



Modalidade do trabalho: Relato de Experiência

CAPACITAÇÃO PROFISSIONAL DE MULHERES NA PRODUÇÃO DE DOCES E CONSERVAS COMO FONTE ALTERNATIVA DE RENDA¹

Letícia Siqueira Do Nascimento², Rosane Maristela Corrêa Siqueira³.

¹ experiência de escola

² Possui Graduação em Tecnologia em Alimentos pelo Instituto Federal Farroupilha campus Santo Augusto (2013) e atuou como professora bolsista do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) entre 2015 e 2016.

³ Acadêmica de Tecnologia em Alimentos pelo Instituto Federal Farroupilha campus Santo Augusto.

Introdução

Este trabalho tem como objetivo relatar uma experiência de capacitação na produção de doces e conservas vegetais com mulheres de baixa renda da localidade de Linha Turvo, município de Três Passos, no período de Outubro de 2015 a Janeiro de 2016, através do Programa Nacional de Acesso ao Ensino Técnico e Emprego (Pronatec) em parceria com o Instituto Federal Farroupilha campus Santo Augusto e o apoio do Centro de Referência de Assistência Social (CRAS) de Três Passos.

Metodologia

O Curso de Preparador de Doces e Conservas vem, portanto, atender ao disposto na LEI N° 12.513 de 26 de outubro de 2011, que institui o Programa Nacional de Acesso ao Ensino Técnico e Emprego (Pronatec), tendo como um dos principais objetivos ampliar as oportunidades educacionais dos trabalhadores, por meio do incremento da formação e qualificação profissional. A ampliação do acesso, permanência e extensão da escolaridade, também ancoradas pela Portaria n° 1.569, de 03.11.2011 do Ministério da Educação, que fixou as diretrizes para a execução da bolsa-formação no âmbito do Programa Nacional de Acesso ao Ensino Técnico e Emprego (Pronatec), deverá estar intrinsecamente ligada a um processo de ampliação de direitos e garantias individuais que caracterizam o desenvolvimento humano, os arranjos sociopolíticos e o crescimento econômico característicos da sociedade moderna.

Realizado pelo Instituto Federal Farroupilha – Campus Santo Augusto, no município de Três Passos, com 20 mulheres, com faixa etária de 19 a 65 anos e provenientes de famílias de baixa renda, com baixa escolaridade e residentes na localidade Linha Turvo, o Curso Preparador de Doces e Conservas na modalidade Formação Inicial e Continuada ou Qualificação Profissional, visando promover a formação profissional, tecnológica e cidadã de mulheres que se encontram em vulnerabilidade social na região Celeiro.

Os objetivos específicos do curso são os seguintes:

- Desenvolver a educação profissional integrada ao trabalho, à ciência e à tecnologia;
- Oferecer aos alunos oportunidades para construção de competências profissionais, na perspectiva do mundo da produção e do trabalho, bem como do sistema educativo;
- Proporcionar a qualificação profissional em curto prazo, na área de alimentos;
- Colocar à disposição da sociedade um profissional apto ao exercício de suas funções e consciente de suas responsabilidades;
- Enfatizar, paralelamente à formação profissional específica, o desenvolvimento de todos os saberes e valores necessários ao profissional-cidadão, tais como o domínio da linguagem, o raciocínio lógico, relações interpessoais, responsabilidade, solidariedade e ética, entre outros.
- Possibilitar a elevação de escolaridade e formação cidadã de mulheres de classes populares;

Modalidade do trabalho: Relato de Experiência

- Possibilitar um conhecimento mais profundo na preparação de Doces, conservas, compotas de frutas regionais e comerciais, visando o aproveitamento da produção na agricultura familiar;
- Estimular a geração de renda por parte das mulheres participantes do programa, a partir de iniciativas solidárias, empreendedoras ou empregabilidade.
- Enfatizar a identidade feminina nos aspectos políticos, estéticos, jurídicos, familiares, de trabalho, espiritualidade e saúde.

O trabalho foi desenvolvido no Município de Três Passos, com 20 mulheres, com faixa etária de 19 a 65 anos e provenientes de famílias de baixa renda, com baixa escolaridade e residentes na localidade de Linha Turvo, o curso ocorreu no salão da própria comunidade, onde teve duração de 4 meses, e receberam um auxílio financeiro como incentivo dado pelo programa, tendo em vista não apenas a qualificação das mulheres para a promoção de emprego e geração de renda, mas também o desenvolvimento pessoal e social das mesmas. Montou-se um curso com 200 horas/aulas divididas em 2 módulos: I Básico (100 horas/aulas) e II Específico (100 horas/aulas). O módulo básico teve como objetivo o desenvolvimento das capacidades básicas indispensáveis às exigências atuais do mundo do emprego, sendo ministrados conteúdos sobre desenvolvimento pessoal e social, português básico, interpretação de texto, informática básica, ética e empreendedorismo. O módulo específico envolveu os conhecimentos teórico-práticos relativos à higiene do manipulador, higiene dos alimentos, produção de doces em caldas, compotas, doce em corte, e conservas de vegetais, armazenamento, rotulagem e comercialização dos mesmos. Utilizou-se a metodologia participativa, reconhecendo as mulheres como sujeitas do processo de construção do conhecimento.

Resultados e discussão

As frutas e hortaliças são produtos altamente perecíveis podendo ser beneficiados para a produção de doces, compotas e conservas vegetais, que são de fácil manipulação, não necessitando de tecnologias e equipamentos sofisticados, são produtos de grande aceitação pelos consumidores favorecendo a comercialização, sendo, portanto uma alternativa para a geração de renda.

Segundo GAVA (1988), as frutas são importantes componentes alimentícios, devendo compor a alimentação diária da população, e sua oferta deverá ser mantida também na entre-safra, porém de forma industrializada.

Para manter as frutas na forma industrializada e garantir sua qualidade nutritiva são desenvolvidas geleias e conservas, por isso a capacitação e treinamento de pessoas são essenciais. Os dados mostram o real interesse das mulheres em se qualificarem, levando-se em conta que se formou uma lista de espera, caso alguém desistisse em tempo hábil para poder ser substituído.

Conforme avaliações e relatos do Programa, as participantes demonstraram estar satisfeitas com a metodologia de trabalho utilizada, fato este que demonstra a competência e habilidade no relacionamento da equipe técnica com as mulheres, estimulando a participação, a interação e integração social entre as participantes. O engajamento e compromisso da equipe técnica com a qualidade do curso vislumbraram-se principalmente com a adequação dos conteúdos trabalhados, a qualidade do material didático utilizado e a forma de avaliação individual e coletiva.

A capacitação oportunizou as participantes, qualificação profissional, capacidade de iniciativa, desenvolvimento da sociabilidade, autoestima e responsabilidade. Aliada aos conhecimentos teórico-práticos propiciou-se as participantes oportunidades de ampliação dos horizontes culturais e sociais, objetivando assim o despertar para o aprofundamento dos conhecimentos, a motivação à volta a escola e o direcionamento da escolha por um emprego.

Além de aulas prática conforme a imagem 01 abaixo, na qual as alunas produziram doce de abacaxi em conserva, foram produzidas também conserva de beterraba, picles, geleia de uva, suco de milho, geladinho, balas de gelatina, licor de limão e laranja, licor de chocolate, tomate seco, tomate seco

Modalidade do trabalho: Relato de Experiência

em conserva, pimenta em conserva em óleo, frutas cristalizadas, ketchup caseiro, massa de tomate caseira.

Ao término do Curso Preparador de Doces e Conservas, as alunas realizaram uma visita técnica no Instituto Federal Farroupilha campus Santo Augusto, onde além de conhecerem a estrutura e espaço físico da instituição, puderam aprimorar seus conhecimentos, principalmente na área alimentícia, uma vez que o laboratório de hortifrutigranjeiros foi de grande destaque para as alunas. Abaixo, na foto 02 a visita técnica, a mesma ocorreu em 21 de janeiro de 2016.

Conclusão

A partir da análise dos resultados afirmo que o objetivo do trabalho foi alcançado, pois as mulheres aprimoraram a formação profissional, tecnológica e científica, atuando com base em princípios éticos e de maneira sustentável. A formação só é sucesso quando une o profissionalismo com a formação humanística.

Palavras-chave: Alimentos;Processamento;Trabalho.

Referências Bibliográficas:

ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NORMAS TÉCNICAS – ABNT. Disponível em:
< <http://www.abntcatalogo.com.br/norma.aspx?ID=510330>>. Acesso em: 04 jun. 2016.

BRASIL. Guia PRONATEC de Formação Inicial e Continuada 2012. Disponível em:
<<http://pronatec.mec.gov.br/fic/>>. Acesso em 04 jun. 2016.

GAVA, A. J.; Princípios da Tecnologia de Alimentos - São Paulo - Nobel - 1998, 284p.



Modalidade do trabalho: Relato de Experiência

Foto 01 Aula prática de doce de abacaxi em conserva



Foto 02 Visitação técnica no Instituto Federal Farroupilha campus Santo Augusto