.019	257.380	113.439
	1.978.623	1.635.926	2.819.892	2.392.743
Total 50 anos a 90+	3.614.549		5.212.635	
População Total de 0 a 90+	11.422.973		10.945.217	

Fonte: **IBGE** – Projeções Populacionais - Adaptado pela autora¹

De acordo com os dados apresentados no Quadro 1, do total da população do Estado do Rio Grande do Sul, verifica-se que 31,64%, no ano de 2020, correspondem a população acima de 50 anos, sendo que, nesta faixa etária, 54,74% são mulheres e 45,25% são homens. Observa-se que, na projeção para o ano de 2060, haverá uma queda na faixa etária de 50 a 59 anos e, a partir de 60 anos, se projeta um aumento significativo da população idosa.

Esses dados são reforçados pelas estatísticas brasileiras quanto ao aumento dos trabalhadores com 50 anos+ no mercado de trabalho. Segundo o SENAI² (2023), “em 15 anos, dobra número de pessoas com mais de 50 anos no mercado de trabalho e chega a 9,3 milhões em 2021”. De 2006 a 2021, a participação desse grupo no emprego formal cresceu 51,6% nesse período.

¹ Disponível em: <https://www.ibge.gov.br/estatisticas/sociais/populacao/9109-projecao-da-populacao.html>. Acesso em: 26 maio 2023.

² Disponível em: <https://noticias.portaldaindustria.com.br/noticias/educacao/contratacao-de-trabalha>. Acesso em: 26 maio 2023.

Conforme os dados apresentados, com a projeção do envelhecimento da população gaúcha (aumento da longevidade - Quadro 1) e com o avanço da medicina, as características de uma pessoa de 50 anos+ passam a ser outras.

Para Harari (2018), devemos saber lidar com as constantes mudanças no mundo e nos tornar resilientes para aprendermos novas habilidades, compreendermos o mundo e, assim, continuarmos relevantes para o mundo do trabalho. Ainda, segundo o autor:

[...] no século XXI dificilmente você pode se permitir ter estabilidade. Se tentar se agarrar a alguma identidade, algum emprego ou alguma visão de mundo estáveis, estará se arriscando a ser deixado para trás quando o mundo passar voando por você. Como a expectativa de vida aumentará, você poderia ter de passar muitas décadas como um fóssil. Para continuar a ser relevante — não só economicamente, mas acima de tudo socialmente você vai precisar aprender e se reinventar o tempo inteiro, numa idade tão jovem como a dos cinquenta anos (HARARI, 2018, p. 234).

Portanto, as necessidades dos adultos, na maturidade, precisam ser repensadas para que as oportunidades no mundo do trabalho sejam criadas, possibilitando a capacitação, atualização de conhecimentos e o desenvolvimento de habilidades na área tecnológica, fator determinante para a inclusão social, afirmação da sua identidade e de agir sobre o mundo.

Dessa forma, a inclusão do inciso XIII ao artigo 3º da Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional (LDB) com a Lei 13.632/2018³ representa um avanço na promoção da educação contínua, refletindo a necessidade de adaptar o ensino às demandas contemporâneas: “Art. 3º O ensino será ministrado com base nos seguintes princípios:(...) XIII - garantia do direito à educação e à aprendizagem ao longo da vida”.

Destaca-se que, diante de tantas transformações pelas quais o mundo vem passando, a Assembleia Geral das Nações Unidas (ONU, 2020) declarou o período de 2021 a 2030 como a Década do Envelhecimento Saudável. Entre as iniciativas empreendidas, inclui-se a mudança na forma de pensar, sentir e agir em relação à idade e ao envelhecimento.

Nesse contexto, a decisão de pessoas na maturidade ingressarem em um curso técnico subsequente, em uma instituição de educação profissional e

³ Lei 13.632/18. Disponível em: <https://www2.camara.leg.br/legin/fed/lei/2018/lei-13632-6-marco-2018-786231-publicacaooriginal-154957-pl.html>. Acesso em: 25 março 2023.

tecnológica desafia as normas vigentes de uma sociedade que discrimina, rotula e ignora os saberes do trabalho, as experiências de vida e as potencialidades desses indivíduos.

Levando-se em conta o público-alvo desta pesquisa, devemos nos ater ao Art. 6º da Lei nº 11.892/08, de criação dos Institutos Federais, que tem por finalidades e características, entre outras:

I - Ofertar educação profissional e tecnológica, em todos os seus níveis e modalidades, formando e qualificando cidadãos com vistas na atuação profissional nos diversos setores da economia, com ênfase no desenvolvimento socioeconômico local, regional e nacional (BRASIL, 2008);

Diante do exposto, observa-se que, entre outras finalidades, o foco está na integração dos egressos ao mercado de trabalho e no seu desenvolvimento na sociedade. Esta pesquisa tem como um dos objetivos investigar se esses egressos, na maturidade e com perfis que frequentemente divergem do padrão juvenil exigido pelo mercado, conseguiram minimamente encontrar seu espaço em uma sociedade competitiva que discrimina e privilegia a juventude. Conforme indicado pela Organização Mundial da Saúde: “muitas percepções e suposições comuns sobre pessoas mais velhas são baseadas em estereótipos ultrapassados” (OMS, 2015, p.3).

1.4. Entendendo a escolha dos participantes da pesquisa

No campus Osório do Instituto Federal (IFRS), a média de idade dos ingressantes nos cursos técnicos subsequentes ao Ensino Médio em Administração, Eventos e Panificação variou entre 25 e 41 anos no período de 2015 a 2021. Destaca-se o curso de Panificação, onde a idade dos estudantes é superior, com muitos ingressantes acima de 50 anos em busca de profissionalização. Esses dados, disponíveis no Coordenadoria de Registros Acadêmicos (CRA) do campus Osório, podem ser verificados no (Quadro 2).

Quadro 2. Média de idade nos cursos Técnicos Subsequentes - campus Osório/IFRS

	Média de idade dos alunos							Média do Curso
	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	
Administração	26,3	n/a*	23	25,8	n/a*	25,2	n/a*	25
Eventos ⁴	n/a*	n/a*	n/a*	29,5	27,8	26	29,9	28,3
Panificação	42,6	43,4	41,7	34,8	40	38,7	46,5	41,1

Fonte: Coordenadoria de Registros Acadêmicos (CRA)(2023). Campus Osório. *Não se aplica.

Diante dessas informações, estudamos um público que tem muito a oferecer nas questões de experiências pessoais profissionais e, que muitas vezes necessita desse espaço para se reencontrar em meio a uma sociedade excludente e com conflitos geracionais quando se fala em adultos na maturidade.

De acordo com a coleta de dados realizada no Coordenadoria de Registros Acadêmicos – CRA, do campus Osório do IFRS, segue no (Quadro 3) abaixo, o ano de ingresso e o quantitativo de estudantes com 50 anos+ que ingressaram e os que concluíram sua formação.

Quadro 3. Estudantes ingressantes com 50 anos + nos cursos subsequentes.

Cursos	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	Total	Formados
Panificação	3	7	5	4	6	7	1	33	23
Eventos	-	-	-	5	-	-	2	7	3
Administração	1	-	-	-	-	1	-	2	1
Total	4	7	5	9	6	8	3	42	27

Fonte: Elaborado pela autora (2023)

Observa-se no (Quadro 4) que, no período de 2015 a 2021 houve mais ingressantes e formados na faixa etária estabelecida para a pesquisa, no curso técnico em Panificação, do que nos demais cursos subsequentes ofertados pelo campus Osório do IFRS.

Do total de 23 formados na faixa-etária objeto da pesquisa, no curso técnico em Panificação, ocorreu o falecimento de 1 egressa mulher e 1 egresso homem nos anos de 2021 e 2022 respectivamente. Portanto, foram enviados convites para participação na pesquisa a 21 egressos.

⁴ O Curso teve sua primeira turma no ano de 2018, através da Resolução nº 022, do Concampo, de 28 de agosto de 2017.

Quadro 4 - Estudantes com 50 anos+ de 2015 a 2021. Por gênero

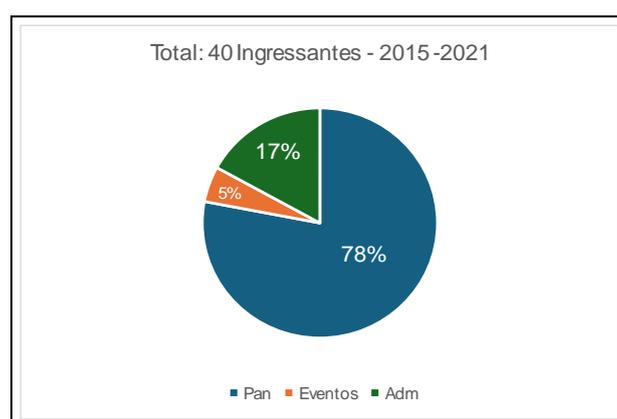
	Homens	Mulheres	Total	Formados		% Formados
Ingressantes	15	27	42	27		64,28%
				Homens	Mulheres	
Panificação	12	21	33	8	15	69,69%
Eventos	2	5	7	1	2	42,85%
Administração	1	1	2	-	1	50%
				9	18	
				33,33%	66,67%	
Evadido/ cancelado	5	10	15			35,72%

Fonte: Elaborado pela autora (2023)

Na questão de gênero, é significativo o percentual de mulheres ingressantes e formadas com 50 anos+ em relação aos homens, com destaque para o curso técnico em Panificação. Da mesma forma, é expressivo o percentual referente aos evadidos/cancelados, com o abandono de mais mulheres em relação aos homens em consequência de um maior ingresso feminino.

O Gráfico 1, apresentado a seguir, ilustra a distribuição percentual dos ingressantes nos três cursos subsequentes oferecidos pelo campus Osório do Instituto Federal (IFRS), no período de 2015 a 2021.

Gráfico 1 - Ingressantes com 50 anos+



Fonte: Elaborado pela autora (2023)

Os dados registrados, demonstram que 78% dos ingressantes nos cursos técnicos subsequentes no campus Osório, com 50 anos+, de 2015 a

20121, optaram pelo curso técnico em Panificação, 17% por Administração e 5% por Eventos. Portanto, torna-se importante investigar e compreender este fenômeno, que caracteriza um comportamento crescente ao longo dos anos, referente ao ingresso de estudantes maduros em um determinado curso técnico em uma Instituição Profissional e Tecnológica.

Os egressos de uma instituição que oferta cursos de educação profissional técnica de nível médio, são imprescindíveis como indicadores da qualidade do ensino quando da sua inserção no mundo do trabalho.

Entende-se por egresso aquele que é “fonte privilegiada de informações que permitem entender o alcance, efeitos e consequências de uma ação educativa” (Dazzani & Lordelo, 2012, p.19).

Ao concluírem sua formação, os egressos devem ser avaliados por meio de instrumentos que visam conhecer suas opiniões sobre a formação recebida, tanto no âmbito curricular quanto ético, conforme estabelecido pelo Programa de Acompanhamento de Egressos por meio da Instrução Normativa PRO-EX/IFRS Nº 04, de 11 de maio de 2022:

Art. 1º. O Programa de Acompanhamento de Egressos do IFRS, vinculado à Pró-reitoria de Extensão e às Direções/Coordenações de Extensão dos *campis* do IFRS, tem por objetivo geral estabelecer as orientações para fins de acompanhamento e manutenção do vínculo institucional com os egressos do IFRS (BRASIL, 2022).

No entanto, não há registros de ações de acompanhamento de egressos pautados pelo Programa no campus Osório do IFRS, necessários para identificar aspectos positivos e negativos dos cursos ofertados que poderão apontar o grau qualitativo da instituição, possibilitando a implementação de melhorias da qualidade do ensino.

Existe, ainda, o Programa de Autoavaliação Institucional do IFRS – PAIIFRS(2012), que traz como um dos Instrumentos de Avaliação, a Avaliação de Egressos, através de questionários fechados, trazendo como objetivos:

Possibilitar a avaliação da inserção dos egressos do IFRS no mercado de trabalho, o impacto ao desenvolvimento regional, bem como monitorar sua necessidade de formação continuada, orientando o planejamento de eventos e cursos de extensão, além de monitorar as necessidades de reformulação dos currículos dos cursos técnicos e de graduação (IFRS, 2012, p. 15).

Contudo, essa Autoavaliação não traduz a realidade vivida pelos egressos em suas especificidades, suas expectativas, frustrações, quando qualidade de vida e bem-estar são fatores muito subjetivos. Para a Organização Mundial da Saúde, qualidade de vida é a forma como indivíduo percebe a “sua inserção na vida, no contexto da cultura e sistemas de valores nos quais ele vive e em relação aos seus objetivos, expectativas, padrões e preocupações” (BRASIL, 2013).

A seguir, no (Quadro 5), estão elencados os egressos, com 50 anos+, que foram contatados pela pesquisadora, durante o mês de julho de 2023, com dados oficiais da Coordenadoria de Registros Acadêmicos (CRA), que forneceram informações para o desenvolvimento do estudo.

Quadro 5 - Descrição dos egressos com 50 anos+ (curso Panificação) para produção de dados

	Gênero	Idade	Etnia/ Raça	Formação anterior ao Curso Técnico	Último formação	Formatura	Cidade/ residência	Estado Civil	Renda Familiar	Auxílio Estudantil
P. 1	M	72	Branca	Tec.em Curtumes e Tanantes - UFRGS	1975	2017	Osório	Divorciado	>3.0	Não
P. 2	F	57	Negra	Lic.Letras e Téc. Contabilidade	2005	2018	Osóri	Solteira	<1.5	Não
P. 3	M	57	Branca	E. E. 2º Grau Tramandaí	1985	2021	Tramandaí	Casado	2.0 <2.5	Não
P. 4	F	66	Branca	Técnica em Enfermagem	1977	2016	Osório	Casada	<1.5	Não
P. 5	F	63	Branca	E. E. E. Básica Raul Pila	2005	2016	Osório	Casada	<1.0	Não
P. 6	M	60	Negra	I. E.E. Assis Brasil - EJA	1991	2019	Atlântida Sul/Osório	Casado	>3.0	Não
P. 7	F	57	Negra	E.1º e 2 Graus São Lucas	1986	2019	Xangri-lá	Casada	1.0<1.5	Sim
P. 8	F	65	Branca	Técnica em Enfermagem	1983	2016	Osório	Casada	0.5 <1.0	Sim
P. 9	F	64	Branca	Colégio Rosário POA	1981	2015	Tramandaí	Casada	>3.0	Não
P.10	F	74	Branca	E. N. N. S. do Horto	1970	2016	Osório	Casada	>3.0	Não
P.11	M	57	Branca	E. Marquês de Herval	1989	2016	Osório	Casado	1.0<1.5	Sim
P.12	F	58	Branca	E.E.E. Albatroz EJA	2005	2021	Osório	Solteira	<0.5	Sim
P.13	F	59	Branca	Supletivo Michigan	2000	2017	Osório	Casada	1.0<1.5	Não
P.14	M	60	Branca	11ª CRE - EJA	2008	2019	Osório	Casado	1.0<1.5	Não
P.15	F	57	Branca	5ª CRE - EJA	2011	2019	Atlântida Sul/Osório	Casada	1.0<2.0	Não
P.16	F	56	Branca	S.E.Marco Polo	1995	2017	Osório	Casada	1.0<1.5	Não
P.17	F	63	Branca	Lic. Matemática	1984	2019	Tramandaí	Solteira	>3.0	Não
P. 18	M	58	Branca	Eng. Agrônoma	1988	2018	Osório	Casado	2,5<3,0	Não
P. 19	F	58	Branca	Arquit.e Urbanismo	1991	2020	Osório	Casada	2,5 <3,0	Não
P. 20	F	54	Branca	E. E. E. Albatroz -EJA	1970	2021	Tramandaí	Casada	1.0 <	Não
P.21	M	53	Branca	Ensino Técnico Prudente de Moraes	1971	2021	Osório	Casado	1,5 <	Não

Fonte: Elaborado pela pesquisadora, 2023 [] Participantes

Dos 21 egressos convidados a participar da pesquisa, 10 aceitaram participar das entrevistas, sendo 9 mulheres e um homem. Entre os participantes, 1 reside no município de Tramandaí, 1 em Xangri-lá, 6 em Osório e 2 em Atlântida Sul, Distrito de Osório.

Como podemos observar no (Quadro 6), a escolaridade dos egressos que tiveram suas formações com 50 anos+, está assim constituída:

Quadro 6 - Escolaridade dos 23 egressos

Escolaridade	Egressos	Percentual %
Ensino Médio Regular	7	30,43
Ensino Médio EJA	7	30,43
Ensino Médio Técnico	4	17,40
Ensino Superior Completo	5	21,74
Total	23	100

Fonte: elaborado pela autora (2023)

Observa-se que, 21,74% dos egressos ao ingressar no curso técnico em Panificação tinham escolaridade superior a mínima exigida em edital, ou seja, ter ensino médio completo. Outros 17,4% já possuíam formação técnica em outras áreas e os demais 30,43% com ensino médio regular e 30,43% na Educação de Jovens e Adultos - EJA.

Importante destacar o intervalo de tempo entre a última formação escolar dos egressos e seu ingresso no Curso Técnico em Panificação (Quadro 7). Diversos fatores contribuíram para essa lacuna, incluindo a formação de família, a necessidade de trabalhar em tempo integral, as limitações financeiras que impossibilitavam gastos extras com educação, e a falta de incentivo das pessoas de seu convívio. Esses obstáculos resultaram em um longo período afastados dos bancos escolares, dificultando a continuidade dos estudos até que efetivassem a matrícula no Curso Técnico em Panificação.

Quadro 7 - Tempo de afastamento do ensino formal

Egresso(a)	P ²	P ⁴	P ⁵	P ⁶	P ⁷	P ⁸	P ¹²	P ¹⁵	P ¹⁶	P ¹⁷
Tempo/Anos	19	29	21	28	33	33	16	8	22	35

Fonte: Elaborado pela autora (2023)

O tempo médio de afastamento das instituições escolares variou entre 8 e 35 anos. Este dado indica que fatores sociais e afetivos contribuíram para mudanças positivas, levando esses egressos a retomar o processo educativo formal na maturidade.

2 REFERENCIAL TEÓRICO

Este capítulo tem o objetivo de apresentar o referencial teórico de forma a contextualizar o problema de pesquisa através de contribuições de outras produções analisadas em buscas nas bases de dados como: *Googlescholar*, Biblioteca Digital Brasileira de Teses e Dissertações (BDTD), *Scielo* e *Capex*.

Constatou-se que existe uma vasta produção sobre a educação profissional. No entanto, as pesquisas com conteúdo adequado para análise e entendimento sobre a presença de pessoas na maturidade (50 anos+) em cursos técnicos subsequentes ao ensino médio, ainda são incipientes, especialmente quando comparadas com temas relacionados à educação profissional para a juventude.

No quadro a seguir, são apresentados 8 títulos de produções que atendem, em parte, ao problema de pesquisa.

Quadro 8 - Pesquisas selecionadas para Revisão Teórica

	Autor(a)	Palavras-chave	Título	Publicação	Ano
1	Maíra Rocha Santos	Educação, Escolaridade, Envelhecimento Populacional, Ageísmo, Marcos legais	Escolaridade e envelhecimento: panorama das políticas públicas e marco regulatório no Brasil – 1991 a 2011.	Dissertação Disponível em: http://repositorio.unb.br/handle/10482/35200	2019
2	Nirvan Hofstadler Peixoto	Adulto Maduro. Aprendizagem. Educação. Educação Profissional e Tecnológica.	A participação de aluno adulto maduro em cursos técnicos subsequentes do Colégio Técnico Industrial de Santa Maria.	Dissertação Disponível em: http://bdtb.ibict.br/vufind/Record/UF-SM_876b613e736fd074ada22f5dfc01b8c8	2020
3	Nidia de Jesus Moraes	Trabalho. Educação. Permanência. Ensino Superior. Produto Educacional	O mundo do trabalho e as implicações no acesso, permanência e êxito de estudantes com ingresso tardio no ensino superior.	Dissertação Disponível em: https://repositorio.ifsc.edu.br/handle/123456789/2277?show=full .	2021
4	Elizângela Farias de Oliveira,	Políticas educacionais. Currículo e humanização. Formação profissional. Diversidade etária	Políticas educacionais de formação profissional: diversidade etária e mercado de trabalho	Dissertação Disponível em: https://tede2.pucsp.br/handle/handle/23579	2021
5	Renata Leme de Mattos	Envelhecimento. Etarismo. Impactos no mercado de trabalho. Gestão de Pessoas. Diversidade etária.	Mudanças nas organizações: etarismo e contratação de profissionais 50+	Dissertação Disponível em: https://bibliotecadigital.fgv.br/dspace/handle/10438/30750	2021
6	Jarcieli da C. Martins	Escola. Natalidade. Inclusão. Educação de adultos. Pandemia.	Entre a escola da vida e a vida que atravessa a escola	Dissertação Disponível em: https://repositorio.ufsm.br/handle/1/24099	2021
7	Juliane Vanessa Rippeil Silveira, et al.	Educação Profissional e Tecnológica. Envelhecimento populacional. Adultos Maduros. Diversidade Geracional.	Quem é o adulto maduro presente na educação profissional e tecnológica?	Artigo Disponível em: https://www.penodicos.unimontes.br/index.php/ciranda/index	2021
8	Gislene M. C. Raymundo	Perfil. Curso técnico Subsequente. Estudantes. Diversidade. Juventude.	Juventude em foco: a diversidade no perfil dos estudantes dos cursos técnicos subsequentes	Artigo Disponível em: https://doi.org/10.21879/faeeba2358-0194.2021.v30.n64.p266-285	2021

Fonte: Elaborado pela autora (2023)

Foi estabelecido um recorte temporal para a etapa de busca das produções acadêmicas, de 2018 a 2022. O filtro de pesquisa utilizado foi o idioma português, resultando na identificação de oito trabalhos, sendo seis dissertações e dois artigos.

Conforme apresentado no Quadro 8, as produções foram objetos de leitura que Bardin (2011), denomina de “leitura flutuante”, para “estabelecer contato com os documentos a analisar e, em conhecer o texto deixando-se invadir por impressões e orientações” (BARDIN, 2011, p. 126).

Ao analisar as palavras-chave apresentadas no Quadro 8, observa-se que, apesar das diferenças nos vocábulos utilizados, elas tangenciam os conceitos fundamentais explorados na presente pesquisa. As variações terminológicas não impedem a convergência de ideias, uma vez que os conceitos implícitos permanecem alinhados. Portanto, a análise das palavras-chave revela uma coerência temática que contribui para um entendimento mais amplo e integrado dos tópicos abordados.

Peixoto (2021) e Silveira et al. (2021) trazem reflexões semelhantes, respectivamente, quando se fala de “adulto maduro” (maturidade). Peixoto (2021, p. 25) considera que “o adulto maduro é diferente não só na idade como em necessidades e aspirações, pois traz consigo uma história de experiências, conhecimentos acumulados e muitas reflexões sobre o mundo”.

Já Silveira et al. (2021, p. 29) diz que, “[...] temos consciência de que as fronteiras existem em diversas instâncias de nossa sociedade, como por exemplo, no acesso e permanência do adulto maduro na escola e no mundo do trabalho”.

Em suas pesquisas, Mattos (2021) e Oliveira (2021) destacam as questões da “diversidade etária” (egresso com 50 anos +). Mattos (2021, p. 28), salienta que: “manter o profissional 50+ ativo no mercado de trabalho, além de ajudar na manutenção de uma sociedade mais saudável, melhora economicamente o país. Oliveira (2021, p.26), discorre como um de seus objetivos específicos: “identificar a relação das políticas educacionais de formação profissional em relação ao novo perfil etário (50 anos +)”. Essa abordagem evidencia a necessidade de adaptar as iniciativas educacionais

para contemplar as transformações demográficas e promover a inclusão dessa faixa etária no contexto profissional, contribuindo para o enfrentamento dos desafios contemporâneos no mercado de trabalho.

Rocha Santos (2019, p. 37) em sua pesquisa quanto a escolaridade e envelhecimento da população brasileira, conclui “que a educação na terceira idade incentiva e potencializa as capacidades do idoso, na medida em que enriquece seus conhecimentos, desenvolve suas aptidões e transforma suas atitudes e comportamento”.

Outro ponto a ser enfatizado, através da pesquisa de Moraes (2021), faz referência às categorias, acesso, permanência e êxito, quando se fala de ingresso tardio de estudantes:

Com o acesso desse público, novos desafios estão presentes nas instituições de ensino federais, visto que o acesso às vagas é somente uma parte da inclusão, sendo necessárias medidas que incidam sobre a permanência e conclusão dos cursos e que envolvam a instituição como um todo (MORAES, 2021, p.18)

Considerando a pesquisa de Martins (2021) o qual refere “a escola como um espaço de revisitação da infância, de natalidade e de “nascer para o mundo”, a autora tem por objetivo principal: “compreender o sentido e o significado da escola para o(a) aluno(a) que se insere ou retorna para esse espaço na vida adulta”. (MARTINS, 2021, p.21). Dessa forma, Martins aponta a escola como espaço de ressignificação que se transforma em uma oportunidade de reconexão com a infância, permitindo revisitar memórias e traumas e, ao mesmo tempo, projetar novas possibilidades de futuro.

Para Raymundo et al. (2022, p.3), o principal objetivo da pesquisa é “conhecer e analisar o perfil dos estudantes dos cursos técnicos subsequentes”. As autoras buscam compreender o perfil desses estudantes “como sujeitos socioculturais, que ao interagirem com a realidade social a transformam e, também são transformados, a partir de uma visão dialética da realidade social”.

Nas produções acadêmicas selecionadas, somente uma apresentou similaridade com a presente pesquisa, abordando o curso técnico subsequente, na perspectiva de estudantes com 50 anos+, com o título: “A participação de aluno adulto maduro em cursos técnicos subsequentes do Colégio Técnico

Industrial de Santa Maria” (PEIXOTO, 2021).

Destarte, evidenciou-se que faltam mais estudos quanto ao ingresso, permanência e êxito de estudantes, nessa faixa etária, nos cursos de modalidade técnicos subsequentes no Brasil, na perspectiva da busca de qualificação para seu desenvolvimento profissional e pessoal.

2.1 Trabalho e Educação

Da garantia do direito à educação ao longo da vida e da qualificação profissional, a Constituição Federal (1988) pode ser entendida como um marco referencial, quando em seu preâmbulo já anuncia que é preciso pensar numa sociedade plural, que deve:

[...] assegurar o exercício dos direitos sociais e individuais, a liberdade, a segurança, o bem-estar, o desenvolvimento, a igualdade e a justiça como valores supremos de uma sociedade fraterna, pluralista e sem preconceitos, fundada na harmonia social [...] (BRASIL, 1988).

Através de dois direitos fundamentais: trabalho e educação, presentes na Constituição Federal (1988), entende-se que a educação é instrumento essencial para a formação e transformação humana. Na relação com o trabalho deve propiciar aos trabalhadores toda uma gama de conteúdos e conhecimentos teóricos e habilidades técnicas que o façam compreender todos os seus processos produtivos e, que o façam se constituir enquanto ser social.

Para Ciavatta (2008), o trabalho como princípio educativo “remete à relação entre o trabalho e a educação, no qual se afirma o caráter formativo do trabalho e da educação como ação humanizadora por meio do desenvolvimento de todas as potencialidades do ser humano” (CIAVATTA, 2008, p. 408).

No que tange à formação técnica profissional, o curso técnico em panificação, subsequente ao ensino médio objetiva a promoção do conhecimento científico e da inovação tecnológica e a formação para o trabalho na “perspectiva de uma visão estratégica globalizada do setor produtivo de empresas do ramo de panificação” (IFRS, 2016, p.14).

Com a criação dos Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia, a partir do processo de expansão da Rede Federal de Educação

Profissional, Científica e Tecnológica (RFEPCT) construída ao longo da história, estamos usufruindo de “uma escola contemporânea do futuro e comprometida com uma sociedade radicalmente democrática e socialmente justa” (PACHECO, 2011, p. 12).

A Educação Profissional e Tecnológica (EPT) é uma modalidade de ensino definida pela Resolução CNE/CP nº 1, de 2021, em seu Art. 2º, como "modalidade educacional que perpassa todos os níveis da educação nacional, integrada às demais modalidades de educação e às dimensões do trabalho, da ciência, da cultura e da tecnologia" (BRASIL, 2021).

De acordo com o Ministério da Educação (MEC), a concepção de EPT:

Orienta os processos de formação com base nas premissas da integração e da articulação entre ciência, tecnologia, cultura e conhecimentos específicos e do desenvolvimento da capacidade de investigação científica como dimensões essenciais à manutenção da autonomia e dos saberes necessários ao permanente exercício da laboralidade, que se traduzem nas ações de ensino, pesquisa e extensão (BRASIL, MEC, 2010, p.6).

Para compreender as bases conceituais da Educação Profissional Tecnológica (EPT), primeiramente, é preciso conhecer a demanda socioeducacional que definiu os objetivos dessa nova modalidade de ensino, a saber, superar a dualidade “aprendizagem operacional *versus* propostas de introdução dos fundamentos da técnica e das tecnologias, o preparo intelectual” (CIAVATTA, 2005, p. 88).

Essa divisão reproduziu, por décadas, papéis sociais para a manutenção de uma estrutura hierárquica de classes, em que os saberes do fazer eram destinados às camadas pobres, os saberes do pensar aos donos dos meios de produção e aos detentores de capital.

Desse modo, para Saviani (1994):

À medida que determinado ser natural se destaca da natureza e é obrigado, para existir, a produzir sua própria vida, é que ele se constitui propriamente enquanto homem. Em outros termos, diferentemente dos animais, que se adaptam à natureza, os homens têm que fazer o contrário: eles adaptam a natureza a si. O ato de agir sobre a natureza, adaptando-a às necessidades humanas, é o que conhecemos pelo nome de trabalho. Por isso podemos dizer que o trabalho define a essência humana (SAVIANI, 1994, p.145).

E, Ciavatta (2019), nos mostra que:

Como o trabalho, a formação humana deve ser entendida e praticada em relação aos conceitos totalidade da vida social e do trabalho como atividade estruturante da vida humana em todo seu potencial (CIAVATTA, 2019, p.145).

Ao pensar numa oferta de cursos técnicos, como o Subsequente de Panificação, é preciso compreender quem são as pessoas que buscam essa formação, em sua maioria na maturidade, bem como assumir o compromisso de valorizar os saberes que, possivelmente, trazem nas bagagens acerca do “pão de casa”.

Via de regra, o público-alvo para essa formação profissional compreende jovens e adultos, geralmente egressos da Educação de Jovens e Adultos (EJA). A possibilidade de aumentar a renda por meio da venda de pães e biscoitos atrai pessoas mais velhas, promovendo seu empoderamento e inclusão social.

Além disso, cabe levar em consideração a relação: formação *versus* oferta de postos de trabalho, pois as vagas de emprego em padarias exigem maioridade, em vista da periculosidade e da insalubridade que envolve a função.

Portanto, cabe pensar no estudante trabalhador, que no retorno aos estudos repensa que:

[...] os conceitos construídos ao longo da vida passam por um processo de transformação e resignificação, estabelecendo uma nova relação cognitiva que resulta no desenvolvimento subsequente da consciência e de vários processos internos do pensamento, além da reconstrução de conceitos (VARGAS & GOMES, 2013, p. 452).

Em relação ao estudante com mais idade, além dos desafios previamente mencionados, é necessário reativar práticas em desuso que dificultam a memorização. Este processo integra-se ao princípio educativo que vê o trabalho como um elemento fundamental e humanizador. Ao aprender, o indivíduo exercita o pensamento crítico e revisita sua condição como ser de sentimentos, desejos e capacidades realizadoras.

Como nos diz Gadotti (2000) com relação ao sentido das nossas vidas:

“[...] durante toda vida, buscamos respostas ao que somos, de onde viemos, para onde vamos, enfim, qual o sentido da nossa existência. É uma busca incessante e que jamais termina. A educação pode ter

um papel nesse processo se colocar questões filosóficas fundamentais, mas também se souber trabalhar ao lado do conhecimento essa nossa capacidade de nos encantar com o universo” (GADOTTI, 2000, p. 77).

Nesse sentido, a educação profissional de adultos deve ser inclusiva e adaptada às necessidades específicas facilitando a compreensão de sua relação com o todo. É um instrumento que reconhece que o conhecimento vem da experiência.

2.2 Panificação no campus Osório

*Transformaram a semente dourada
num polvilhamento branco de leite, que
é levado às masseiras e cilindros onde
os padeiros de batas e gorros brancos
Ensejam, elaboram e levedam a massa.
Cortam, recortam, enformam, desenformam
e distribuem pelas casas, enquanto
a cidade dorme.
(Cora Coralina, 2012)*

O Curso Técnico em Panificação, subsequente ao Ensino Médio, do campus Osório, do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul (IFRS), pertencente ao Eixo Tecnológico de Produção Alimentícia, foi autorizado pela Resolução nº 05 do CONCAMPO, em 07 de maio de 2014. A primeira turma iniciou em 2015, na modalidade presencial, com uma carga horária total de 833 horas, a ser integralizada em um período mínimo de 2 semestres e máximo de 4 semestres, com oferta de ingresso anual.

A criação do curso foi precedida por uma série de eventos técnicos, incluindo oficinas e projetos de extensão, conduzidos por docentes especializados na área de alimentos. Esses eventos destacaram a importância de oferecer uma formação técnica em panificação para atender às necessidades das comunidades locais da região do Litoral Norte do Rio Grande do Sul.

Um evento de extrema relevância que merece destaque foi o Projeto de Extensão “Panificação Inclusiva” realizado em parceria com a Escola de Educação Especial Vó Eugênia - APAE/Osório, no ano de 2014. Esse projeto

demonstrou que a troca de conhecimento e experiências, com compromisso e respeito, desenvolve habilidades e promove a autonomia de pessoas deficiência (Figura 1).

Figura 1: Oficina Panificação Inclusiva – 2014 /APAE



Fonte: Comunicação campus Osório

O Projeto Pedagógico do Curso Técnico em Panificação (PPC), fundamenta-se em bases legais, princípios norteadores e níveis de ensino estabelecidos pela Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional (LDB) nº 9.394/96. Adicionalmente, apoia-se no Decreto nº 5.154/2004, nos referenciais curriculares e nas diversas resoluções e decretos que regulamentam a Educação Profissional Técnica de Nível Médio no sistema educacional brasileiro (IFRS, 2014, p. 7).

A presente pesquisa, intitulada "Escolarização na Maturidade: Curso Técnico Subsequente em Panificação Transformando Vidas", aborda o que é preconizado na Resolução CNE/CP nº 1, de 5 de janeiro de 2021, capítulo II, Art. 3º, inciso VII.

Indissociabilidade entre educação e prática social, bem como entre saberes e fazeres no processo de ensino e aprendizagem, considerando-se a historicidade do conhecimento, valorizando os sujeitos do processo e as metodologias ativas e inovadoras de aprendizagem centradas nos estudantes (BRASIL, 2021).

A importância deste curso para a região se consolida à medida que temos o crescimento expressivo do setor de Panificação, contribuindo para o fortalecimento da economia brasileira. Segundo dados do IDEAL– Instituto de

Desenvolvimento das Empresas de Alimentação (2023), de janeiro a maio de 2023, o setor já gerou um faturamento superior a R\$ 58 bilhões, o que representa aproximadamente R\$ 7 bilhões a mais do que o registrado no mesmo período do ano anterior.

Diante da crescente demanda por profissionais qualificados no setor de Panificação, impulsionada pelo crescimento dos setores produtivos, é necessário ampliar o conhecimento sobre a força de trabalho de pessoas em fase de maturidade que buscam novos projetos, reinserção social e meios para suprir suas necessidades básicas de sobrevivência.

2.3 Os bons ventos trazendo memórias

*Os bons ventos que sopram do passado,
Trazem memórias em doces baladas,
Recordações de tempos dourados,
Histórias vividas, lembranças guardadas*

Ao falarmos da criação do campus Osório do Instituto Federal (IFRS), não poderíamos deixar de mencionar a origem e a evolução histórica do município de Osório, de seu povo, sua cultura e belezas naturais.

Osório (antiga Conceição do Arroio), de colonização açoriana, é conhecida como “Cidade dos Bons Ventos”, devido aos grandes ventos nesta região. Está situada ao pé da Serra Geral, com seus morros cobertos pela Mata Atlântica, banhada por 23 lagoas e ladeada pelo Oceano Atlântico. Sua população total é de 47.400 mil habitantes (IBGE, 2022), e está localizada a 95 km da capital Porto Alegre/RS.

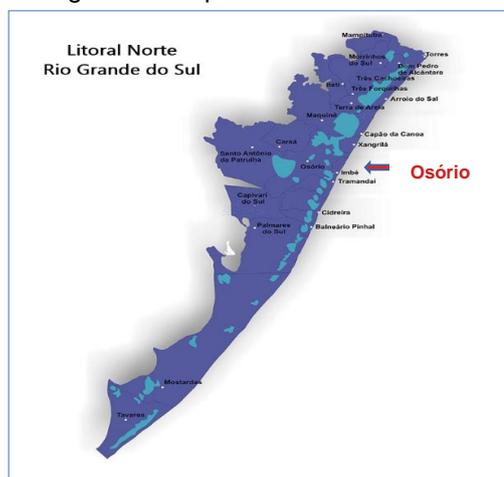
Osório situa-se em uma região de extrema importância histórica, considerando-se os primeiros tempos de proteção e colonização das terras extremas do território, tendo se emancipado do município de Santo Antônio da Patrulha em 1857 e, passando a chamar-se Osório em 1934.

Historicamente, no período de 1921 a 1960 a exploração das vias navegáveis de Osório a Torres transformou-se em um meio de comunicação e transporte de Osório-Torres, e foi importante para o desenvolvimento econômico, cultural e educacional, não só para o município de Osório como para todo o litoral norte (SILVA, 2018).

O município se destaca por ter construído em 2007, o Parque Eólico de Osório, pelo complexo de lagoas e proximidade do mar, entre tantos atrativos culturais e naturais existentes na região.

No campo educacional, além das instituições de ensino municipais, estaduais e privadas existentes no município, destaca-se a inauguração do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul, campus Osório, em 2 de agosto de 2010, proporcionando formação qualificada, beneficiando e acolhendo estudantes e a comunidade de 23 municípios da região do Litoral Norte do Rio Grande do Sul (Figura 2).

Figura 2 - Mapa do Litoral Norte RS



Fonte: Governo do Estado/RS ■ Osório

No cenário artístico, o município oferece amplo espaço para novas criações e mantém as tradições de seus antepassados. Um evento de relevante importância é o Festival Tafona da Canção, criado em 1989 e comumente realizado em conjunto ao Rodeio Crioulo Internacional de Osório, que teve seu início em 1980.

A denominação “Tafona”⁵, para designar o Festival da Canção, origina-se da tradição das famílias osorienses em plantar e trabalhar a mandioca para transformá-la em farinha através do processo de trituração com a engrenagem movida com tração animal, boi canga⁶.

⁵ Moinho de moer grãos, manual ou movido a tração animal. Disponível em: <https://michaelis.uol.com.br/palavra/bloL/atafona/>. Acesso em: 16 fev. 2023.

⁶ Canga: Peça de madeira que une uma junta de bois para o trabalho. Disponível em: <https://michaelis.uol.com.br/moderno-portugues/busca/portugues-brasileiro/canga>. Acesso em: 18 fev. 2023.

Os açorianos carregavam a necessidade de produzir pão, um hábito alimentar já presente na cultura deles. Ao plantar o trigo aqui, o grão não vingou, e foi observando os indígenas que eles perceberam o potencial da mandioca para panificação (IDEC, 2023).

Os açorianos introduziram e adaptaram o modelo de engrenagem dos engenhos de moinhos de trigo para a moagem da mandioca (

Figura 3), o que permitiu a produção de farinha para a produção de bolos, pães, roscas, cuscuz, beiju, entre outras preparações.

Figura 3 – Tafona



Fonte: Litoralmania⁷

2.4 Um campus, um lugar de memórias

*Recria tua vida, sempre, sempre.
Remove pedras e planta roseiras e faz doces.
Recomeça.
Faz de tua vida mesquinha um poema.
E viverás no coração dos jovens
e na memória das gerações que hão de vir.
(Cora Coralina, 2001)*

Localizado na cidade de Osório, no Litoral Norte do Rio Grande do Sul, o Campus Osório do Instituto Federal (IFRS), teve suas atividades inaugurais no ano de 2010 em sede provisória (Figura 4) e, no ano de 2013 aconteceu a mudança para sede própria (Figura 5), se consolidando como referência no ensino técnico na região.

⁷ Disponível em: <https://litoralmania.com.br/osorio-resgat-a-producao-das-tafonas/> Acesso em:

Figura 4: Sede provisória campus Osório/2010



Fonte: Comunicação campus Osório

Figura 5: Sede própria campus Osório/2013



Fonte: Comunicação campus Osório

Conforme Nora (1993), o campus Osório do IFRS pode ser compreendido como um “lugar de memórias”:

São lugares com efeito nos três sentidos da palavra, material, simbólico e funcional, simultaneamente, somente em graus diferentes. Mesmo um lugar de aparência puramente material, como um depósito de arquivo, só é lugar de memória se a imaginação o investe de uma aura simbólica. Mesmo um lugar puramente funcional, como um manual de aula, um testamento, uma associação de antigos combatentes, só entra na categoria se for objeto de um ritual. Mesmo um minuto de silêncio que parece um exemplo extremo de uma significação simbólica, é ao mesmo tempo o recorte material de uma unidade temporal e serve, periodicamente, para uma chamada concentrada da lembrança (NORA, 1993, p.21-22).

Ainda para Nora (1993, p.9), a memória é um fenômeno sempre atual, um elo vivido no eterno presente; a história, uma representação do passado, [...] ela se alimenta de lembranças vagas, telescópicas, globais ou flutuantes, particulares ou simbólicas, sensível a todas as transferências, cenas, censuras ou projeções.

Nora (1993, p. 13) nos mostra que nosso mundo passa pela necessidade e vontade coletiva de renovação e transformação, “valorizando, por natureza, mais o novo do que o antigo, mais o jovem do que o velho, mais o futuro do que o passado”.

O campus Osório (IFRS) representa uma importante oportunidade de desenvolvimento educacional e social para Osório e a região do Litoral Norte. Este campus desempenha um papel central na disseminação do conhecimento e na promoção da identidade local, através de suas instalações que não apenas servem como espaços educativos, mas também preservam memórias

significativas desde sua criação. Incluídas nestas memórias estão as estruturas das salas de aula, laboratórios (*Figura 6*), áreas de recreação e auditórios, todos projetados para compreender e atender às necessidades educacionais e sociais da comunidade.

Figura 6: Laboratório de Panificação



Fonte: Arquivo pessoal da autora (2023)

Enfim, são espaços de identidade que nos permitem compreender através de documentos, produções visuais, discursos, testemunhos, a forma de pensar e agir das pessoas que fizeram parte da história da instituição.

Para Saviani (2005),

As instituições são, portanto, necessariamente sociais, tanto na origem, já que determinadas pelas necessidades postas pelas relações entre os homens, como no seu próprio funcionamento, uma vez que se constituem como um conjunto de agentes que travam relações entre si e com a sociedade a que servem (SAVIANI, 2005, p. 28).

Enquanto “lugar de memória” o campus Osório, através de sua estrutura material e simbólica, tornou-se parte na história do município e região, integrando-se no cotidiano das comunidades, famílias, sendo referência em formação e qualificação profissional.

2.5 Breve história da panificação

O Padeiro é o ponteiro das horas, é o vigia o forno quando a cidade se aquieta e ressona. [...] é mestre e dá uma lição de trabalho confiante e generoso.
(Cora Coralina - 2012)

A história da panificação pode estar associada à origem do pão, que é

datada, aproximadamente, há mais de 12 mil anos na região da Mesopotâmia.

O processo de fazer pão era uma atividade comum e essencial para a subsistência das comunidades medievais (*Figura 7*).

Figura 7: Um padeiro no trabalho (Idade Média)



Fonte: Word Press ⁸

Na Roma antiga o pão levedado se tornou popular por volta de 500 a. C., e, no século II a.C, os padeiros gozavam de grande prestígio na sociedade romana, sendo até mesmo isentos de alguns impostos. No mesmo período, surgiu a primeira associação de padarias e panificadores de que se tem notícia (ABIP, 2021).

Salienta Richter (2019), que o pão é fruto do conhecimento técnico desde a antiguidade, como uma herança cultural repassada de geração em geração e ligada à evolução tecnológica. Para produzir pães é necessário seguir alguns passos, chamados de etapas da panificação (RICHTER, 2019, p. 3).

Ao longo dos milênios, o pão tem enfrentado momentos difíceis na história da humanidade, incluindo a fome, guerras e a Revolução Industrial, entre outros eventos significativos. Esses desafios levaram os povos a desenvolverem diferentes processos de fermentação de acordo com os recursos disponíveis em cada região.

Como resultado, a prática da panificação emergiu como uma atividade indispensável para a sustentação e desenvolvimento da humanidade.

A base da alimentação do brasileiro por volta do século XVI consistia,

⁸ Disponível em: <https://paladarmusical.wordpress.com/2015/12/17/saimos-dos-poro-es-saimos-mesmo/>. Acesso em: 22 nov. 2023

principalmente, de mandioca e batata devido às dificuldades encontradas pelo cultivo do trigo, influenciadas pelo clima local.

O pão ficou conhecido no Brasil durante o período colonial, com a introdução das primeiras técnicas de panificação pelos portugueses entre os anos de 1530 e 1822. Esta prática inicial envolvia técnicas artesanais de fermentação natural e o uso de fornos a lenha (BRASIL ESCOLA, 2022).

A imigração de diferentes países trouxe novas técnicas e receitas para a panificação brasileira e o desenvolvimento da indústria de alimentos introduziu novos métodos de produção e ingredientes no processo de fabricação do pão. Contudo, é no século XX, através das novas tecnologias, surgem as padarias industriais, oferecendo pães em grande escala

Segundo dados da Associação Brasileira da Indústria de Panificação e Confeitaria (ABIP), no ano de 2020 havia mais de 70 mil padarias espalhadas pelo Brasil, movimentando cerca de R\$ 105 bilhões para um consumo de 5,9 milhões de toneladas de produtos panificados anuais (ABIP, 2021).

Cerca de 2,5 milhões de trabalhadores fazem parte do setor de panificação, sendo 920 mil com empregos diretos e 1,6 milhão de profissionais indiretos, segundo dados de 2020. Estima-se que 41 milhões de brasileiros entrem em padarias todos os dias para comprar pão (ABIP, 2021).

As padarias artesanais resgataram técnicas tradicionais e valorizaram a produção artesanal de pães de qualidade, diante disso, cada indivíduo tem suas preferências, como o pão branco, preto, integral, recheados, doces, salgados, industrializados, artesanais ou rústicos. Enfim, na mesa do brasileiro o pão é ingrediente essencial para iniciar o dia com mais energia e como nos lembra o Papa Francisco em Audiência Geral (2019):

“O pão nosso de cada dia nos dai hoje!”. Esta oração provém de uma evidência que muitas vezes esquecemos, ou seja, que não somos criaturas autossuficientes, e que todos os dias precisamos de nos alimentar. “Pai, faz com que para nós e para todos, hoje, haja o pão necessário”. E “pão” significa água, medicamentos, casa, trabalho... Pedir o necessário para viver (PAPA FRANCISCO,2019).

Nesse sentido, o pão é apresentado, simbolicamente como elemento de comunhão entre o trabalho e o esforço de sobrevivência do homem, e através desse trabalho ele se humaniza e, conseqüentemente produz conhecimento,

“[...] a dimensão *ontológica*⁹ do trabalho é, assim, o ponto de partida para a produção de conhecimentos e de cultura pelos grupos sociais” (PACHECO, 2012, p. 64).

⁹ É um adjetivo que se refere à **ontologia**, o ramo da metafísica que analisa as coisas existentes no mundo, a natureza do ser e a realidade.

3 METODOLOGIA

Este estudo empregou abordagem qualitativa, partindo de pesquisa exploratória e utilizando, como principal instrumento para a produção de dados, a entrevista semiestruturada. Dados estes que foram fundamentais para o desenvolvimento do Produto Educacional.

3.1 Caracterização metodológica da pesquisa

Para embasar as metodologias da pesquisa, foram utilizados como aporte teórico Bardin (2011,1977), Manzini (1990/1991, 2003) e Minayo (2009), com a finalidade de contextualizar todo o processo de investigação.

A investigação sobre as memórias formadas através da educação formal e informal de adultos que optaram por cursos técnicos profissionalizantes em idade madura, juntamente com as bases conceituais da Educação Profissional e Tecnológica (EPT), pode ser fundamentada nas contribuições teóricas de Ciavatta (2005), Gadotti (2000), Halbwachs (2006), Nora (1993), Saviani (2005) e Pacheco (2012).

Como a pesquisa é de abordagem qualitativa, Minayo (2009, p.21), pondera que a pesquisa qualitativa “...trabalha com um universo de múltiplos significados, motivos, aspirações, crenças, valores e atitudes”. A autora reforça que, “... a entrevista é a estratégia mais usada no trabalho de campo” (ibid, p. 64). Com esse procedimento, foi viável fazer uma produção de dados e informações que nortearam e conduziram a pesquisa a um caminho o mais fidedigno e relevante possível.

A produção de dados, realizada através das entrevistas semiestruturadas, conforme Manzini, deveria conter “perguntas redigidas de forma simples e direta” (MANZINI, 2003, p.14). Para este fim, foi delineado um roteiro estruturado por meio de tópicos (ver Apêndice B), destinado ao desenvolvimento de um Produto Educacional fundamentado nas informações que estão alinhadas com os objetivos do projeto de pesquisa. A aplicação deste roteiro permitiu aos participantes expressarem suas motivações para ingressar no curso técnico em Panificação, além de discutir a relevância de frequentar um curso de educação técnica profissional e as potenciais

contribuições para sua qualidade de vida.

Para nortear o estudo quando falamos de memórias e experiências vividas pelos egressos participantes da pesquisa, temos como base os textos estudados na disciplina de Organização e Memória dos Espaços Pedagógicos e as Bases Conceituais da EPT. Nesse sentido Halbwachs (1990), argumenta que:

Para que nossa memória se auxilie com a dos outros, não basta que eles nos tragam seus depoimentos: é necessário ainda que ela não tenha cessado de concordar com suas memórias e que haja bastante pontos de contato entre uma e as outras para que a lembrança que nos recordam possa ser reconstruída sobre um fundamento comum. Não é suficiente reconstituir peça por peça a imagem de um acontecimento do passado para se obter uma lembrança (HALBWACHS, 1990, p.33).

Na mesma linha, convergindo com Halbwachs, Nora (1993) nos diz que:

[...] há tantas memórias quantos grupos existem; que ela é, por natureza, múltipla e desacelerada, coletiva, plural e individualizada. [...] a memória se enraíza no concreto, no espaço, no gesto, na imagem, no objeto (NORA, 1993, p.9).

Assim, é por meio da interação com distintos grupos sociais que se moldam nossas memórias e lembranças, em um contínuo compartilhamento de experiências, informações e ideias.

3.2 Procedimentos de pesquisa

Para iniciar a produção de dados, os potenciais participantes da pesquisa foram convidados por meio de mensagens via *WhatsApp* e *e-mails*, que continham informações detalhadas sobre os objetivos do estudo, além de dados de contato pessoal e telefônico para esclarecimento de dúvidas e coordenação dos procedimentos necessários.

A pesquisadora assegurou rigorosa confidencialidade dos dados obtidos durante a participação voluntária na pesquisa, incluindo as questões formuladas e as entrevistas conduzidas, que foram registradas em áudio e transcrições. Essa prática foi adotada com o objetivo de resguardar a dignidade, os direitos, a segurança e o bem-estar dos participantes da pesquisa, conforme diretrizes éticas estabelecidas (Brasil, 2016, p. 11).

Após as devidas autorizações para prosseguimento da pesquisa, e,

mediante o aceite pelos participantes, as entrevistas agendadas ocorreram de forma individuais em local e hora estipulados pelos participantes, onde o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido – TCLE foi assinado (Anexo C).

Todos os 21 egressos contatados demonstraram interesse em participar da pesquisa, porém, por motivações diversas, somente foi possível realizar 10 entrevistas, no período de agosto a outubro de 2023.

As entrevistas foram conduzidas de forma presencial e registradas em áudio, além de serem realizadas por meio de videochamada via WhatsApp, utilizando um roteiro elaborado com base nos elementos do referencial teórico da pesquisa. Após as entrevistas, procedeu-se à transcrição integral dos registros, seguindo as normas estabelecidas pela ABNT.

Todos os aspectos éticos inerentes à pesquisa foram respeitados, pois, segundo Vásquez (2002, p.20), “a função fundamental da ética é [...] explicar, esclarecer ou investigar uma determinada realidade, elaborando os conceitos correspondentes”. Da mesma forma, instrumentos de coleta e análise de dados tiveram a garantia de integridade e qualidade da pesquisa respeitados.

A pesquisa foi apreciada e aprovada pelo Comitê de Ética de Pesquisa (CEP), conforme Parecer Consubstanciado (Anexo A), observando a política, as diretrizes e as normas para a pesquisa no Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul, as Resoluções nº 510/2016 e 466/2012 do Conselho Nacional de Saúde/Ministério da Saúde (CNS/MS) e suas complementares, e as demais resoluções emanadas do Conselho Nacional de Saúde relativas à Ética em Pesquisa envolvendo Seres Humanos (CONEP/CNS/MS).

Quanto aos procedimentos para análise dos dados produzidos nas entrevistas, fez-se o uso das técnicas de análise de conteúdo de Bardin (1977), que é amplamente utilizada para analisar dados qualitativos, revelando padrões e significados ocultos nos dados de uma pesquisa.

Bardin (1977, p.31) considera a análise de conteúdo “um conjunto de técnicas de análise de comunicações”. No caso de aplicação da técnica em entrevistas, ela permite uma análise aprofundada das respostas dos entrevistados, bem como, compreender nuances e padrões presentes nesses

dados (BARDIN, 1977). A organização da análise de conteúdo está segmentada em três etapas: pré-análise, exploração do material e tratamento dos resultados (inferência e interpretação).

A pré-análise tem por objetivo sistematizar e operacionalizar os aspectos gerais para exploração do material. Foram selecionadas as dez entrevistas e preparadas para a análise. Aqui, conforme Bardin (1997), foram definidos os objetivos e delimitado o corpus de estudo, realizando uma leitura flutuante do material, identificando unidades de registro.

Em seguida procedeu-se a exploração do material, com a codificação das entrevistas, onde os dados foram categorizados e organizados com base em temas e conceitos-chave, o que Bardin chama de “transformação dos dados brutos do texto” (Bardin, 1997, p.103).

Essa etapa permite uma compreensão mais profunda do conteúdo e ajuda na identificação de padrões e tendências. Por fim, houve o tratamento dos resultados obtidos e sua interpretação. Nessa fase “os resultados brutos são tratados de maneira a serem significativos e válidos”, podendo o “analista propor inferências e adiantar interpretações dos objetivos previstos ou que digam respeito a outras descobertas inesperadas” (Bardin, 1977, p.101). Os resultados obtidos podem confirmar as hipóteses da pesquisa existente ou a identificação de novas questões a serem exploradas.

4 ANÁLISE DOS DADOS

Com o objetivo de investigar os percursos dos egressos no Instituto Federal (IFRS), campus Osório, desde sua chegada até a conclusão do curso, este estudo utilizou a entrevista semiestruturada como instrumento para produção de dados. Segundo Manzini (1990/1991, p. 154), “esse tipo de entrevista pode fazer emergir informações de forma mais livre e as respostas não estão condicionadas a uma padronização de alternativas”.

A análise de conteúdo foi adotada como técnica de abordagem para compreender o fenômeno investigado. Os dados coletados foram analisados utilizando o método sintático, focando em categorias temáticas derivadas das transcrições das entrevistas. Esse método considera os padrões de verbos, adjetivos e expressões frequentemente utilizados pelos egressos em seus relatos.

Entre os meses de agosto e outubro de 2023, foram conduzidas dez entrevistas no âmbito deste estudo. Sete delas foram realizadas presencialmente, nas residências dos participantes, enquanto as outras três ocorreram por meio de videochamada pelo *WhatsApp*, seguindo um roteiro previamente elaborado (ver Apêndice B).

Cada entrevista teve duração média de 45 minutos, proporcionando não apenas um contato direto com os participantes, mas também uma compreensão maior da realidade de vida de cada um deles.

4.1 RESULTADOS E DISCUSSÕES

Para a análise de conteúdo foram rastreadas palavras-chave que apareceram nas entrevistas e que evidenciaram recorrências de opiniões, de sentimentos, de motivações e expectativas formativas dos participantes. O *corpus* da entrevista foi utilizado para codificar as unidades de registro em três categorias temáticas norteadoras a saber: Acesso, Permanência e Êxito como descritas no (*Quadro 9*).

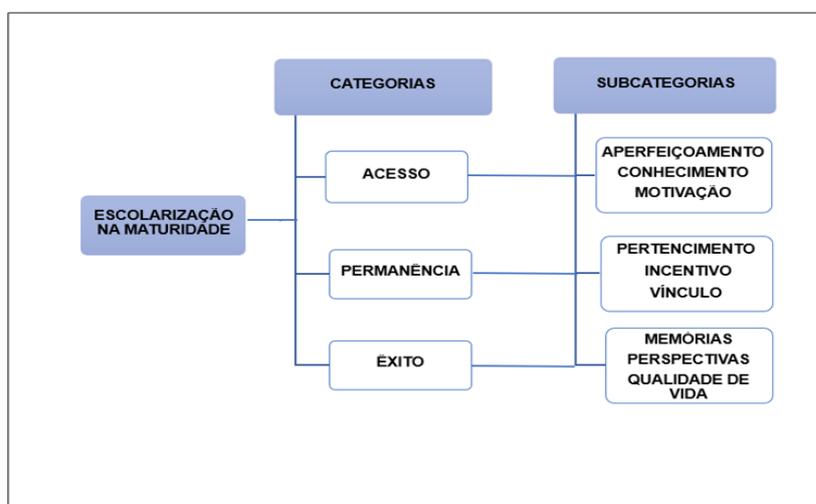
Quadro 9 - Categorias de análise

Categorias	Entrevistas
a) Acesso	1. Fale sobre as suas motivações para ingressar no curso técnico em Panificação do IFRS, campus Osório. 2. Comente sobre ingressar, na maturidade, em um curso de educação profissional técnica. 3. Conte como foi sua formação e experiências escolares antes do ingresso no IFRS, campus Osório. 4. Descreva como foi sua preparação para o processo seletivo desde a inscrição, apropriação dos conteúdos exigidos, o acesso e compreensão das informações do site do IFRS.
b) Permanência	5. Fale sobre sua trajetória de formação no IFRS, campus Osório 6. Relate se houve dificuldades, que possam ter dificultado sua trajetória de estudo. 7. Comente fatores que contribuíram para a sua adaptação e permanência no curso técnico em Panificação do IFRS, campus Osório.
c) Êxito	8. Reflita sobre as contribuições do curso para sua vida pessoal e profissional. 9. Fale sobre as expectativas que o curso gerou após sua conclusão. Registre uma receita que marcou sua trajetória no curso e uma que lhe traz memórias afetivas.

Fonte: Elaborado pela autora (2023), adaptado de Farias (2021)

Durante o processo de codificação, as respostas dos entrevistados foram categorizadas em diferentes temas e subtemas, designados categorias e subcategorias (*Quadro 10*). Essa abordagem permite uma compreensão mais profunda do conteúdo e ajuda na identificação de padrões e tendências.

Quadro 10 - Representação das categorias



Fonte: Elaborado pela autora (2023).

A partir dos registros das respostas dadas nas entrevistas, passamos a abordagem dos diferentes temas e subtemas construídos dentro da temática da pesquisa, qual seja, a trajetória de formação e valorização do curso técnico em Panificação, por estudantes egressos com 50 anos+

4.1.1 ACESSO: aperfeiçoamento, conhecimento, motivação

Conforme a Organização para a Cooperação e Desenvolvimento Econômico (OCDE, 2020), no Brasil, apenas 8% dos estudantes estão matriculados em ensino profissionalizante, valor inferior à média de 32% dos países integrantes da Organização. Várias são as causas associadas a esse fenômeno, estando relacionadas principalmente ao acesso ou a falta de conhecimento e interesse pela modalidade. Programas e iniciativas públicas são criados para aumentar o acesso à educação técnica e profissional.

Para garantir o acesso, os governos, as instituições de ensino e outras partes interessadas podem implementar políticas e programas que reduzam barreiras econômicas, geográficas e sociais, oferecendo bolsas de estudo, cursos online, instalações de ensino específicas e transporte acessível.

O acesso, como bem acentuam, Silva e Veloso (2010, p.225) “se volta para o estrato social carente da população”, podendo ser mais inclusivo, com uma “flexibilidade suficiente para garantir que os estudantes com diferentes características pessoais, necessidades e aspirações possam ter acesso a programas adaptados às suas necessidades” e “proporcionando aos adultos oportunidades acessíveis e relevantes de melhoria de competências e de requalificação” (OECD, 2023).

No Brasil, por meio da Política de Ingresso Discente do IFRS, aprovada pelo Conselho Superior, conforme Resolução nº 053, de 11 de julho de 2017, alterada pela Resolução nº 042, de 28 de junho de 2022, os processos de ingresso discente vieram para consolidar o enfrentamento das desigualdades sociais, que seguirá os seguintes princípios conforme seu Art. 2º:

- I – Compromisso com a publicização dos Processos de Ingresso Discente de todos os níveis, tipos, formas e modalidades de ensino aos cidadãos;
- II - Enfrentamento das desigualdades educacionais, objetivando a ampliação e a democratização das condições de acesso dos estudantes;

- III - Articulação com a Política de Ações Afirmativas do IFRS;
- IV - Conexão com a Política de Assistência Estudantil do IFRS;
- V – Unidade institucional no planejamento, execução, controle e avaliação dos Processos de Ingresso Discente, observando-se as particularidades locais e regionais;
- VI - Atuação integrada com os diversos setores dos campi que, por força regimental ou natureza, estejam envolvidos com os Processos de Ingresso Discente;
- VII – Atenção aos grupos populares através de ações afirmativas e continuadas para o Processo de Ingresso Discente;
- VIII – Acessibilidade aos candidatos com Necessidades Educacionais Específicas;
- IX – Contribuição para uma educação pública, gratuita e de qualidade.

Corroborando com os processos de ingresso discente, temos a Lei nº 12.711, de 29 de agosto de 2012, conhecida como Lei das Cotas, que dispõe sobre o ingresso nas universidades federais e nas instituições federais de ensino técnico de nível médio que tem como objetivo promover a igualdade de oportunidades no acesso à educação reduzindo as desigualdades históricas e sociais que afetam determinados grupos. Junto a isso, proporcionar uma educação inclusiva e equitativa permitindo que um número maior de pessoas tenha a chance de se qualificar e se preparar para o mercado de trabalho.

Mesmo com todo aporte das políticas de ingresso oferecidas, não existe, por parte dos egressos entrevistados, um entendimento dos conceitos de educação profissional tecnológica, mundo do trabalho, e sobre a Política de Ingresso discente. Ficou evidente a emoção dos egressos ao relatarem as suas trajetórias desde o ingresso na instituição, os desafios enfrentados no dia a dia para conciliar os compromissos familiares e escolares e chegar ao fim do processo com memórias de transformações e conquistas.

A partir dos registros das respostas dadas nas entrevistas, quando perguntados sobre o que os motivou e encorajou a ingressarem em um curso técnico em Panificação no IFRS, campus Osório, ficou evidenciado a motivação partindo de um membro da família, o que fica demonstrado nos excertos abaixo relatados pelos entrevistados.

A egressa P², ingressou em 2018, com 52 anos, com formação em Licenciatura em Letras e Técnico em Contabilidade. Estando há 19 anos sem estudar, entrou através de concurso como servente da Prefeitura de Osório, passando a ajudar na cozinha e acabou despertando a vontade de aprender a

fazer pão após acompanhar a rotina de uma colega. Como o filho estava fazendo curso superior no IFRS, campus Osório, ao mencionar sua motivação, ele a incentivou a ingressar.

P² – “O que me levou a fazer o curso de panificação foi através do trabalhado na casa aberta. Eu fiz o concurso da prefeitura e fui trabalhar na casa aberta como servente. Ali surgiu a oportunidade de trabalhar na cozinha, ajudar na cozinha. [...] e alí tinha minha colega que fazia pão, e eu ficava olhando ela fazer pão. E eu assim, eu pensava: mas eu vou aprender a fazer pão!”

Cada ser humano tem suas características próprias e seu desenvolvimento acontece por meio de suas vivências ao longo da vida. Portanto, conforme Santos e Antunes (2007, p. 156), a motivação “é um processo que cada ser humano apreende de formas distintas, em virtude de suas relações interpessoais e intrapessoais”.

Da mesma forma, a egressa P⁴, ao ingressar em 2016 no curso, com 59 anos, casada, já estando aposentada como técnica em enfermagem, há 29 anos longe das salas de aula, relata:

P⁴ – “Eu tenho minha filha que foi aluna do IF. Fez música. Ela me falou a respeito dos cursos que tem lá. E um deles era o de panificação, e eu também conheço o André que é funcionário lá. Ele também me falou. Eu me interessei. Isso, vou aprender a fazer pão”.

A egressa P⁸ teve seu ingresso em 2016, com 58 anos, já trabalhava com produtos coloniais, após aposentadoria como técnica em enfermagem, motivou-se a continuar seus estudos após concluir um curso de Formação Inicial e Continuada (FIC) do PRONATEC¹⁰.

P⁸ – “Eu fiquei sabendo do curso através da Vera, a Vera me disse por que quando eu fiz o curso do Pronatec a gente sugeria algum curso. Daí nós colocamos lá o técnico em Panificação. Aí, quando teve esse a Vera me diz: vai ter o curso e ainda tem vaga. Aí eu e minha filha fomos lá, tinha uma reunião no auditório...foi uma coisa muito boa, muito legal. Alí a gente se escreveu pra isso. Levei minha documentação, minha filha foi junto comigo, fizemos e começamos a fazer o curso”.

A egressa P¹² ingressou em 2020, com 55 anos, tendo concluído o ensino médio através do Encceja¹¹. Estava há 20 anos sem estudar e

¹⁰Programa Nacional de Acesso ao Ensino Técnico e Emprego.

¹¹ Exame Nacional para Certificação de Competências de Jovens e Adultos.

aproveitou a oportunidade para se capacitar para se colocar em condições de empregabilidade. No mesmo ano eclodiu a Pandemia da Covid-19, obrigando a paralização das aulas no dia 13 de março, apenas 20 dias após seu início.

P¹² – “Foi através da minha neta que se formou em técnica em administração, não é? Eu estava em uma depressão profunda, ela disse: vó tu tens que sair, tu tens que conhecer pessoas, tu ficas muito dentro de casa, no quarto escuro. Vai sair. Ela me levou para fazer, tudo. Para mim foi maravilhoso. Hoje eu digo que foi maravilhoso porque lá eu tive convivência com outras pessoas que hoje eu posso dizer que são amigos. Eu entrei na panificação, no ano de 2020, bem no começo da pandemia”.

Quando perguntadas quanto às expectativas ao frequentar um curso técnico em Panificação e as dificuldades enfrentadas, além de situações das mais variadas, um fato pontual se apresenta em todas as falas para que houvesse a possibilidade de desistir do curso: “eu achava que ia aprender a fazer pão, apenas a prática, mas, tínhamos disciplinas como matemática e português”.

O acesso ao conhecimento aqui é evidenciado como a essência de qualquer forma de educação. No contexto do ensino técnico profissional, os alunos necessitam de ter acesso a informações atualizadas, currículos relevantes e recursos educacionais de qualidade.

O conhecimento adquirido não deve ser apenas teórico, mas também prático e aplicável ao mundo real. Para Pacheco (2012):

A educação profissional não é meramente ensinar a fazer e preparar para o mercado de trabalho, mas é proporcionar a compreensão das dinâmicas socioprodutivas das sociedades modernas, com as suas conquistas e os seus revezes, e também habilitar as pessoas para o exercício autônomo e crítico de profissões, sem nunca se esgotar a elas (PACHECO, 2012, p.67).

A busca pelo conhecimento deve ser de forma independente desenvolvendo habilidades de pesquisa e pensamento crítico, como afirma Pacheco (2012, p.64) ao afirmar que “compreendemos o conhecimento como uma produção do pensamento pela qual se apreendem e se representam as relações que constituem e estruturam a realidade”.

As estratégias para o aperfeiçoamento no ensino técnico profissional estão associadas à melhoria contínua das habilidades e competências dos estudantes em suas áreas específicas de estudo. O aperfeiçoamento contínuo

permite que os alunos se destaquem em suas áreas, estejam atualizados com as mais recentes tecnologias e práticas do setor e sejam mais competitivos no mercado de trabalho. Vejamos, o relato da egressa P¹⁰ a seguir.

P¹² - No ano de 2020, foi bem no começo da pandemia. Aí nós tivemos que parar. No dia 13 de março e foi projetado para nós fazer as aulas online. Aí todo mundo dizia que fazer panificação online não aprende. Eu digo, é mentira, porque quem quer aprender presta atenção e faz. [...] então, eu não tenho queixa nenhuma das aulas durante a pandemia, porque foi melhor, porque enquanto a professora ensinava para nós novas técnicas, não tinha ninguém fazendo pergunta, então nós podíamos prestar atenção no que estava fazendo. [...] No meu caso foi melhor em casa, sabe? Eu aperfeiçoei meu serviço, meus pães, minhas focaccia, que todo mundo conhece.

Vemos que, mesmo com aulas online, houve aquisição de conhecimentos teóricos que oportunizou o desenvolvimento de habilidades práticas e a compreensão aprofundada dos conceitos relevantes para a profissão.

4.1.2 PERMANÊNCIA: pertencimento, incentivo, vínculo

A permanência diz respeito à capacidade dos estudantes de continuar e concluir com sucesso seus cursos ou programas de EPT com qualidade, contribuindo assim, para sua transformação individual com o desenvolvimento de habilidades socioemocionais (SANTOS, 2009). Dentre os fatores que podem influenciar a permanência podem ser instituídas estratégias com ações ou movimentos de estudantes ou instituições que podem incluir orientação acadêmica, suporte psicossocial, bolsa de estudos e subsídios e ambiente de aprendizagem inclusivo (instituições), ou estabelecimento de grupos ou redes de apoio, organização coletiva para busca de reivindicações (estudantes). (MENDES, 2020).

A Rede Federal de ensino, comprometida com o bem-estar dos estudantes de baixa renda, trabalhadores, pessoas em vulnerabilidade social, pessoas com necessidades específicas, tem criado algumas políticas institucionais que possam garantir a permanência e o êxito aos estudantes de todos os níveis e modalidades de ensino.

Através da Resolução nº 064, de 23 de outubro de 2018, aprovada pelo

Conselho Superior, foi criado o Plano Estratégico de Permanência e Êxito dos Estudantes do Instituto Federal do Rio Grande do Sul, de acordo com as orientações e normativas do MEC, com a finalidade de que:

“A instituição – a partir dos seus diversos sujeitos ativos – empreenda esforços para promover ainda mais a inclusão social por meio não apenas da democratização do acesso, mas da oferta de condições de permanência e êxito dos estudantes” (IFRS, 2018, págs. 8-9).

Para que a permanência e, conseqüente êxito escolar se concretize, se faz necessário criar estratégias para que os estudantes adquiram habilidades práticas e relevantes para o mercado de trabalho.

No campo pessoal, das relações como fortalecimento de laços, os egressos apresentaram como fatores determinantes para sua permanência, a confiança e o respeito mútuo entre os colegas. Ainda, se sentiam à vontade para expressar suas opiniões e compartilhar ideias livremente, trabalhando juntos para alcançar objetivos comuns.

Da mesma forma, as questões de transporte, como fator financeiro, foram citadas como motivadora para ponderar a desistência do curso. Porém, tendo como solução, a participação na Política de Assistência Estudantil – PAE – do Instituto Federal do Rio Grande do Sul – IFRS – Resolução nº 086, aprovada em 03 de dezembro de 2013, que traz em seu programa, ações de permanência que contemplam em seu Art. 5º, II: moradia estudantil; alimentação; transporte; apoio aos estudantes pais; atenção à saúde; material escolar; materiais para inclusão digital. O relato dos entrevistados nos remeteram às questões de permanência, conforme descrito a seguir.

A egressa P⁵, ingressou em 2016, com 56 anos, e relata sua dificuldade de se deslocar ao campus Osório, visto que reside a 2,5 km do campus, levando em torno de 35 minutos de caminhada. Retornar à noite era complicado, mas, conseguia carona de amigos ou utilizava transporte por aplicativo em noites de inverno. Mesmo sem solicitar auxílio, conseguiu, com determinação, obter uma formação qualificada.

P⁵ – “Ir pro IF exigia muita determinação, por que daqui até lá é... mais ou menos 2km, eu acho... demorava de 30 a 40 minutos de caminhada. Às vezes dava vontade de desistir, quando chovia... difícil”.

A egressa P⁸, ingressou em 2016, com 58 anos, moradora da localidade

do Morro da Borússia, distante em torno de 8km do campus Osório. Relata a sua dificuldade para se deslocar até o campus todas as noites da semana. Contando com ajuda de amigos, foi necessário pleitear ajuda do auxílio estudantil para arcar com as despesas de transporte. Dessa forma, pode completar sua formação.

Outro fator passível de desistência foi a dificuldade com a disciplina de Informática, até então desconhecida para a egressa. Porém, com o apoio da Profa. da disciplina, conseguiu se apropriar dos conhecimentos necessários para alcançar resultados satisfatórios.

P⁸ – “O problema foi quando fomos para o laboratório, não tinha forno. Tinha uma fileira, e outra fileira de computador. Pelo amor de Deus!!!! Eu não entendo nada disso aí! Eu quis desistir ali mesmo. Aí, eu comecei a faltar. [...] Aí, após muito choro, a professora me ajudou com aulas de reforço. Eu queria livros, não queria computador. Mas, com as aulas extras consegui aprender. Graças a Deus, a professora me deu força. Aí aprendi.”

A transição digital tem impactado o mercado de trabalho e as sociedades nas últimas décadas. Há de se considerar que certos empregos podem desaparecer ou alterar-se necessitando que as pessoas sejam preparadas para se adaptar às novas situações. Os esforços para a adaptação em um mundo em transformação, onde as tecnologias fazem parte dos processos formativos, exigem um empenho maior e configuram-se como entraves para àqueles que se encontram na maturidade (OECD2, 2023).

Sobre os efeitos das novas tecnologias no processo de ensino de estudantes, Saviani (2011), destaca:

“[...] o principal desafio posto pela interferência digital na educação reside na compreensão do significado histórico-social dos processos de informatização. Entendo que, mais do que familiarizar os alunos com os procedimentos de digitação, o papel da educação escolar é permitir-lhes a compreensão dos princípios científicos que fundamentam estes procedimentos. [...] é preciso levar em conta que as tecnologias não são outra coisa senão recursos cuja função é auxiliar o trabalho humano, facilitá-lo e maximizar seus efeitos. A base disso é o modo de ser do trabalho humano que consiste numa atividade adequada a finalidades (SAVIANI, 2011, p. 143).

A egressa P⁷, casada, 2 filhos, ingressou em 2019 com 53 anos, relata que sempre teve interesse pela culinária, e o curso de panificação atraiu sua atenção como possibilidade de aperfeiçoamento. Mesmo com as dificuldades

de conteúdos novos, após 33 anos afastada dos estudos formais, mesmo assim aceitou o desafio.

P⁷ – “Sempre gostei das áreas de alimentação, artesanato e holística. Aí quando eu soube que teria o curso no instituto federal de panificação, **não tive dúvidas em fazer**. É minha paixão fazer pães. Acho incrível transformar a farinha em algo tão especial onde pessoas passam a fazer todo tipo de produto. **Foi desafiador** pelo fato de ter dado um espaço de tempo dos estudos de 36 anos. Tudo foi muito novo. Matérias, assuntos, pessoas”.

Cabe destacar aqui as expressões, “*não tive dúvida em fazer*”, “*foi desafiador*”. Para que haja a transformação da sociedade e do indivíduo, os alunos deverão:

Desempenhar um papel ativo em todas as dimensões da vida, navegando através da incerteza, através de uma grande variedade de contextos: no tempo (passado, presente, futuro), no espaço social (família, comunidade, região, nação e mundo) e no espaço digital (OECD, 2018, p.5).

No projeto “O Futuro da Educação e das Competências 2030” da OECD (2018), entre as competências transformativas para 2030 está a Inovação, isso é:

“Pensar de forma criativa, desenvolver novos produtos e serviços, novos empregos, novos processos e métodos, novas formas de pensar e de viver, novas empresas, novos setores, novos modelos de negócios e novos modelos sociais” (OECD, 2018, p.5).

Não cabe mais a pessoa pensar e trabalhar sozinho, a colaboração e cooperação com os outros fortalece o conhecimento existente e criam novos conhecimentos.

A egressa P², mencionada anteriormente, relata que inicialmente se mostrou preocupada ao descobrir que o currículo incluía tanto disciplinas teóricas quanto práticas.

P² – “Eu fiquei com medo, assim, sabe? Porque eu entrei pensando com uma coisa e cheguei lá, a gente tinha o teórico e a prática, assim. Daí eu achava que era só a prática. Aí que eu cheguei em casa e falei pro Daniel, Daniel, tem teórica e prática. Tem matemática. E eu não sei se eu vou passar. Daí o Daniel, não, tu vais conseguir”.

Para que a educação profissional seja bem-sucedida, Saviani entende a relação entre teoria e prática como “a prática é a razão de ser da teoria, o que significa que a teoria só se constituiu e se desenvolveu em função da prática

que opera" (SAVIANI, 2007, p. 108). Ele propõe que o conhecimento teórico seja articulado com a vivência prática, de forma que os estudantes possam compreender a importância e a aplicação do que estão aprendendo.

Apesar dos medos e insegurança, o ambiente acolhedor e tolerante propiciou um senso de pertencimento que a motivou a continuar se superando.

Quanto a sua permanência no curso, diante da Pandemia da covid-19, a egressa P¹² relata o esforço da instituição para manter as aulas práticas ao alcance dos estudantes, sem prejuízo da qualidade do ensino, fornecendo os insumos e transmitindo ao vivo, de forma remota, os processos de produção.

P¹² – “Nós vínhamos no instituto buscar uma vez..., uma vez por mês, nós trazíamos as coisas do instituto. Nós não gastávamos com nada, tudo era o instituto e a professora, quando tinha produtos muito diferentes, ela trazia de Porto Alegre, nós pagávamos para ela e tudo, mas foi. Foi para mim, foi muito bom esse curso e eu terminei esse, o de panificação e já ingressei no de administração.”

Esse incentivo tangível, como materiais e produtos para a realização da prática educativa, motivou os alunos a permanecerem no curso em tempos de COVID. Ciavatta (2005, p.15-16) reitera que “a escola não pode estar alheia às necessidades materiais para levar adiante um processo educacional completo, efetivo”. A autora destaca que a formação integrada não se faz com isolamento institucional, e sim para atender “as necessidades dos alunos para cumprir um percurso de estudos, em termos de locomoção, de alimentação, de renda mínima para se manter e manter-se na escola” (ibid, p.15-16).

Os egressos P², P⁴ e P⁸, destacam a importância da união entre os estudantes de gerações diferentes, da ajuda mútua, sem discriminação de idade como fatores de incentivo a permanência no curso.

P² – “E a turma em si, como eu estava te dizendo, eles foram assim... Ah, me ajudaram um monte, assim, sabe? É época de prova, assim, a gente ficava tudo tenso. Porque, tipo, matemática. Aqueles cálculos... Porque daí, tipo assim, eu não sabia. Eu fui conhecer lá que tinha que ter cálculo.

P⁴ – “A Flávia que foi a minha professora foi uma pessoa assim muito especial, a Fernanda também. Foram pessoas assim, muito importantes, que me deram forças, colegas também, né? O pessoal todo eu fiquei uns dias sem aula e então foi uma coisa bem, difícil. Foi um baque muito grande. Mas, eu fui até o final e me formei, né?”

P⁸ – “Esses jovens nos ajudavam muito em tudo, em tudo que a gente precisava, tudo eles eram muito parceiros. Nós não tínhamos diferença entre idade ali no...no grupo...[...] todos, todos nós éramos em poucos, mas éramos unidos. E a gente torcia um para o outro. A gente não tinha implicância, não tinha aquela rivalidade”.

Para a OECD (2018) os indivíduos precisam aprender a ser pensadores sistêmicos. Num mundo onde há desigualdades, é necessário conciliar tensões e dilemas pensando de forma integrada, garantindo o seu próprio bem-estar, de suas famílias e comunidades por meio do desenvolvimento da capacidade de compreender as necessidades e desejos dos outros.

4.1.3 ÊXITO: Perspectivas, memórias, qualidade de vida

O êxito na educação técnica e profissional de adultos é essencial para o desenvolvimento econômico e social de uma sociedade. Essa educação proporciona aos adultos as habilidades permitidas para ingressar no mercado de trabalho, progredir em suas carreiras ou até mesmo mudar de profissão.

Para a Unesco (2015, p.3), a educação dos adultos, “promove o desenvolvimento pessoal e profissional, apoiando assim um envolvimento mais ativo dos adultos com as suas sociedades, comunidades e ambientes”. Para que este adulto consiga êxito na sua aprendizagem são necessárias garantias de condições por parte das instituições, proporcionando a conclusão com maior eficiência. Fatores sociais associados a eficácia da escola devem ser considerados como: avaliação de necessidades, programas flexíveis, parcerias com empresas, apoio financeiro, currículo relevante, inovação tecnológica, apoio psicossocial e avaliação e certificação (UNESCO, 2015).

O Instituto Federal – IFRS, “comprometido com a concepção de Educação Profissional e Tecnológica que o justifica, preocupa-se em desenvolver práticas que objetivam, além do acesso, a permanência e o êxito dos estudantes” (MEC, 2018, p.10).

Para tanto, o Plano Estratégico de Permanência e Êxito dos Estudantes do IFRS, aprovado pela Resolução nº 064, de 23 de outubro de 2018, visa que os *campis* do IFRS “a partir dos seus diversos sujeitos ativos – empreendam esforços para promover ainda mais a inclusão social por meio não apenas da democratização do acesso, mas da oferta de condições de permanência e êxito dos estudantes” (MEC, 2018, p. 8 e 9).

Além deste Plano Estratégico, o IFRS conta com a Organização Didática (OD), aprovada pelo Conselho Superior do IFRS, conforme Resolução nº 046,

de 08 de maio de 2015 e alterada pela Resolução nº1 de 23 de janeiro de 2024, que, conforme seu Art. 1º, dispõe:

“Sobre as normas e procedimentos acadêmicos dos cursos em seus diferentes níveis, formas e modalidades, de acordo com o previsto no Estatuto e Regimento Geral do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul (IFRS), nos dispositivos da legislação educacional vigente e demais ordenamentos institucionais” (IFRS, 2024, p.4).

A Organização Didática (OD) nos diz que o estabelecimento de estratégias da frequência e do desempenho acadêmico dos estudantes é uma prática importante, tendo como objetivo garantir o direito dos estudantes à aprendizagem, permanência, êxito e conclusão do curso, além de prepará-los para uma inserção bem-sucedida no mundo do trabalho (IFRS, OD, 2024).

Compreender e lidar com a evasão de estudantes é fundamental para o sucesso das instituições de ensino e para os estudantes, o que para Saviani (1999) está relacionado à capacidade dos estudantes de se tornarem críticos e conscientes, utilizando suas habilidades e conhecimentos para transformar a realidade social.

A seguir, temos o depoimento da egressa P⁸, que relata as suas memórias com relação a evasão de colegas no ano de 2016:

P⁸ - Essas evasões... foram poucos, cada um com motivo particular. Uma passou no vestibular, a outra porque foi fazer um outro curso também, mas a instituição em si sempre apoiou, sempre, sempre. A minha filha foi uma das que desistiu porque passou a investir mais nas línguas. E a Fernanda também passou um outro curso que era para jovem. Eu acho que foram essas 3 que desistiram.

Segundo o relato, algumas evasões não têm um contexto de vulnerabilidade social ou falta de política de apoio institucional, mas, sim, de mudanças de perspectivas de formação acadêmica. No entanto, a prevenção da evasão escolar é fundamental para promover a permanência dos alunos na escola e favorecer seu desenvolvimento humano integral, uma vez que a educação desempenha um papel crucial na formação e no empoderamento das pessoas. Portanto, estudar e entender a evasão escolar é um passo importante na busca por uma educação de qualidade e inclusiva.

E, por educação de qualidade e inclusiva, devemos destacar a importância da educação técnica profissional no desenvolvimento de

habilidades e competências relevantes para que os estudantes possam concluir seus cursos com êxito no desempenho acadêmico, com perspectivas de empregabilidade e que levem para suas vidas memórias de experiências significativas.

Para ilustrar o mencionado, segue o relato:

P² - Eu acho que eu me descobri ali, na panificação. E depois, assim, isso aí se alastrou, sabe? Porque daí, tipo assim, eu já fiz curso de bolo. Fiz esse curso de pizza... Dois cursos eu fiz de pizzaiolo. E, na época, assim que eu saí, eu ainda procurei o Rafael* para tentar, assim, em contatos, um negócio do pessoal que faz entrega de café, essas coisas, que fornecia para ele, né? (* colega de turma).

P¹⁵ - Quando surgiu a oportunidade do curso, as pessoas perguntavam se nós (eu e minha esposa) íamos montar uma padaria. Eu respondia que não me chamava atenção, porque como nós estávamos aposentados, não queríamos aquele compromisso. Compramos um forno industrial, para fazer alguns produtos em casa, para venda informal, agregar mais um rendimento para a família, mas questões de saúde nos fizeram dar uma parada.

Desse modo, entender o conceito de empregabilidade é fundamental para todos que estão entrando na maturidade e, com perspectivas de ser competitivo no mercado de trabalho em um mundo cheio de desafios. Para Minarelli (2020, cap.II), “hoje empregabilidade tem uma conotação mais ampla: designa a condição de ser contratável, seja para um emprego ou para a prestação de serviço autoempresariada”.

Ainda, segundo Minarelli (2020):

“No Brasil, uma em cada cinco relocalizações ocorre em alguma forma de negócio próprio” [...] “obrigando o profissional a cuidar de sua formação e de seu aperfeiçoamento, a estar em dia com as novidades do mercado e da profissão, bem como a empresariar seu próprio talento, a vender seu serviço” (MINARELLI, 2020, cap. II).

Podemos dizer que a empregabilidade desempenha um papel importante na melhoria da qualidade de vida, sendo um dos muitos fatores que lhe beneficiam. Desse modo, qualidade de vida pode ser definida de formas distintas de pessoa para pessoa, uma vez que é motivada por valores, metas e condições individuais.

A motivação e a conscientização sobre a importância da aprendizagem ao longo da vida foram enfatizadas pelos egressos após a conclusão do curso de panificação, conforme relato abaixo:

P¹² - Foi muito bom esse curso de panificação. Eu terminei e já ingressei no de administração. Eu já segui no subsequente de administração. Eu gosto dele agora também, mas eu já estou estudando para entrar em outro, porque o IF para mim virou uma família. Eu fiz muitos amigos lá dentro, funcionários, desde as meninas que fazem a higienização até a diretora, professores e servidores.

Cabe destacar que estes egressos, trazem nas memórias a satisfação de terem aprimorado seus conhecimentos, habilidades e construído uma rede de contatos e amizades.

P⁴ -Vou aprender a fazer... além do que eu já sabia. Só que foi uma surpresa muito grande para mim, porque não foi só aprender, a fazer pão. Há... foi mais que técnicas, teve a parte estrutural, como aprender a fazer uma empresa, como aprender a abrir uma empresa, tudo. Então foi uma coisa muito interessante. Eu achei que era só chegar lá e fazer um cursinho, de fazer pão, né? Só a técnica de fazer pão. Mas, não; foi uma coisa muito, muito gratificante, muito maravilhosa. Então, eu encarei, muitos anos sem estudar. A última vez que entrei em uma sala de aula foi há 29 anos atrás.

P¹⁵ – Eu fiz o curso com meu esposo. Foi uma experiência diferente estar aprendendo técnicas junto com ele. Trocando receitas, um ajudando o outro, aperfeiçoando o que já trazíamos de casa. Eu já fazia salgadinhos, mas, depois do curso, novas receitas foram agregadas.

P¹⁷- Hoje em dia eu me sinto capacitada e confiante para receber uma pessoa aqui em casa e fazer um pão gostoso, fazer um bolo. Eu pego uma receita, eu sei fazer as receitas, eu sei conversar sobre elas. Isso me dá uma grande satisfação.

A escola desempenha um papel significativo como um lugar de memória e resgate de identidades individuais e coletivas. Para Ciavatta (2005, p. 16), a escola:

Como elemento aglutinador, gerador de coesão social, deve se tornar um lugar de memória, de resgate das identidades, da compreensão do presente incorporando as dificuldades, as lutas e as conquistas do passado, suas representações na forma de imagens e de documentos, seus símbolos carregados de história e de significados.

Ainda, segundo a autora:

A identidade que cada escola e seus professores, gestores, funcionários e alunos constroem é um processo dinâmico, sujeito permanentemente à reformulação relativa às novas vivências, às relações que estabelecem. De outra parte, esse processo está fortemente enraizado na cultura do tempo e do lugar onde os sujeitos sociais se inserem e na história que se produziu a partir da realidade vivenciada, que constitui ela mesma “um lugar de memória” (CIAVATTA, 2005, p.13).

Para corroborar com as argumentações de Ciavatta, temos a egressa P¹⁶, que, no ano de 2010, com 43 anos, iniciou e concluiu o curso técnico em Administração Subsequente ao ensino médio no IFRS, campus Osório:

P¹⁶ - “Na época a gente escutava alguns rumores de que teria um curso de panificação quando tivesse a sede nova. Eu achei bem interessante, porque eu sempre tive vontade de fazer. Eu já fazia pão e bolo, mas queria aperfeiçoar, adquirir mais conhecimento, ainda mais depois de ter a experiência de cursar um técnico em administração. Me identifiquei com a escola. Queria aprender mais.

Com a criação do curso técnico em Panificação, a egressa P¹⁶ retornou ao campus, ingressando no curso em 2017, já estando com 50 anos.

P¹⁶ - Eu manipulava os pães, os bolos, que não davam certo. Daí, eu sempre disse, eu dizia para o meu marido, assim, eu ainda vou fazer um curso de panificação para fazer coisas boas pra nós. E, quem sabe, quando eu ficar mais velha, me aposentar, eu faço uma fonte de renda com esse curso?

A Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura (UNESCO, 2022) em seu 5º Informe Mundial sobre a Aprendizagem e a Educação de Adultos, tem como um dos pontos centrais a educação para cidadania de adultos. Para a UNESCO:

A educação de adultos geralmente valoriza a experiência pessoal dos alunos; promove a aprendizagem ativa, o pensamento crítico e a resolução de problemas; e apoia a aprendizagem autodirigida e a coprodução de conhecimento. Estes aspectos refletem características da educação para a cidadania que estão frequentemente associadas à aprendizagem ao longo da vida, tais como a posição central do aluno, a ênfase na aprendizagem processual e a natureza coletiva, cooperativa e colaborativa dos alunos (UNESCO,2022, p.9).

Um dos aspectos dessas memórias, foram os relatos, que segue, da participação em atividades referentes ao projeto da Empresa Simulada, em parceria com o curso de Tecnologia em Processos Gerenciais. Todos foram unânimes em afirmar o quanto foi difícil o relacionamento entre as turmas no início dos trabalhos, mas, concordando que o resultado foi além das expectativas, com aprendizados e percepções que os fizeram descobrir que essas dificuldades iniciais levaram a um crescimento pessoal e profissional.

P⁴ - Eu lembro que fizeram aquela empresa simulada, sim, eram os *macrons*, que os outros fizeram. Sei que nós fizemos bolos de pote... a nossa turma fez bolo de pote e a outra turma que foi dividida em 2. A outra fez *macron*. *Macron* já é mais complicado, do que o bolo de

pote. Eu fazia as massas do bolo. A gente fazia e outros cortavam. Outro passava o recheio, o outro fazia a montagem. Cada um fazia uma coisa. A empresa era assim, uma loucura!

P⁵ - A empresa simulada foi muito boa... o conhecimento também para a gente ter noção de tudo, assim, de como conservar, a quantia, os tipos de degustação, como vender o produto, fazer a propaganda e qual é a despesa, qual é o produto que é melhor.

P⁸ - No grupo tivemos um probleminha bem sério quando chegamos na hora de montar a empresa simulada. Todos nós reclamamos. Veio aquele curso o TPG. Esse curso lá que era o superior, aí fazia, juntava, com a panificação. Eles chegaram lá, com o nariz empinado, mandando na gente. A velharia não quer ser mandada, mas eu não quero mesmo. Reclamamos pra o professor Sérgio. A vontade era desistir, porque eles eram a parte administrativa de marca, de marketing. Queriam mandar na gente. Nós fazíamos o produto, a mão de obra. É... então vocês são os trabalhadores e nós somos os mandantes. Eles não conseguiam entender esse, esse nosso ajudar. Éramos nós e eles. Isso era bem visível, a divisão.

A memória permite que as experiências passadas sejam armazenadas e recuperadas, contribuindo para uma narração coesa e compreensível. A capacidade de registrar eventos, aprendizados e momentos importantes molda a maneira como uma pessoa percebe sua própria jornada. Ciavatta (2005), reitera que:

É a memória que permite uma visão retrospectiva mais ou menos organizada da trajetória ou biografia, sendo o projeto a antecipação no futuro dessa trajetória ou biografia, na medida em que busca através do estabelecimento de objetivos, a organização dos meios através dos quais esses objetivos poderão ser atingidos (CIAVATTA, 2005, p.12).

Percebe-se nos relatos dos estudantes egressos, com 50 anos+, do curso de Panificação que ao adquirirem habilidades na produção de pães, bolos e derivados, sua autoestima e confiança cresceram, afetando positivamente sua visão de si mesmos e seu potencial para o futuro.

Ciavatta (2015, p.72) nos lembra que “é a presença do narrador e sua forma de relato, os fatos que destaca e a forma como os apresenta que dão a força e o colorido à sua história”. A capacidade de registrar eventos, aprendizados e momentos importantes molda a maneira como uma pessoa percebe sua própria jornada.

4.2 Análise do problema de pesquisa

O estudo sobre a trajetória de formação e valorização do curso técnico em Panificação, por estudantes egressos com 50 anos+, teve como o problema de pesquisa uma investigação sobre em que medida, a educação profissional técnica contribuiu para a formação de estudantes, na maturidade, que possa inspirar novas trajetórias através das memórias do curso de panificação subsequente ao ensino médio, do IFRS, campus Osório.

Após a análise dos dados e suas interpretações, podemos compreender que a educação profissional técnica no curso de panificação, subsequente ao ensino médio, contribui de maneira significativa para a formação dos estudantes, ajudando-os a desenvolver habilidades específicas, que incluem o domínio de técnicas de preparação, conhecimentos práticos que expõem os estudantes ao ambiente real de trabalho, além de modelagem e cozimento de diferentes tipos de pães e produtos de confeitaria.

Além dos aspectos técnicos, os alunos também aprendem a trabalhar em equipe, aprimoram suas habilidades de comunicação e adquirem um forte comportamento ético no trabalho. Esses aspectos são positivos para o amadurecimento pessoal e profissional dos estudantes.

5 PRODUTO EDUCACIONAL

5.1 Apresentação

O Produto Educacional “Pães e Memórias: Histórias de Egressos do Curso Técnico em Panificação Inspirando Novas Trajetórias”, em formato de Caderno de Receitas e Narrativas de Vida, foi elaborado a partir dos resultados dos estudos e análises da pesquisa “Escolarização na maturidade: curso técnico subsequente em Panificação transformando vidas” desenvolvida no Mestrado Profissional em Educação Profissional e Tecnológica em Rede Nacional – ProfEPT, do campus Porto Alegre do Instituto Federal do Rio Grande do Sul.

Os participantes da pesquisa foram estudantes egressos do curso técnico em Panificação, subsequente ao ensino médio, que ingressaram com 50 anos + no campus para sua formação, no período de 2015 a 2021.

A referida pesquisa teve como objetivo geral promover a valorização e preservação da memória do Curso de Panificação, reconhecendo-o como patrimônio educacional e cultural, por meio da escuta, registro e reflexão das experiências dos egressos, investigando como a formação impactou suas vidas pessoais e profissionais que possam motivar os alunos atuais e futuros a seguirem trajetórias de sucesso no mundo do trabalho.

5.2 Por que um caderno?

A ideia de realizar esse Caderno de Receitas foi motivada pela sugestão das professoras da banca de qualificação, em contraste com a proposta inicial da pesquisadora de produzir um documentário. À luz dos argumentos e das evidências que indicavam a viabilidade da confecção de um Caderno de Receitas, foi considerada e aprovada a realização deste Produto Educacional.

Ao fornecer uma estrutura organizada e detalhada, o caderno oferece uma fonte valiosa de informações sobre a evolução e desenvolvimento do referido curso técnico em Panificação, bem como o contexto mais amplo em que foi estabelecido. Esta obra representa uma contribuição significativa para a documentação e disseminação do conhecimento sobre educação profissional e

tecnológica no âmbito do Instituto Federal do Rio Grande do Sul.

O Caderno de Receitas e Narrativas de Vida, Produto Educacional proposto, tem por finalidade proporcionar uma visão do curso técnico em Panificação, do IFRS, campus Osório, fornecendo informações referente às memórias de formação dos egressos, práticas de produção, receitas técnicas e afetiva para àqueles que desejam ingressar e aprimorar suas habilidades em uma área que cresce exponencialmente no Brasil: a Panificação.

Projetos como o este desempenham um papel vital na preservação da memória. Ao documentar as lembranças associadas a receitas e experiências culinárias, está se criando uma narrativa tangível que pode ser compartilhada e apreciada ao longo do tempo.

Para o desenvolvimento do caderno, tomamos como orientação o que diz Kaplún (2003) sobre Produto Educacional:

Entendemos por material educativo um objeto que facilita a experiência de aprendizado; ou, se preferirmos, uma experiência mediada para o aprendizado (KAPLÚN, 2003, p. 46).

Da mesma forma, o Produto Educacional foi organizado sob a perspectiva dos eixos temáticos que Kaplún (2003): Eixo Conceitual, Pedagógico e Comunicacional.

5.3 Eixo conceitual do produto educacional

O Caderno de Receitas, realizado como Produto Educacional, contribui para a criação de experiências de aprendizado mais integradas e contextualizadas. Para que isso ocorra, Kaplún (2003, p. 48), aponta que: “temos que conhecer a fundo a matéria em questão, os conceitos que a articulam, os mais importantes debates suscitados por ela”.

Dessa forma, pretende servir como instrumento para que os estudantes e todos àqueles que tenham interesse na área de panificação estabeleçam conexões entre as bases curriculares e a aplicação prática.

5.4 Eixo pedagógico do produto educacional

Como percurso de aprendizado, o Caderno de Receitas apresenta, primeiramente o histórico do curso e a importância da panificação para quem

deseja ingressar ou aprimorar suas habilidades nesse campo específico. Traz, ainda, relatos das memórias destes egressos, com suas impressões sobre o curso, reflexões e emoções vividas.

Para cumprir com a proposta, são apresentadas as receitas de forma clara para uma boa compreensão de todas as etapas de produção, com fotos e dicas de boas práticas na panificação.

5.5 Eixo comunicacional do produto educacional

A escolha pelo Caderno se deu pela vantagem de ter a capacidade de incorporar elementos de multimídia, tornando a experiência de leitura mais rica e interativa. Além disso, é uma opção acessível para aprender uma variedade de habilidades dentro da panificação.

Para a visibilidade e manutenção da memória do curso de técnico em Panificação do IFRS, campus Osório, o caderno torna-se um instrumento que tem a intencionalidade de unir o conteúdo ao processo pedagógico que resulte em um veículo que não só transmita um conhecimento já existente, mas que facilite a produção algo novo (KAPLÚN, 2003, p.58).

5.6 Descrição do Produto Educacional

Um Caderno Digital (*eletronic notebook*)¹², (Quadro 11), é uma forma de conteúdo digital que pode incluir textos, imagens, vídeos e áudios. Eles podem ser acessados *online* e *offline* através de dispositivos dos mais variados, entre eles, *notebooks*, *desktops*, *tablets*, *smartphones*, *e-readers*, e outros dispositivos eletrônicos.

Quadro 11 – Descrição Técnica do Produto Educacional

Título: Pães e Memórias: Histórias de Egressos do Curso Técnico em Panificação Inspirando Novas Trajetórias.	
Autora	Giane Silva Santos
Orientador	Sérgio Wesner Viana
Público-alvo	Comunidade em geral que tenham o ensino médio concluído e interesse na temática
Documento de área – Ensino da Capes	Livro
Formato do produto	Caderno Digital
Aplicação do produto	Por meio digital

¹² Disponível em: <https://tecnoblog.net/responde/o-que-e-e-book/>. Acesso em: 18 jan. 2024.

Programa de ensino	Pós-graduação em Educação Profissional e Tecnológica – Mestrado Profissional – ProfEPT
Instituição associada	Instituto Federal do Rio Grande do Sul – IFRS. Campus Porto Alegre
Linha de pesquisa	Organização e Memórias de Espaços Pedagógicos na Educação Profissional e Tecnológica (EPT)
Lócus de implementação do produto	Instituto Federal do Rio Grande do Sul – IFRS. Campus Osório
Palavras-chave	Educação Profissional. Memória. Maturidade. Curso Técnico Subsequente. Qualidade de Vida
Projeto gráfico e diagramação do produto educacional	Thaís Ramos Viegas

Fonte: Elaborado pela autora (2024)

5.7 Metodologia do Produto Educacional

Segundo Kaplún (2003, p.47), “até mesmo um objeto que só proporcione informação pode ser educativo, desde que seja utilizado num contexto tal que lhe possibilite cumprir esta função”.

Desta forma, o Produto Educacional deve servir de elo entre os saberes acadêmicos e a realidade daqueles que necessitam deste instrumento para realizar sua inserção social através de ferramentas produzidas pelas próprias experiências relatadas.

Na elaboração do Caderno de Receitas e Narrativas de Vida, houve muitas reflexões sobre o que seria adequado abordar para além das receitas desenvolvidas no curso técnico em panificação e os relatos dos egressos com 50 anos+. A concepção inicial foi se alterando conforme a disponibilidade dos participantes e, até mesmo pela falta de entendimento do significado de fazer uma formação em “instituição de educação profissional, científica e tecnológica, inclusiva, pública, gratuita e de qualidade” (IFRS,2010).

A **primeira etapa** compreendeu na *seleção dos participantes* conforme critérios pré-estabelecidos, quais sejam: ser egresso do curso técnico em panificação com formação entre os anos de 2015 e 2021 e, ter 50 anos+ no ano de sua formação. Elaboração do roteiro para as entrevistas. Definição do dia, horário e local que seriam realizadas as entrevistas, bem como fazer a coleta das autorizações¹³ para uso de voz e imagem dos participantes.

13 O Projeto, por envolver seres humanos, foi submetido e aprovado em Comitê de Ética de Pesquisa (CEP), (Parecer nº 5.926.588).

A **segunda etapa** compreendeu a *gravação das entrevistas*, respeitando o dia, horário e local estabelecido pelos próprios participantes, com a intenção de seguir o roteiro elaborado, o que na prática não correspondeu ao resultado pretendido.

Como mencionado anteriormente, ainda não está claro para a maioria dos estudantes da Rede de Ensino Federal, a atuação dos Institutos Federais na Educação Profissional Tecnológica (EPT) no Brasil, o que de acordo com Pacheco (2010):

Trata-se de um projeto progressista que entende a educação como compromisso de transformação e de enriquecimento de conhecimentos objetivos capazes de modificar a vida social e de atribuir-lhe maior sentido e alcance no conjunto da experiência humana” (PACHECO, 2010, p. 16).

Diante desta realidade, o roteiro teve que ser adaptado ao entendimento dos participantes, dando uma outra dinâmica às entrevistas, porém, sem prejuízos à produção dos dados necessários.

Pode-se perceber que os conceitos de permanência e êxito são desconhecidos, visto que, dos 10 entrevistados, somente um soube descrever o significado por ter pleiteado o auxílio estudantil e ter contato com a assistente social que explicou os processos para permanência através do benefício.

A **terceira etapa** do estudo envolveu a transcrição das entrevistas, cuja duração média variou entre uma e uma hora e meia. Esses registros foram devidamente arquivados para subsequente análise de conteúdo, bem como para a inserção de excertos no caderno. Além disso, essa etapa visou a elaboração de uma linha do tempo a partir da criação do curso técnico em Panificação no campus Osório, instituído no ano de 2014.

Após a minuciosa *seleção dos conteúdos transcritos*, foram compilados e encaminhados para o processo de diagramação, acompanhados por uma seleção de fotos que ilustram os objetivos delineados para o caderno.

O processo de *seleção de fotos* foi moroso, devido à falta de organização e guarda de material por parte dos participantes, e, da dificuldade de acesso aos arquivos do setor de comunicação do campus Osório, uma vez que a servidora responsável estava em licença para Mestrado.

Havia a intenção de incluir vídeos com seus respectivos QR Codes no projeto. No entanto, ocorreram desencontros em relação ao tempo disponível do profissional responsável pela captação de imagens, áudio e vídeo, bem como a disponibilidade dos participantes. Esses fatores geraram momentos de estresse e ansiedade. Além disso, os primeiros vídeos produzidos apresentaram resultados insatisfatórios, levando à decisão de interromper a sua realização. Assim, a impossibilidade de concretizar essa contribuição importante para o projeto foi frustrante e desanimadora.

5.8 A estrutura do caderno

O caderno é uma forma de publicação que tem se tornado cada vez mais popular devido à sua acessibilidade e praticidade. Neste estudo, analisamos a estrutura do Caderno de Receitas e Narrativas de Vida: “Pães e Memórias: Histórias de Egressos do Curso Técnico em Panificação, Inspirando Novas Trajetórias”, disponibilizado gratuitamente em formato digital, e exploramos suas diferentes seções e como contribuem para a organização e compreensão do conteúdo científico.

Este caderno é composto de 62 páginas, e sua estrutura está cuidadosamente organizada em seções, cada uma desempenhando um papel fundamental na apresentação do tema abordado. Conforme nos lembra Kaplún (2003, p. 46): “um material educativo não é apenas um objeto (texto, multimídia, audiovisual ou qualquer outro) que proporciona informação, mas sim, em determinado contexto, algo que facilita ou apoia o desenvolvimento de uma experiência de aprendizado”.

O Caderno de Receitas e Narrativas de Vida exemplifica a crescente importância e versatilidade dessa forma de publicação na disseminação do conhecimento científico. Sua estrutura permite aos leitores navegar de maneira acessível, proporcionando uma apresentação clara e didática do conteúdo.

5.9 Avaliação do Produto Educacional

De acordo com Kaplún (2003, p.1), “material educativo é um objeto que facilita a experiência de aprendizado; ou, se preferirmos, uma experiência

mediada para o aprendizdo”. Portanto, esses produtos educacionais não apenas transmitem informações, mas, de acordo com o contexto, facilitam ou apoiam o desenvolvimento de experiências de aprendizagem enriquecedoras e transformadoras.

A educação, quando apoiada por materiais didáticos bem elaborados, transcende a simples transferência de conhecimento. Esses produtos educacionais são projetados para promover a permanência e o êxito estudantil, essenciais para o sucesso acadêmico e profissional dos estudantes.

6. PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO

Para avaliação do Caderno de Receitas e Narrativas de Vida, intitulado: Pães e Memórias: Histórias de Egressos do Curso Técnico em Panificação Inspirando Novas Trajetórias, foram consideradas as perspectivas de Kaplún (2003) sobre a construção de mensagens educativas. Os aspectos do caderno foram avaliados com base em três eixos temáticos: conceitual, comunicacional e pedagógico. Para isso, utilizou-se um questionário semiestruturado, elaborado por meio da ferramenta *Google Forms*. O questionário consistiu em sete perguntas fechadas e uma pergunta aberta.

Conforme salienta Gil (2008), as questões fechadas são amplamente utilizadas por conferirem maior uniformidade às respostas e possibilitarem um processamento mais fácil e eficiente dos dados coletados. Já nas questões abertas, solicita-se aos respondentes que forneçam suas próprias respostas, permitindo assim uma expressão mais livre e detalhada de suas opiniões e experiências.

O questionário mencionado (Apêndice C), foi distribuído por meio do *WhatsApp*, o qual é o canal de comunicação mais utilizado pelos participantes da pesquisa.

Para Gil (2008, p.121), questionário pode ser definido como:

Técnica de investigação composta por um conjunto de questões que são submetidas a pessoas com o propósito de obter informações sobre conhecimentos, crenças, sentimentos, valores, interesses, expectativas, aspirações, temores, comportamento presente ou passado etc. (GIL, 2008).

O período de avaliação do Produto Educacional deu-se na primeira quinzena do mês de setembro de 2024, o qual foi determinado que os participantes atribuíssem uma nota utilizando uma escala de classificação qualitativa que engloba diferentes níveis de desempenho (*Quadro 12*).

Quadro 12: Escala de classificação qualitativa (perguntas fechadas)

Escala de Avaliação	Parecer
Péssimo/ Muito Insatisfeito/Discordo provável	O trabalho não atende aos critérios mínimos estabelecidos
Ruim/Insatisfeito / Discordo um pouco/Pouco provável	O trabalho atende de forma limitada aos critérios estabelecidos.
Razoável/Nem satisfeito nem insatisfeito / Nem concordo nem	O trabalho atende de forma limitada, mas possui potencial de melhoria.

discordo/ Nem muito nem pouco provável	
Bom/ Satisfeito / Concordo/ Provável	O trabalho atende aos critérios básicos estabelecidos.
Muito Bom/Muito Insatisfeito/ Concordo Totalmente/ Muito provável	O trabalho atende muito bem aos critérios estabelecidos.

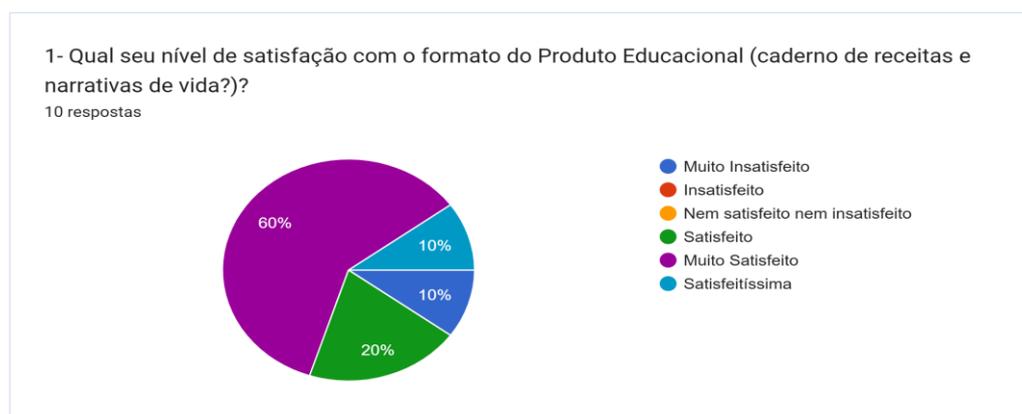
Fonte: Elaborado pela autora (2024)

Por razões éticas na pesquisa, a identidade dos participantes será preservada e suas respostas serão mantidas em sigilo. As respostas serão tabuladas e apresentadas em gráficos, com os resultados expressos em percentuais.

6.1 Avaliação e Resultados do Produto Educacional

O Produto Educacional, foi submetido à avaliação pelos dez egressos participantes da pesquisa. Este processo avaliativo seguiu a metodologia de pesquisa estabelecida, com a elaboração de gráficos que apresentam os resultados das questões objetivas de caráter fechado, além da análise das respostas obtidas nas questões abertas. Esta abordagem visual permite uma análise clara e estruturada dos dados coletados, facilitando a interpretação dos resultados obtidos. Cada gráfico corresponde diretamente a uma questão específica do questionário, oferecendo uma representação visual que contribui significativamente para a compreensão das respostas dos participantes (Gráfico 2).

Gráfico 2 - Apresentação do produto educacional em formato Caderno de Receitas.



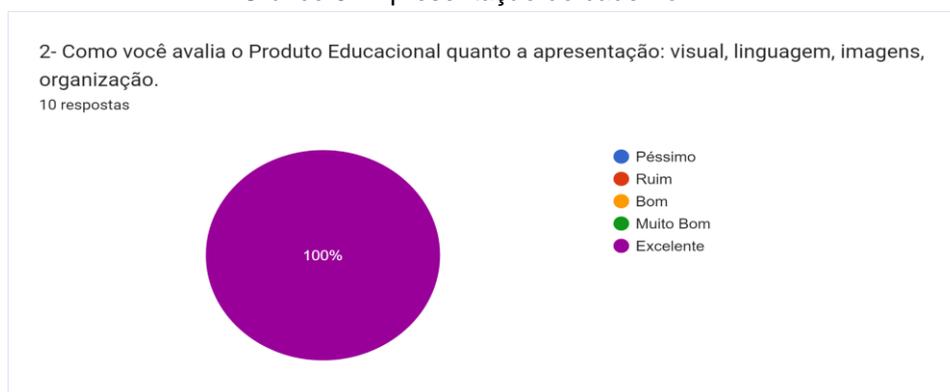
Fonte: Questionário elaborado pela autora (2024)

O Produto Educacional, desenvolvido em formato de caderno de receitas, apresentou resultados bastante positivos, com 60% dos participantes

o classificando como muito satisfatório. Esse dado reflete a eficácia do material, destacando-se pela facilidade de acesso, clareza do conteúdo e adequação às necessidades dos usuários. A aprovação majoritária indica que o caderno atingiu seu objetivo educacional, facilitando o aprendizado de forma eficiente e acessível. No entanto, 10% das avaliações demonstram insatisfação, embora não haja detalhes sobre os motivos dessa opinião.

Conforme ilustrado no gráfico subsequente, observa-se a avaliação dos participantes quanto ao *layout* do caderno, destacando-se aspectos de usabilidade e design visual.

Gráfico 3 - Apresentação do caderno

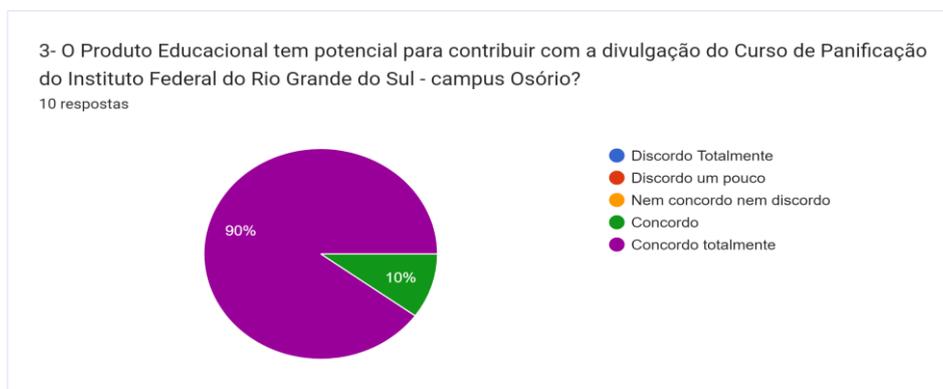


Fonte: Questionário aplicado pela pesquisadora

Conforme apresentado no Gráfico 3, a avaliação dos participantes quanto ao *layout* e *design* do caderno foi extremamente positiva, com 100% dos respondentes classificando esses aspectos como excelentes. Esse resultado reflete a atenção cuidadosa dada à estética, organização e navegabilidade do material, proporcionando uma experiência visual agradável e funcional. A total aprovação reforça a importância de um *design* bem elaborado para promover a usabilidade e engajamento dos usuários no contexto educacional.

Outra questão levantada foi contribuição prática e relevância do curso para o IFRS, conforme se evidencia no Gráfico 4.

Gráfico 4 - Contribuição prática e relevância para o Instituto Federal (IFRS)

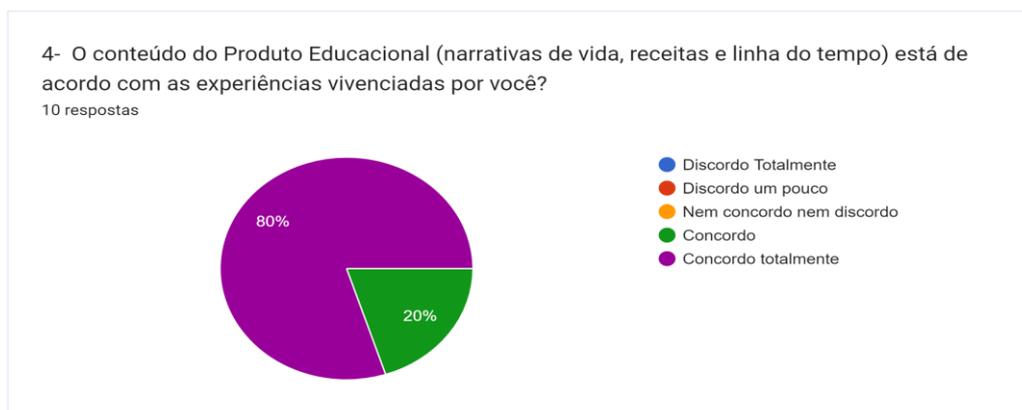


Fonte: Questionário aplicado pela pesquisadora

Com base nos dados coletados, observa-se que o Produto Educacional possui um forte potencial para contribuir com a divulgação do Curso de Panificação do Instituto Federal do Rio Grande do Sul - campus Osório. Isso se evidencia pela expressiva aprovação entre os respondentes, onde 90% concordam totalmente e 10% concordam. Esses números demonstram uma aceitação significativa e reforçam que o produto atende às expectativas em termos de impacto e relevância para a promoção do curso. Tal aprovação indica que o material poderá ser uma ferramenta eficaz na ampliação do alcance e visibilidade do curso junto ao público-alvo.

Aspectos relativos ao conteúdo do Produto Educacional também foram referenciados na pesquisa como se visualiza no Gráfico 5.

Gráfico 5 - O conteúdo do Produto Educacional



Fonte: Questionário aplicado pela pesquisadora.

A análise dos dados revela que a maioria dos participantes, 80% concordam completamente que o conteúdo do Produto Educacional (narrativas de vida, receitas e linha do tempo) está alinhado com suas experiências vivenciadas. Além disso, 20% dos participantes também concordam, embora com um nível de adesão um pouco menor. Isso indica que o material proposto reflete de forma significativa as realidades e vivências do público-alvo, sugerindo que o produto é relevante e bem adaptado ao contexto dos participantes.

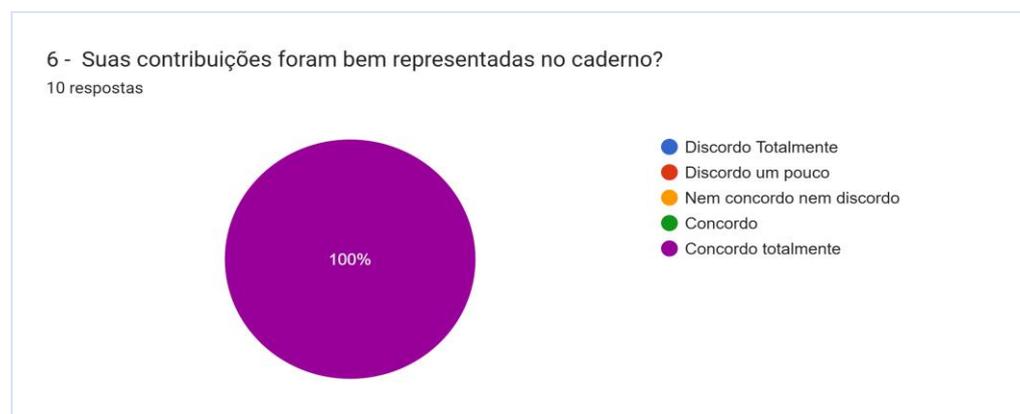
Outros dois questionamentos foram quanto a divulgação do curso por meio de um caderno e a contribuição dos participantes na sua construção (Gráfico 6 e Gráfico 7).

Gráfico 6 - Um Caderno de Receitas como incentivo às pessoas retornarem aos estudos.



Fonte: Questionário aplicado pela pesquisadora.

Gráfico 7- As contribuições dos participantes.



Fonte: Questionário aplicado pela pesquisadora

A consideração sobre o produto educacional é extremamente positiva, visto que 100% dos participantes concordaram completamente que suas contribuições foram bem representadas no caderno. Esse resultado reflete um alinhamento entre as expectativas dos participantes e a forma como suas ideias e conhecimentos foram apresentados no material. Esse nível de satisfação também reforça a qualidade e a eficácia do processo de construção colaborativa do caderno, gerando confiança e engajamento entre os envolvidos.

Em relação a recomendar o caderno para amigos ou familiares, o Gráfico 8 exibe os resultados dos participantes da pesquisa.

Gráfico 8- Quanto a recomendar o Caderno de Receitas para amigos ou familiares



Fonte: Questionário aplicado pela pesquisadora

Este caderno recebeu uma aceitação de 100% dos participantes concordando completamente em recomendá-lo para amigos ou familiares. Essa resposta reflete a qualidade e a relevância do material oferecido, demonstrando que ele atende plenamente às expectativas dos leitores. O conteúdo é apresentado de forma clara e acessível, o que facilita o entendimento e a aplicação dos conceitos abordados.

No que diz respeito a **pergunta aberta**, os egressos que participaram da pesquisa responderam sobre os aspectos que mudariam na elaboração do Produto Educacional (*caderno*). As respostas dos participantes (**P**) visam aprimorar a experiência de aprendizado oferecida pelo *caderno*, tornando-o mais eficiente e atrativo para os futuros usuários.

8 - Quais aspectos você mudaria na elaboração do Produto Educacional (caderno de receitas)?

P¹ - “Muito lindo o caderno, bem acessível, na compreensão do assunto. De fácil entendimento nas preparações dos produtos. Não trocaria nada, nenhum aspecto. Estão todos perfeitos. Parabéns!”.

P² - “Não mudaria nada!

P³ - “Está muito bem elaborado, não precisa mudar nada. Parabéns!”

P⁴ - “Não mudaria nada pois foi feito com tanto amor, que fiquei muito emocionada, foi mostrado tudo como realmente aconteceu, deu vontade de voltar, foi uma experiência sul real para todos nós, que até hoje temos muitas saudades. Vou passar para meus sobrinhos Larissa Brisolara que foi professora no IF, foi quem nos incentivou, seu esposo meu sobrinho de sangue, que nos deu as dicas todas para fazermos as inscrições, hoje os dois são professores da UFPEL, mais sempre atentos com o IF de Osório. Só agradecer por esta oportunidade que guardarei no fundo do meu coração  e passarei prós nossos três filhos do coração”.

P⁵ - “Está perfeito. Não mudaria nada. Ficou excelente. Parabéns pelo trabalho”.

P⁶ - “Não mudaria nada, pra mim ficou perfeito, parabéns!”.

P⁷ - “Nenhum!”.

P⁸ - “Não mudaria nada pois ficou muito legal! Histórias do início ao fim completas e diretas ao ponto. E eu fiquei muito feliz de fazer parte desse caderno. Me surpreendi achei que iria só a receita. Mas quando vi minha fotinho ali, me senti fazendo parte realmente dessa escola foi bem importante pra mim. Amei. Gratidão! Giane!”

P⁹ - Não mudaria nada, tudo bom para mim.

P¹⁰ - Está tudo perfeito. Não mudaria nada!

Com a criação do Caderno de Receitas feitas por estudantes do curso de panificação, houve benefícios e propósitos importantes, tanto para estudantes quanto para a instituição. Podemos destacar a valorização do aprendizado prático como uma forma de consolidar o aprendizado dos estudantes. O material ali disponibilizado demonstra o progresso de cada estudante, ajudando a fixar o conhecimento adquirido ao longo do tempo. De outra forma, o caderno pode atuar como um portfólio pessoal, algo que eles podem apresentar a futuros empregadores ou clientes.

A inclusão das receitas no Caderno, pode atuar como uma forma de reconhecimento do trabalho dos estudantes, que ao ver suas criações sendo publicadas pode ser uma enorme motivação e um marco importante no

desenvolvimento de suas carreiras na panificação.

Para a instituição, um caderno com receitas dos estudantes pode ser uma ferramenta de marketing valiosa, pois não apenas destaca a qualidade do ensino e as habilidades que os participantes adquirem, mas também serve como um meio de divulgar a história da criação do curso. Essa narrativa contextualiza a formação, valoriza a trajetória da instituição e estabelece uma conexão emocional com potenciais novos alunos. Ao compartilhar essa história, a instituição pode mostrar seu compromisso com a excelência acadêmica e a formação prática, atraindo interessados que buscam uma experiência educacional rica e inspiradora.

7. CONCLUSÕES (CONSIDERAÇÕES FINAIS)

Ao longo deste trabalho, buscou-se promover a valorização e preservação da memória do Curso de Panificação como patrimônio educacional e cultural, com foco nos egressos com 50 anos+. Através da coleta de depoimentos e análises das experiências desses profissionais, foi possível evidenciar a importância dessa formação não apenas no desenvolvimento técnico e profissional, mas também na construção de suas identidades pessoais e trajetórias de vida.

A análise da importância do Curso Técnico em Panificação para a comunidade local e regional revela seu impacto significativo no fortalecimento da economia e no desenvolvimento social, especialmente ao promover a geração de emprego e renda. O curso se destaca como uma oportunidade inclusiva, com especial relevância para estudantes com 50 anos+, que encontram nele uma chance de reinvenção pessoal e profissional.

Ao avaliar a participação desses estudantes, percebe-se que, além do desejo de aprender uma nova profissão, fatores como a busca por autonomia financeira, a realização pessoal e a vontade de continuar ativos no mercado de trabalho são os principais motivos que os levam a ingressar no curso. Esse grupo, ao concluir a formação, experimenta benefícios tanto na esfera profissional, com a possibilidade de abrir seus próprios negócios ou integrar o mercado de trabalho, quanto no âmbito pessoal, através da elevação da autoestima e do sentimento de realização.

Adicionalmente, as iniciativas para registrar e valorizar a memória institucional do curso mostram-se fundamentais, preservando a história e a contribuição do curso para a comunidade ao longo do tempo. Essas ações não apenas reforçam o legado da instituição, como também inspiram futuras gerações de panificadores.

A instituição, ao proporcionar estratégias de ensino diferenciadas para os estudantes mais maduros, demonstrou sensibilidade às suas necessidades e ritmos de aprendizagem. Esse cuidado favoreceu a inclusão e garantiu que o

público adulto maduro tivesse condições adequadas para assimilar os conhecimentos científicos, tecnológicos e os processos produtivos envolvidos na panificação.

Os resultados positivos destacados pelos egressos incluem a aquisição de novas habilidades, o aumento da autoestima e a ampliação das oportunidades para diversificação de produtos e empreender. No entanto, desafios como a adaptação ao ambiente acadêmico, a conciliação entre estudo, trabalho e vida familiar, e alguns preconceitos enfrentados dentro e fora da instituição ainda persistem.

Uma outra percepção identificada nos relatos é a de que alguns dos profissionais responsáveis pelo curso consideram que os estudantes mais velhos, frequentemente aposentados, participam das atividades apenas como forma de entretenimento e não apresentam potencial de empregabilidade.

Ficou evidenciado que, o curso de Panificação, do campus Osório, do IFRS, conhecido por seu compromisso com a excelência educacional e pela preparação de seus alunos para o mercado de trabalho, enfrentam um paradoxo: apesar da alta qualificação oferecida, a demanda por profissionais capacitados no mercado de trabalho continua não sendo plenamente atendida.

Portanto, estudos futuros devem focar na análise detalhada dessas problemáticas, investigando as reais barreiras que impedem a plena absorção dos profissionais formados pelo mercado e propondo soluções que possam alinhar de maneira mais eficaz a formação acadêmica com as exigências e expectativas do setor empregador.

Além disso, é preciso examinar as políticas de inclusão e capacitação das pessoas mais velhas, garantindo que elas sejam valorizadas e incentivadas a contribuir ativamente para a economia e a sociedade.

Para fortalecer essa análise, é importante considerar iniciativas que promovam a inclusão de pessoas mais velhas no mercado de trabalho e na sociedade, como o ***Produto Educacional em formato de Caderno de Receitas e Narrativas de Vida: "Pães e Memórias: Histórias de Egressos do Curso Técnico em Panificação Inspirando Novas Trajetórias"***. Esse projeto vai além de um simples compilado de receitas, incorporando vivências e

histórias de pessoas com 50 anos+, que encontraram na panificação uma oportunidade de ressignificação pessoal e profissional.

Este produto educacional não só valoriza o aprendizado técnico, mas também ressalta a importância das histórias e tradições familiares, reforçando a conexão entre o fazer artesanal e a herança cultural. Ao compartilhar essas narrativas, o caderno inspira novas gerações a enxergarem a panificação não apenas como um ofício, mas como um elo afetivo entre passado e futuro, perpetuando saberes e vivências que fortalecem o tecido social e educativo da comunidade.

REFERÊNCIAS

ABIP – **Associação Brasileira da Indústria de Panificação e Confeitaria**, 2021. Disponível em: <https://www.abip.org.br/site/qual-a-origem-das-padarias/>. Acesso em 26 nov. 2022.

AGOSTINHO, Santos. **Confissões**. Digitação: Lucia Maria Csernik, 2007. Disponível em: <https://img.cancaonova.com/noticias/pdf/277537SantoAgostinho-Confissoes.pdf> Acesso em: 30 nov. 2022.

BARDIN, Lawrence. **Análise de Conteúdo**. 1a Edição. São Paulo: Ed. 70, 2011.

BARDIN, L. **Análise de Conteúdo**. Lisboa: Edições 70, 1977.

BRASIL. CAPES. Documento de Área – Ensino. Brasília, 2019a, p.15. Disponível em: <https://www.gov.br/capes/pt-br/centrais-de-conteudo/ENSINO.pdf>. Acesso em: 30 nov. 2022.

_____. Constituição (1988). **Constituição da República Federativa do Brasil de 1988**. Brasília, DF: Presidência da República, [2019]. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/Constituicao/Constituicao.htm. Acesso em: 19 set. 2022.

_____. Decreto nº 5.154, de 23 de julho de 2004. Regulamenta o § 2º do art. 36 e os arts. 39 a 41 da Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, e dá outras providências. Disponível em: http://portal.mec.gov.br/setec/arquivos/pdf/dec5154_04.pdf. Acesso em: 18 jan. 2023.

_____. Decreto nº 2.208/97, de 17 de abril de 1997. Regulamenta o § 2º do art.36 e os Arts. 39 a 42 da Lei Federal nº 9.394/96, que estabelece as Diretrizes e Bases da Educação Nacional. Disponível em: http://portal.mec.gov.br/setec/arquivos/pdf/DF2208_97.pdf. Acesso em: 18 jan. 2023.

_____. IFRS. **Instrução Normativa PROEX/IFRS nº 003, de 04 de maio de 2021**. Estabelece orientações para o acompanhamento e manutenção do vínculo institucional com os egressos do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul – IFRS. Disponível em: https://ifrs.edu.br/wp-content/uploads/2021/05/PUBLICACAO_-INSTRUCAO-NORMATIVA Programa -de-Acompanhamento-de-Egressos.docx.pdf. Acesso em: 18 jan.2023.

_____. IFRS. Edital nº 09 de 31 de março de 2014. Disponível em:

<https://ifrs.edu.br/wp-content/uploads/2017/08/Anexo-V-DesciC3%A7%C3%A3o-Sum%C3%A1ria-dos-Cargos.pdf> Acesso em: 12 março 2023.

IFRS. **Regimento Interno das Comissões Próprias de Avaliação do IFRS** – Central e dos Câmpus aprovado pelo Conselho Superior do IFRS, conforme Resolução n. 057, de 16 de junho de 2015. Disponível em: <https://ifrs.edu.br/institucional/comissoes/cpa/> . Acesso em: 18 jan. 2023.

Lei nº 9394/96, de 20 de dezembro de 1996. LDB. Estabelece as **Diretrizes e Bases da Educação Nacional**. Brasília: MEC, 1996. BRASIL. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/9394.htm. Acesso em: 18 jan. 2023.

Lei nº 11.892/2008. **Institui a Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica**, cria os Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia, e dá outras providências.

Lei nº 12.711/2012, de 29 de agosto de 2012. **Lei das Cotas**. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/ato2011-2014/2012/lei/12711.htm. Acesso em: 18 fev. 2024.

Ministério da Educação; Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior. CAPES. Documento da Área de Ensino, 2016.

Ministério da Educação, Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica. Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia - **Um novo modelo em Educação Profissional e Tecnológica, Concepção e Diretrizes**. Brasília, MEC, SETEC, 2010, 23p. Disponível em: http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com_docman&view=download&alias=6691-if-concepcaoediretrizes&categoryslug=setembro-2010-pdf&Itemid=30192 . Acesso em: 21 jan. 2023.

Ministério da Educação. **Plano Estratégico de Permanência e Êxito dos Estudantes do Instituto Federal do Rio Grande do Sul**. Aprovado pelo Conselho Superior, conforme Resolução nº 064, de 23 de outubro de 2018, p.10. Disponível em: https://ifrs.edu.br/wp-content/uploads/2018/10/Resolucao064_18_Aprovar_Planos_Estrategico_Completo.pdf . Acesso em: 8 jun. 2023.

Ministério da Educação. **Mestrado Profissional em Educação Profissional e Tecnológica em Rede Nacional**. ProfEPT, junho de 2018. Disponível em: <https://www.ifg.edu.br/attachments/article/1045/ProfEPT>. Acesso em: 10 jun. 2023.

Resolução CNE/CP Nº 1, de 5 de janeiro de 2021. **Define as Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a Educação Profissional e**

Tecnológica. Disponível em: <https://www.in.gov.br/en/web/dou/-/resolucao-cne/cp-n-1-de-5-de-janeiro-de-2021-297767578>. Acesso em 16 out. 2022.

_____. Resolução CONCAMPO, Nº 05, de 07 de maio de 2014. Aprova o **Projeto Pedagógico do Curso Técnico em Panificação Subsequente ao Ensino Médio** no campus Osório do Instituto Federal do Rio Grande do Sul.

_____. Resolução nº 510, de 07 de abril de 2016. **Dispõe sobre as normas aplicáveis a pesquisas em Ciências Humanas e Sociais.** Diário Oficial da República Federativa do Brasil, Brasília, DF, 2016. Disponível em: <https://conselho.saude.gov.br/resolucoes/2016/Reso510.pdf>. Acesso em 16 out. 2022.

CIAVATTA, Maria. **Trabalho – Educação: Uma unidade epistemológica, histórica e educacional.** Trabalho Necessário. v.17, nº 32. Jan-abril, 2019. Disponível em: <https://doi.org/10.22409/tn.17i32.p28306>. Acesso em 03 nov. 2023.

CIAVATTA, Maria. **O trabalho como princípio educativo. Dicionário da educação profissional em saúde.** 2008, p. 408. Disponível em: https://www.epsjv.fiocruz.br/upload/d/trab_princ_educativo.pdf.

CIAVATTA, Maria. **A formação integrada: a escola e o trabalho como lugares de memória e de identidade.** 2005. Disponível em: [file:///C:/Users/User/Downloads/6122-Texto%20do%20Artigo-25556-1-10-20180610%20\(2\).pdf](file:///C:/Users/User/Downloads/6122-Texto%20do%20Artigo-25556-1-10-20180610%20(2).pdf) Acesso em: 03 nov. 2023.

CIAVATTA, Maria. **O trabalho docente e os caminhos do conhecimento. A historicidade da Educação Profissional.** 1. Ed. Rio de Janeiro: Lamparina, 2015.124p.

CORALINA, Cora. **Meu Livro de Cordel.** 1ª Ed. Digital. Editora Global. São Paulo. 2012.

CORALINA, Cora. **Vinténs de cobre: meias confissões de Aninha.** São Paulo: Global, 2001.

DAZZANI, M. V M. LORDELO, J. A. C. (Organizadores). **Estudos com estudantes egressos: concepções e possibilidades metodológicas na avaliação de programas.** Salvador: EDUFBA, 2012, p.19.

DORE, Rosemary; LÜSCHER, Ana Zuleima. **Permanência e evasão na educação técnica de nível médio em Minas Gerais.** Cadernos de Pesquisa, São Paulo, v. 41, n. 144, p. 772-789, set./dez. 2011.

ESCOLA, Brasil. **“História do Pão”.** Equipe Brasil Escola. Disponível em: <https://brasilecola.uol.com.br/curiosidades/pao-na-historia.htm>. Acesso em 19

de out. 2022.

FARIA FILHO, Luciano Mendes de. **O processo de escolarização em Minas Gerais: questões teórico-metodológicas e perspectivas de pesquisa**. In: VEIGA, Cynthia Greive e FONSECA, Thais Nívea de Lima e (orgs). História e historiografia da educação no Brasil. Belo Horizonte: Autêntica, 2003. p. 77 – 97.

FARIAS, Claudia Maria Martins. Dissertação de Mestrado: **Impressos de identidades de uma juventude “Baleira”: a (re)comodificação no Colégio Militar**. UERGS, 2021. Disponível em: <https://repositorio.uergs.edu.br/xmlui/handle/123456789/2076>. Acesso em: 30 out. 2023.

FRANCISCO, Papa. Audiência Geral. Catequese sobre o Pai-Nosso - 11 “O pão nosso de cada dia nos dai hoje”. Disponível em: https://www.vatican.va/content/francesco/pt/audiences/2019/documents/papa-francesco_20190327_udienza-generale.html. Acesso em: 18 jan. 2023.

GADOTTI, Moacir. **Pedagogia da Terra**. Editora Peirópolis. 4ª ed., 2000.

GIL, A. C. **Como Elaborar Projetos de Pesquisa**. 4ª. ed. São Paulo: Atlas S/A, 2002, p.41.

GIL, A. C. **Métodos e Técnicas de Pesquisa Social**. 6ª ed. São Paulo: Atlas S/A, 2008, p.121.

GOVERNO DO ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL. Disponível em: <https://cultura.rs.gov.br/upload/arquivos/carga20180652/28095256-planejamento-litoral-norte.pdf>. Acesso em: 25 março 2023.

HALBWACHS, M. **A memória coletiva**. São Paulo: Centauro, 2006.

HALBWACHS, Maurice. **A memória coletiva**. São Paulo, Editora Vértice, 1990, p.33.

HARARI, Y. N. **21 Lições para o século 21**. Companhia das Letras, 2018, p.234.

HENNEMANN, M. F.; Portella, F. O. (2012). **O processo motivacional e a autonomia escolar**. Em: B. S., Santos; D. D., Antunes; J., Bernardi. (Orgs.), *Processos motivacionais em contextos educativos: teoria e prática*. Portugal: Edições Pedagogo, 175-190.

IBGE – INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. Censo Brasileiro de 2022. Rio de Janeiro: IBGE, 2022. Disponível em: <https://www.ibge.gov.br/estatisticas/sociais/trabalho/22827-censo-demografico-2022.html> . Acesso em: 14 agosto 2023.

IDEAL – Instituto de Desenvolvimento das Indústrias de Alimentação.
Disponível em: <https://consultideal.com.br/>. Acesso em: 14 agosto 2023.

IDEC. Instituto Brasileiro de Defesa do Consumidor. Disponível em:
<https://idec.org.br/dicas-e-direitos/culinaria-acoriana>. Acesso em: 18 fev.2023.

IFRS – (OD) Organização Didática – Resolução nº 1, de 23 janeiro 2024.
Disponível em:https://ifrs.edu.br/wp-content/uploads/2024/01/ANEXO_RES_1-2024_OD_VERSAO_FINAL_JAN.2024.pdf. Acesso em: 14 fev. 2024.

IFRS - Política de Ingresso Discente do Instituto Federal do Rio Grande do Sul. Aprovada pelo Conselho Superior, conforme Resolução nº 053, de 11 de julho de 2017. Alterado pelo Conselho Superior, conforme Resolução nº 042, de 28 de junho de 2022. Disponível em: https://ifrs.edu.br/wp-content/uploads/2022/07/RESOLUCAO_CONSUP_42_2022_ANEXO.pdf. Acesso em: 15 fev. 2024.

IFRS – Política de Assistência Estudantil do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul (IFRS) Aprovada pela Resolução nº 086, de 03 de dezembro de 2013. Disponível em: <https://ifrs.edu.br/wp-content/uploads/2017/07/ANEXO-1.pdf>. Acesso em: 31 out. 2023.

IFRS - Osório. Projeto Pedagógico de Curso: Curso Técnico em Panificação, subsequente ao Ensino Médio. IFRS - Osório 2014. Disponível em: <https://ifrs.edu.br/osorio/wp-content/uploads/sites/9/2021/02/ppcpanificacao-19set-v3.pdf>. Acesso em: 21 jan. 2023.

IFRS – Programa de Autoavaliação do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul – PAIFRS. 2012, p.15.
Disponível em: <http://poa.ifrs.edu.br/images/Documentos/spa-paiifrs.pdf>. Acesso em: 10 jun. 2023.

KAPLÚN, Gabriel. Material Educativo: a experiência de aprendizado.
Comunicação & Educação, São Paulo, (27): 46 a 60, maio/ago. 2003.

LEITE. P.S.C. Investigação Qualitativa em Educação//Investigacion Cualitativa em Educacion/ Volume 1. 2018, p. 335.

MACHADO, A. S. Acompanhamento de egressos: caso CEFET- PR - unidade de Curitiba. Dissertação (mestrado) - Universidade Federal de Santa Catarina, 2001.

MANZINI, E. J. Considerações sobre a elaboração de roteiro para entrevista semiestruturada. In. MARQUEZINE, Maria Cristina. ALMEIDA, Maria Amélia. OMETE, Sadão (orgs.). Colóquios sobre pesquisa em educação especial. Londrina:Eduel, 2003, p.11-15. Disponível em:

https://www.marilia.unesp.br/Home/Instituicao/Docentes/EduardoManzini/Consi-deracoes_sobre_a_elaboracao_do_roteiro.pdf. Acesso em: 10 fev. 2023.

MANZINI, E. J. **A entrevista na pesquisa social**. Didática, São Paulo, v. 26/27, 190/1991, p. 154.

MARTINS, TARCÍELI DA COSTA. **Entre a escola da vida e a vida que atravessa a escola**. Dissertação. 2021. Disponível em: <http://repositorio.ufsm.br/handle/1/24099>. Acesso em: 16 maio 2023.

MATTOS, RENATA L. DE. **Mudanças nas organizações: etarismo e contratação de profissionais 50+**. Dissertação. FGV, São Paulo, 2021. Disponível em: <https://repositorio.fgv.br/server/api/core/bitstreams/18edd40d-3203-46dd-a061-7a14ccf5e4f7/content>. Acesso em: 16 maio 2023.

MENDES, Maíra Tavares. **Mapeando a produção sobre permanência estudantil**. *Revista de Estudos Universitários - REU*, [S.L.], v. 46, n. 2, p. 385-407, 17 dez. 2020. Pós-Graduação em Comunicação e Cultura – PPGCC. Disponível em: <https://periodicos.uniso.br/reu/article/view/4040>. Acesso em: 31 out. 2023.

MINAYO, M.C.S. (Org.), DESLANDES, SF, GOMES, R. **Pesquisa Social: teoria, método e criatividade**. Petrópolis: Vozes; 2009.

MINAYO, M.C.S. et al. Qualidade de vida e saúde: um debate necessário. *Ciência e Saúde Coletiva*, Rio de Janeiro, v. 5, n. 1, p. 7-18, 2000. Disponível em: <https://doi.org/10.1590/S1413-81232000000100002>. Acesso em: 14 maio 2023.

MINARELLI, J. A. **Empregabilidade: como entrar, permanecer e progredir no mercado de trabalho**. 1ª ed. Porto Alegre: PLUS/ Simplíssimo. 2020. Disponível em: <https://www.google.com.br/books/edition/Empregabilidade/TOQJEAAAQBAJ?hl=pt-R&gbpv=1&dq=empregabilidade&printsec=frontcover>. Acesso em: 11 nov. 2023.

MORAES, NÍDIA DE JESUS. **O mundo do trabalho e as implicações no acesso, permanência e êxito de estudantes com ingresso tardio no ensino superior**. Dissertação. Florianópolis, 2021. Disponível em: <https://repositorio.ifsc.edu.br/bitstream/handle/123456789/2277/Disserta%C3%A7%C3%A3o%20NIDIA%20DE%20JESUS%20MORAES%20PDF.pdf?sequence=1&isAllowed=y>. Acesso em: 18 maio 2023.

NERUDA, Pablo. **Oda al pan**. Tradução de Fernando Assis Pacheco (Ode ao Pão), in *Pretextos para Dizer*, 1978.

NORA, P. **Entre memória e história: a problemática dos lugares**. Projeto História (Revista do Programa de Estudos Pós-graduados em

História/Departamento pão de História, PUC-SP), São Paulo, v.10, 1993.
Disponível em:
<https://revistas.pucsp.br/index.php/revph/article/view/12101/8763>. Acesso em: 3 fev. 2023.

OECD. **Education at a Glance 2020**. Disponível em: https://download.inep.gov.br/acoes_internacionais/eag/documentos/2020/EAG_2020_CN_BRA.pdf
Acesso em: 30 out. 2023.

OECD1 (2023), Building Future-Ready Vocational Education and Training Systems, OECD Reviews of Vocational Education and Training, OECD Publishing, Paris. Disponível em: <https://doi.org/10.1787/28551a79-en>. Acesso em: 30 out. 2023.

OECD2. Building Future-Ready Education and Professional Training Systems. 2023. Disponível em: https://www.oecd-ilibrary.org/sites/28551a79-en/1/3/3/index.html?itemId=/content/publication/28551a79-en&csp_=9442b18cf30e37cbe949a836f8a1cbdb&itemIGO=o. Acesso em: 09/11/2023.

OECD. The future of education and skills Education 2030. Disponível em: [https://www.oecd.org/education/2030/E2030%20Position%20Paper%20\(05.04.2018\).pd](https://www.oecd.org/education/2030/E2030%20Position%20Paper%20(05.04.2018).pd) Acesso em: 09/11/2023.

OLIVEIRA, ELIZÂNGELA F. DE. **Políticas educacionais de formação profissional: diversidade etária e mercado de trabalho**. Dissertação, 2021. Disponível em: <https://tede2.pucsp.br/handle/handle/23579>. Acesso em: 18 de maio 2023.

OMS. Organização Mundial da Saúde. Resumo: Relatório Mundial de Envelhecimento e Saúde. 2015, p. 3. Disponível em: <https://sbqq.org.br/wp-content/uploads/2015/10/OMS-ENVELHECIMENTO-2015-port.pdf>. Acesso em: 29 mar.2023.

OMS – Organização Mundial da Saúde. **+ Qualidade de Vida**. 2013. Disponível em: <https://bvsmms.saude.gov.br/qualidade-de-vida-em-cinco-passos/>. Acesso em 30 out. 2023.

ONU - Organização das Nações Unidas. 2020. Disponível em: <https://brasil.un.org/pt-br/105264-assembleia-geral-da-onu-declara-2021-2030-como-d%C3%A9cada-do-envelhecimento-saud%C3%A1>. Acesso em: 29 mar. 2023.

PACHECO, Eliézer (Org.). **Perspectivas da educação Profissional Técnica de Nível Médio: Proposta de diretrizes curriculares nacionais**. São Paulo: Fundação Santillana Moderna, 2012. Disponível em: <https://ifpr.edu.br/wp-content/uploads/2014/06/Perspectivas-da-EPT.pdf> Acesso em: 08 nov. 2023.

PACHECO, Eliezer M. Org. **Institutos Federais uma revolução na educação profissional e tecnológica**. Disponível em: https://www.fundacaosantillana.org.br/wp-content/uploads/2019/12/67_Institutosfederais.pdf.2011. Acesso em: 20 out.2022.

PACHECO, Eliezer. **Fundamentos político-pedagógicos dos institutos federais: diretrizes para uma educação profissional e tecnológica transformadora**. / Eliezer Pacheco. – Natal: IFRN, 2015. Disponível em: <https://memoria.ifrn.edu.br/bitstream/handle/1044/1018/Fundamentos%20Político-Pedagógicos%20dos%20Institutos%20Federais%20-%20Ebook.pdf?sequence=1&isAllowed=y>. Acesso em: 20 out. 2023.

PEIXOTO, Nirvan Hofstadler. **A participação de aluno adulto maduro em Cursos Técnicos Subsequentes do Colégio Técnico Industrial de Santa Maria**. Dissertação de Mestrado, 2021. Santa Maria/RS. Disponível em: <http://repositorio.ufsm.br/handle/1/21614>. Acesso em: 16 de maio 2023.

RAMOS, Marise Nogueira. **História e política da educação profissional**. 1ª Ed. Coleção Formação Pedagógica. Vol.V – Curitiba IFPR-EAD. 2014: Instituto Federal do Paraná.

RAMOS, Marise Nogueira. **Concepção do ensino médio integrado à educação profissional**. In: **O Ensino Médio integrado à educação profissional: concepções e construções a partir da implantação na Rede Pública Estadual do Paraná**. Curitiba, SEED/PR: 2008.

RAYMUNDO, G. M. C.; RAITZ, T. R.; GESSER, V. **Juventude em foco: a diversidade no perfil dos estudantes dos curso técnicos subsequentes**. Revista da FAEBA - Educação e Contemporaneidade, 2021. Disponível em: <https://www.revistas.uneb.br/index.php/faeeba/article/view/9380>. Acesso em: 16 maio 2023.

REGATTIERI, M. CASTRO, J. M. (Org.) (UNESCO) **Ensino médio e educação profissional: desafios da integração**. UNESCO, 2010, 2. ed – Brasília. Disponível em: <https://unesdoc.unesco.org/ark:/48223/pf0000222630?posInSet=2&queryId=N-EXPLORE-dc970c40-6a55-4362-a501-60a3bf8502aa>. Acesso em: 16 maio 2023.

RICHARDSON, Roberto Jarry, **Pesquisa social: métodos e técnicas** / Roberto Jarry Richardson; colaboradores José Augusto de Souza Peres. (et al.) 3. ed. - 14. reimpr. - São Paulo Atlas, 2012.

RICHTER, Vanusa Rossi. **Panificação**. Indaial: UNIASSELVI, 2019. 208 p.; il. SÁNCHEZ VÁZQUEZ, Adolfo. **Ética**. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2002.

SANTOS, Bettina S. dos; ANTUNES, Denise, D. **Vida adulta, processos motivacionais e diversidade.** Educação, Porto Alegre: PUCRS, ano XXX, n. 61, p. 149-164, jan./abr. 2007.

SANTOS, Dyane B. R. **Para além das cotas: a permanência de estudantes negros no ensino superior como política de ação afirmativa.** 2009. 214 f. Tese (Doutorado) - Curso de Doutorado em Educação, Universidade Federal da Bahia, Salvador, 2009. Disponível em: [file:///C:/Users/User/Downloads/4040-Vers%C3%A3o%20final%20\(para%20publicar\).-10695-11780-10-20201217.pdf](file:///C:/Users/User/Downloads/4040-Vers%C3%A3o%20final%20(para%20publicar).-10695-11780-10-20201217.pdf). Acesso em: 31 out.2023.

SANTOS, MAÍRA ROCHA. **Escolaridade e envelhecimento: panorama das políticas públicas e marco regulatório no Brasil - 1991 a 2011.** Dissertação. Brasília, 2019. Disponível em: http://www.realp.unb.br/jspui/bitstream/10482/35200/1/2019_Ma%C3%AdraRochaSantos.pdf. Acesso em: 17 maio 2023.

SATER, A; TEIXEIRA, R. **Música: Tocando em Frente.** 1990. Disponível em: <https://novabrasilfm.com.br/notas-musicais/historia-da-musica-tocando-em-frente-de-almir-sater-e-renato-teixeira>. Acesso em: 13 out. 2024.

SAVIANI, Demerval et al. **O trabalho como princípio educativo frente às novas tecnologias.** Novas tecnologias, trabalho e educação: um debate multidisciplinar. Petrópolis: Vozes, p. 147-164, 1994.

SAVIANI, Demerval. **Educação em diálogo.** Campinas: Autores Associados; 2011. p. 119-44.

_____. **Pedagogia: o espaço da educação na universidade.** Cadernos de Pesquisa, São Paulo, v. 37, n. 130, p. 99-134, jan./abr. 2007.

_____. **Instituições escolares: conceitos, história, historiografia e práticas.** Cadernos de História da Educação nº. 4 - jan./dez. 2005. Disponível em: <https://seer.ufu.br/index.php/che/article/view/382/363>. Acesso em: 09 fev. 2023.

_____. **Escola e democracia. Polêmicas do nosso tempo.** 32ª ed. Campinas, SP. Autores Associados, 1999.

SENAI – **Serviço Nacional de Aprendizagem Industrial.** Disponível em: <https://www.ibge.gov.br/estatisticas/sociais/populacao/9109-projecao-da-populacao>. Acesso em: 05 jun. 2023.

SETEC/MEC. **Pesquisa Nacional de Egressos dos Cursos Técnicos da Rede Federal de Educação Profissional e Tecnológica (2003-2007).** Disponível em: http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com_docman&view=download&alias=6696-relatoriopesquisa-redefederal&category_slug=setembro-

[2010-pdf&Itemid=30192](#). Acesso em: 15 maio 2023.

SILVA, Maria das Graças M. da; VELOSO, Tereza Christina M. A. **Acesso à educação superior: significados e tendências em curso**. Série-Estudos - Periódico Do Programa De Pós-Graduação Em Educação Da UCDB, nº 30, jul./dez.2010. Disponível em: <https://serieucdb.emnuvens.com.br/serie-estudos/article/view/156/197>. Acesso em: 30 out. 2023.

SILVA, Marina Raymundo da. **Viajando pelo município de Osório**. 2ª edição, 2018.

SILVEIRA, J. V. R., Santos, L. M. A., & Barin, C. S.. (2021). **Quem é o adulto amaduro presente na educação profissional e tecnológica?** Artigo *Revista Ciranda*, 5(2), 103–135. Disponível em: <https://www.periodicos.unimontes.br/index.php/ciranda/article/view/4170>. Acesso em: 16 maio 2023.

SOUZA, C. S. RODRIGUES-MIRANDA. F. P. **Envelhecimento e Educação para Resiliência no Idoso**. Educação & Realidade, Porto Alegre, v. 40, n. 1, p. 33-51, jan./mar. 2015.

STRECK, Carla Fabiana; FRISON, Thirzá Baptista. **Lembranças de velhos: o mundo do trabalho na infância. Estudos Interdisciplinares sobre o Envelhecimento**. Porto Alegre, v. 1, p. 111, 1999.

UNESCO. **Recommendation on adult learning and education**. Paris/Hamburg: UNESCO/UII. 2015. Disponível em: <https://unesdoc.unesco.org/ark:/48223/pf0000245119.page=3>. Acesso em: 31 out. 2023.

UNESCO. **5th global report on adult learning and education: citizenship education: empowering adults for change; executive summary**. Disponível em: <https://unesdoc.unesco.org/ark:/48223/pf0000381669> Acesso em: 13/11/2023.

VARGAS, P. G., & GOMES, M. DE F. C. (2013). **Aprendizagem e desenvolvimento de jovens e adultos: novas práticas sociais, novos sentidos**. Educação e Pesquisa, 39(2),449-463, abr./jun. 2013.

VÁZQUEZ, ADOLFO SÁNCHEZ. **Ética**. 37ª ed. Rio de Janeiro. Civilização Brasileira, 2017. 305 p.

APÊNDICE A – PRODUTO EDUCACIONAL

O Produto Educacional poderá ser acessado através do cartaz com QRCode:



APÊNDICE B – ROTEIRO DE ENTREVISTA

O roteiro de entrevista semiestruturada foi uma opção para facilitar a comunicação e garantir a dinamicidade e fluidez nas conversações entre pesquisadora e entrevistados. “A melhor situação para participar na mente de outro ser humano é a interação face a face, pois tem o caráter, inquestionável, de proximidade entre as pessoas” (RICHARDSON, 2012, p.207).

As perguntas foram formuladas de acordo com os objetivos propostos na pesquisa como instrumento para se efetivar a produção de dados necessários para o desenvolvimento de um Produto Educacional resultante dos estudos realizados na dissertação.

Participante: _____
 Grau de escolaridade: _____
 Gênero: () masculino () feminino
 Idade: _____
 Situação laboral: _____
 Município de residência: _____
 Data da entrevista: _____
 Local da entrevista: _____

1. Fale sobre as suas motivações para ingressar no curso técnico em Panificação do IRS, campus Osório.
2. Comente sobre ingressar, na maturidade, em um curso de educação profissional técnica.
3. Conte como foi sua formação e experiências escolares antes do ingresso no IFRS, campus Osório.
4. Descreva como foi sua preparação para o processo seletivo desde inscrição, apropriação dos conteúdos exigidos, o acesso e compreensão das informações do site do IFRS
5. Fale sobre sua trajetória de formação no IFRS, campus Osório.
6. Relate se houve dificuldades, barreiras que possam ter dificultado sua trajetória de estudos.
7. Comente fatores que contribuíram para a sua adaptação e permanência no curso técnico em Panificação do campus Osório, IFRS.
8. Reflita sobre as contribuições do curso para sua vida profissional e pessoal.
9. Fale sobre as expectativas geradas após a conclusão do curso.
10. Registre uma receita que marcou sua trajetória no curso e uma que lhe

traz memórias afetivas.

APÊNDICE C – QUESTIONÁRIO DE AVALIAÇÃO DO PRODUTO EDUCACIONAL

De 1 a 7 – (Perguntas fechadas) Questão 8 - Aberta

1. Qual seu nível de satisfação com o formato do Produto Educacional (caderno de receitas e narrativas de vida)?
2. Como você avalia o Produto Educacional quanto a apresentação: visual, linguagem, imagens, organização.
3. O Produto Educacional tem potencial para contribuir com a divulgação do Curso de Panificação do Instituto Federal do Rio Grande do Sul - campus Osório?
4. O conteúdo do Produto Educacional (narrativas de vida, receitas e linha do tempo) está de acordo com as experiências vivenciadas por você?
5. Um *caderno*, narrando as experiências de vida e receitas realizadas por egressos, pode incentivar outras pessoas a repensarem um retorno aos estudos?
6. Suas contribuições foram bem representadas no *caderno*?
7. Você consideraria recomendar este *caderno* para amigos ou familiares?
8. Quais aspectos você mudaria na elaboração do Produto Educacional (*caderno*)?

ANEXO A – PARECER CONSUBSTANCIADO DO CEP

INSTITUTO FEDERAL DE
EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E
TECNOLOGIA DO RIO
GRANDE DO SUL



PARECER CONSUBSTANCIADO DO CEP

DADOS DO PROJETO DE PESQUISA

Título da Pesquisa: ESCOLARIZAÇÃO NA MATURIDADE: CURSO TÉCNICO SUBSEQUENTE EM PANIFICAÇÃO TRANSFORMANDO VIDAS

Pesquisador: GIANE SILVA SANTOS

Área Temática:

Versão: 1

CAAE: 67530423.7.0000.8024

Instituição Proponente: INSTITUTO FEDERAL DE EDUCACAO, CIENCIA E TECNOLOGIA DO RIO

Patrocinador Principal: Financiamento Próprio

DADOS DO PARECER

Número do Parecer: 5.926.588

Apresentação do Projeto:

O estudo será desenvolvido com dezoito estudantes egressos do curso Técnico em Panificação, subsequente ao ensino médio, do campus Osório do Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul – IFRS que ingressaram no período entre 2015 e 2021, que tinham 50 anos ou mais à época do ingresso. Os participantes irão memoriar, a partir de entrevistas, com roteiro específico tanto as motivações para a escolha do curso quanto o processo de aprendizagem e avaliar como a nova profissão afetou os seus cotidianos. O local das entrevistas, que serão gravadas e transcritas pela pesquisadora, serão as próprias residências dos participantes em datas e horários a serem previamente acordados, mediante à autorização prévia ou em outro local indicado pelos entrevistados. Também será utilizado o Laboratório de Panificação do campus Osório e demais áreas técnicas, caso necessário. O tempo de entrevista deverá ser definido, também, previamente com os participantes respeitando as rotinas diárias. Após realizada a produção de dados, será desenvolvido um roteiro para a produção de um vídeo documentário para socializar as vivências dos estudantes/participantes. Na perspectiva de Nichols (2005, p. 73), "a voz do documentário pode defender uma causa, apresentar um argumento, bem como transmitir um ponto de vista. Os documentários procuram nos persuadir ou convencer, pela força de seu argumento, ou ponto de vista, e pelo atrativo, ou poder, de sua voz. A voz do documentário é a maneira especial de expressar um argumento ou uma perspectiva". Também

Endereço: Rua General Osório, 348 - 3º andar- sala 303
Bairro: CENTRO **CEP:** 95.700-066
UF: RS **Município:** BENTO GONCALVES
Telefone: (54)3449-3340 **E-mail:** cepesquisa@ifrs.edu.br

INSTITUTO FEDERAL DE
EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E
TECNOLOGIA DO RIO
GRANDE DO SUL



Continuação do Parecer: 5.926.588

haverá uma seção para exibição e apreciação do vídeo pelos participantes no campus quando a versão final do produto educacional será definida com eles/por eles. O vídeo documentário poderá ser classificado como tecnologia assistiva, já que haverá tanto legenda quanto interpretação em Libras. O material será disponibilizado gratuitamente no repositório do IFRS, bem como em plataformas para a difusão da Ciência do Ministério da Educação (MEC).

Objetivo da Pesquisa:

Objetivo Geral:

Investigar em que medida, estudantes na maturidade que cursaram o ensino Técnico em Panificação, subsequente ao Ensino Médio, no IFRS, tiveram suas vidas modificadas.

Objetivos específicos:

1. Registrar e memoriar as vivências dos participantes da pesquisa com vistas à produção de material para a socialização de saberes;
2. Investigar se houve conflitos entre os saberes trazidos pelas experiências de vida dos participantes e os saberes formais presentes na matriz curricular do Curso de Panificação.

Avaliação dos Riscos e Benefícios:

Riscos:

- Embora os participantes do estudo já estejam familiarizados com a pesquisadora, com o IFRS, é possível que haja algum desconforto, visto que as entrevistas serão audiogravadas. Entretanto, será garantido a esses egressos a possibilidade de se retirar da pesquisa a qualquer tempo, bem como de somente se manifestar a respeito dos tópicos que desejarem. Além disso, caso haja desconfortos, será acionada a equipe da Assistência Estudantil do campus Osório, a qual conta com uma psicóloga e uma assistente social. Desse modo, pode se dizer que o risco pode ser entendido como baixo e com possibilidade de resolução positiva.

Benefícios:

- Os benefícios possíveis, advindos da participação na pesquisa envolvem tanto a possibilidade de o participante memoriar o seu percurso formativo quanto de ele contribuir com o desenvolvimento da Ciência atuando como motivador de outras pessoas, na maturidade, que possam a vir se inspirar com as vivências partilhadas.

Comentários e Considerações sobre a Pesquisa:

Projeto de Mestrado do PROFEPT - Mestrado Profissional em Educação Profissional e Tecnológica.

Endereço: Rua General Osório, 348 - 3º andar- sala 303
Bairro: CENTRO **CEP:** 95.700-086
UF: RS **Município:** BENTO GONCALVES
Telefone: (54)3449-3340 **E-mail:** cepesquisa@ifrs.edu.br

ANEXO B – CARTA DE ANUÊNCIA INSTITUCIONAL

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO



Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul
Campus Osório

CARTA DE ANUÊNCIA INSTITUCIONAL

Eu, **Flávia Santos Twardowski Pinto**, responsável pelo **Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul, campus Osório**, autorizo a realização da pesquisa intitulada “**Escolarização na Maturidade: Curso Técnico Subsequente em Panificação Transformando Vidas**”, a ser conduzido pelos pesquisadores abaixo relacionados. Fui informado pelo responsável do estudo sobre objetivos, metodologia, riscos e benefícios aos participantes da pesquisa, bem como das atividades que serão realizadas na instituição a qual represento.

Foi assegurado pelo pesquisador responsável que os dados coletados serão mantidos em absoluto sigilo de acordo com a Resolução do Conselho Nacional de Saúde nº 466/2012, que trata da Pesquisa envolvendo seres humanos e que serão utilizados tão somente para a realização deste estudo.

Esta instituição está ciente de suas corresponsabilidades como instituição coparticipante do presente projeto de pesquisa e de seu compromisso no resguardo da segurança e bem-estar dos participantes de pesquisa, dispondo de infraestrutura necessária para a garantia de tal segurança e bem-estar.

Serão disponibilizados, ao pesquisador, espaço físico nas dependências do *campus* (secretaria de registros e laboratório de panificação) bem como documentos necessários à coleta de dados.

Osório, 25 de julho de 2023

Assinatura e carimbo do responsável institucional

Cargo que ocupa na instituição

Em caso de dúvidas com respeito aos aspectos éticos deste estudo, consultar:

CEP/IFRS**E-mail:** cepesquisa@ifrs.edu.br**Endereço:** Rua General Osório, 348, Centro, Bento Gonçalves, RS, CEP:
95.700-000**Telefone:** (54) 3449-3340**Pesquisadora principal:** Giane Silva Santos**Telefone para contato:** (51) 98559-0373**E-mail para contato:** giane254@yahoo.com.br**Demais pesquisadores:****Nome:** Prof. Dr. Sérgio Wesner Viana**Telefone para contato:** (51) 99905-0452**E-mail para contato:** sergio.viana@poa.ifrs.edu.br

ANEXO C – TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA
DO RIO GRANDE DO SUL – IFRS
PRÓ-REITORIA DE PESQUISA, PÓS-GRADUAÇÃO E INOVAÇÃO – PROPP
COMITÊ DE ÉTICA EM PESQUISA – CEP

TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE E ESCLARECIDO

Prezado (a) Senhor (a), _____

Você está sendo convidado (a) para participar do projeto de pesquisa intitulado: **“Escolarização na Maturidade: Curso Técnico Subsequente em Panificação Transformando Vidas”**. Este projeto está vinculado ao Mestrado, ProfEPT, Edital nº. 01/2021. Nessa pesquisa pretendemos investigar e memoriar a trajetória de formação dos egressos do curso técnico em Panificação, subsequente ao ensino médio, do campus Osório do IFRS que, no período de sua formação tinham cinquenta anos ou mais.

A pesquisa será feita no local que seja mais conveniente ao participante da pesquisa, através de entrevista que poderá ser gravada e/ou filmada, após sua autorização. Para a coleta de dados será utilizada a metodologia de pesquisa qualitativa e exploratória.

=====

Fui alertado (a) que este estudo apresenta risco mínimo para mim, visto que o tema a ser investigado tem o propósito de memoriar a trajetória de formação no curso técnico no qual obtive diplomação e, que será respeitado meus horários, minhas possíveis limitações para expressar sentimentos e que, a qualquer momento posso interromper a entrevista, assim como recusar em responder a qualquer pergunta que julgue ser ofensiva ou me cause constrangimento.

Caso isso ocorra, serei encaminhado (a) para a equipe da Assistência Estudantil do *campus* Osório - IFRS, a fim de receber o acompanhamento necessário. Além disso, diante de qualquer tipo de questionamento ou dúvida, poderei realizar o contato imediato com um dos pesquisadores responsáveis pelo estudo que fornecerá os esclarecimentos necessários.

Foi destacado que a minha participação no estudo é de extrema importância, uma vez que se espera que outros indivíduos compreendam que é possível o ingresso

e a permanência em um curso de educação profissional com perspectivas de êxito nos aspectos formativos, afetivos, de re/inserção no mundo do trabalho e melhora na qualidade de vida e bem-estar.

Estou ciente e me foram assegurados os seguintes direitos:

- da liberdade de retirar o consentimento, a qualquer momento, e que poderei deixar de participar do estudo, sem que isso me traga prejuízo de qualquer ordem;

- da segurança de que não serei identificado (a) e que será mantido caráter confidencial das informações relacionadas à minha privacidade;

- do compromisso de ter acesso às informações em todas as etapas do estudo, bem como aos resultados, ainda que isso possa afetar meu interesse em continuar participando da pesquisa;

- de que não haverá nenhum tipo de despesa ou ônus financeiro relacionada com a participação nesse estudo;

- de que tenho direito a compensação material relativas às minhas despesas e de meu acompanhante com relação à transporte e alimentação, caso esses gastos sejam demandados durante a minha participação no estudo

- de que não está previsto nenhum tipo de procedimento invasivo ou coleta de material biológico;

- de que posso me recusar a responder qualquer pergunta que julgar constrangedora ou inadequada.

- de que serão mantidos todos os preceitos ético-legais durante e após o término da pesquisa, de acordo com a Resoluções 466/2012 e 510/2016 do Conselho Nacional de Saúde;

=====

Eu (*participante*) portador do documento de identidade ou CPF (xxxxxxxxxxxx), aceito participar da pesquisa intitulada: “**Escolarização na Maturidade: Curso Técnico Subsequente em Panificação Transformando Vidas**”. E, do Caderno de Receitas e Narrativas de Vida intitulado: “**Pães e Memórias: Histórias de Egressos do Curso Técnico em Panificação Inspirando Novas Trajetórias**”. Fui informado (a) dos objetivos do presente estudo de maneira clara e detalhada, bem como sobre a metodologia que será adotada, sobre os riscos e benefícios envolvidos. Recebi uma via assinada e rubricada deste termo de consentimento e me foi dada a oportunidade de ler e esclarecer as minhas dúvidas.

Osório, xx de julho de 2024

Assinatura do(a) participante

Assinatura do (a) pesquisador(a)

Autorização para uso de imagem/voz:

Autorizo o uso de minha imagem e/ou voz para fins específicos de divulgação dos resultados da pesquisa, sendo seu uso restrito às entrevistas e ao Caderno de Receitas e Narrativa de Vida.

Fui informado que serão tomadas todas as medidas possíveis para preservar o anonimato e a minha privacidade quando solicitado.

Osório, ____ de _____ de 2024

Assinatura do(a) participante

Assinatura do (a) pesquisador(a)

=====

Em caso de dúvidas com respeito aos aspectos éticos deste estudo, poderei consultar:

CEP/IFRS

E-mail: cepesquisa@ifrs.edu.br

Endereço: Rua General Osório, 348, Centro, Bento Gonçalves, RS, CEP: 95.700-000

Telefone: (54) 3449-3340

Pesquisadora principal: Giane Silva Santos

Telefone para contato: (51) 98559-0373

E-mail para contato: giane254@yahoo.com.br