

Curso de qualificação em panificação e confeitaria para inserção de mulheres no mercado de trabalho

QUALIFICATION COURSE IN BAKERY AND CONFECTIONERY FOR WOMEN INSERTION IN LABOR MARKET

Caroline Vantroba Mota

Universidade Estadual de Ponta Grossa – Ponta Grossa – Pr – Brasil
Graduanda do curso de Engenharia de Alimentos
carolvmota@outlook.com

Alessandra Ortonski

Universidade Estadual de Ponta Grossa – Ponta Grossa – Pr – Brasil
Graduanda do curso de Engenharia de Alimentos
alessandraortonski123@gmail.com

Laynara Alessandra Martins

Universidade Estadual de Ponta Grossa – Ponta Grossa – Pr – Brasil
Graduanda do curso de Engenharia de Alimentos
laynaram@outlook.com

Jéssica Iwasenko Giacomozzi

Universidade Estadual de Ponta Grossa – Ponta Grossa – Pr – Brasil
Graduanda do curso de Engenharia de Alimentos
jessicaiwasenko@gmail.com

Deise Rosana Silva Simões

Universidade Estadual de Ponta Grossa – Ponta Grossa – Pr – Brasil
Professora do curso de Engenharia de Alimentos
deisersimoes@gmail.com

Marco Aurélio Praxedes

Universidade Estadual de Ponta Grossa – Ponta Grossa – Pr – Brasil
Professor do curso de Engenharia de Alimentos
profpraxedes@hotmail.com

RESUMO

Este relato fez parte de um projeto de extensão desenvolvido pelo grupo PET (Programa de Educação Tutorial) – Engenharia de Alimentos da Universidade Estadual de Ponta Grossa – para capacitação e inserção de mulheres no mercado de trabalho, através de uma instituição local da cidade de Ponta Grossa (PR) que acolhe, no contraturno escolar, alunos em risco social. O público participante foram as mães desses jovens e o objetivo foi oferecer a elas oportunidade de aprendizagem na área de panificação, confeitaria e outros produtos alimentícios, além de conhecimento nas Boas Práticas de Fabricação. Essa atividade foi de grande importância para o grupo executor, pois aprofundou os conhecimentos dos membros do PET (petianos) sobre os temas, ofereceu oportunidade de contato com o ambiente externo, e promoveu uma troca de experiências enriquecedora entre a comunidade e os acadêmicos, fundamental para a formação universitária. Observou-se a satisfação das ouvintes quanto ao curso, visto que, além de se sentirem valorizadas, aprenderam e aperfeiçoaram seus conhecimentos na área.

Palavras-chave: Renda complementar, Programa de Educação Tutorial (PET), Mães, Extensão universitária.

ABSTRACT

This report was part of a university's extension project by the group PET (Program of tutorial education) – State University of Ponta Grossa's Food Engineering course, for the training and insertion of women in the market, through a local institution in the city of Ponta Grossa (PR) that welcomes students during the second shift. The target audience were the mothers of these young people at social risk and the objective was to offer them the opportunity to learn about bakery and confectionery area but also in Good Manufacturing Practices (GMP). This activity was of great value to the group, as it deepened the students' knowledge in the issues stated above and offered an opportunity to be in contact with the external environment, promoting an enriching exchange of experiences between the community and the academics, which is essential for the education itself. The satisfaction of the listeners regarding the course was observed, as they not only felt valued, but also, they learned and improved their knowledge in the area.

Keywords: complementary income, Tutorial Education Program (PET), Mothers, University extension.

INTRODUÇÃO

O programa de educação tutorial (PET) foi criado pelo Ministério da Educação (MEC) e tem como um dos seus meios de atuação a extensão, que procura integrar a comunidade externa com o meio acadêmico. Sabe-se que a universidade é um local para produção e acumulação do conhecimento e para a formação de cidadãos (Nunes & Silva, 2011) e, segundo o Art. 43 da Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional (Lei nº 9.394 de 20 de dezembro de 1996), "[a] universidade tem por finalidade promover a extensão, aberta à participação da população, visando à difusão das conquistas e benefícios resultantes da criação cultural e da pesquisa científica e tecnológica geradas na instituição". Na extensão universitária, estabelece-se a relação da Universidade com os outros setores da sociedade para os interesses e necessidades da maioria da população (Benetti et al., 2015). Silva (1997) cita que é na extensão que os universitários irão consolidar os seus conhecimentos de ensino a partir da prática. Segundo Santos et al. (2016a), a extensão permite uma visão acerca do campo profissional e sua atuação, auxiliando o acadêmico a trilhar seus caminhos profissionais pautado no conhecimento de vivências reais do seu campo profissional. Deslandes e Arantes (2017) reforçam ainda que a extensão universitária fomenta não somente a formação profissional e humanística, mas também a transformação social. Dessa forma, a extensão é de grande importância, uma vez que fortalece o laço entre a comunidade externa e a acadêmica, permitindo a troca de conhecimentos significativa para ambos. Vislumbrando a atuação na extensão, o grupo PET procura dedicar-se à tríade ensino, pesquisa e extensão de forma uníssona, pois estes pilares trabalham de forma indissociável, uma vez que as ações de extensão adquirem maior efetividade se estiverem vinculadas ao processo de formação de pessoas – Ensino – e de geração de conhecimento – Pesquisa (Fórum de Pró-Reitores de Extensão das Instituições Públicas de Educação Superior Brasileiras, 2012). Sendo assim, quando a extensão está conectada ao ensino, ela permite que o estudante seja o protagonista na sua formação cidadã, e a aprendizagem torna-se um espaço além das dependências da universidade. Dessa forma, realizar tais ações proporciona a troca de conhecimento de discentes e docentes para pessoas que, em sua maioria, não possuem a oportunidade de ingressar em uma IES (Instituição de Ensino Superior). Além do mais, introduz aspectos humanísticos na graduação e na vida pessoal dos alunos que a realizam.

A demanda da atividade descrita neste relato foi gerada a partir de um convite do Instituto Educacional Duque de Caxias (Guarda Mirim) da cidade de Ponta Grossa/PR para atender às mães dos alunos da instituição, que se encontram, na maioria das vezes, em risco social e apresentam baixo grau de escolaridade. Assim, elas receberiam qualificação na área de panificação e confeitaria, criando possibilidades de inserção no mercado de trabalho e fonte de renda estável que, majoritariamente, é inexistente ou muito baixa. Geralmente, quando uma mulher assume a função de chefe de família, aumenta a possibili-

dade de vulnerabilidade social, por ter de arcar com diversas responsabilidades e, ainda assim, assumir as despesas sozinha (Stedile *et al.*, 2017). Isso traz como consequência trabalhos mal remunerados e falta de oportunidade no setor produtivo pela inexistência de qualificação. De acordo com Calgaro *et al.* (2013), com a qualificação, há a possibilidade de camadas menos favorecidas se reinserirem na economia por sua própria iniciativa, transformando, dessa forma, desempregados em microempresários ou trabalhadores autônomos. Portanto, atividades de capacitação para subsequente geração de renda são como uma ponte para inserir a população no mercado de trabalho com projetos e oficinas de qualificação por meio de programas de ensino. Ademais, a geração de renda leva à redução do desemprego, ao combate à pobreza e à violência, além de favorecer a produtividade, a qualidade e a competitividade (Santos *et al.* 2016b). Projetos com o mesmo intuito já foram realizados por outras universidades, como descritos por Santos *et al.* (2016b) e Damasceno *et al.* (2019). Os trabalhos acima referidos embasam a iniciativa do grupo PET com a Instituição Duque de Caxias para que mulheres consigam, a partir do aprendizado ofertado, serem inseridas no mercado de trabalho, contribuindo para sua subsistência e autonomia. Os discentes envolvidos apresentam conhecimento em panificação e confeitaria devido à graduação em Engenharia de Alimentos e essa é uma linha com mercado de trabalho amplo, que possibilita a criação de negócio próprio. Dessa forma, a atividade pôde tornar-se valiosa para todos os envolvidos. Com a atividade, colocou-se em prática a extensão universitária, pois foi permitida a troca de experiências e conhecimentos importantes entre as participantes e os *petianos*. Portanto, o objetivo da atividade consistiu na qualificação de mulheres no ramo da panificação e confeitaria para capacitação e, conseqüentemente, maior oportunidade de inserção no mercado de trabalho e/ou complementação de renda familiar.

METODOLOGIA

O público participante da ação extensionista foram mães de alunos do Instituto Educacional Duque de Caxias (Guarda Mirim). Elas foram selecionadas previamente pela assistente social do Instituto, e os cursos ofertados pela instituição tiveram o apoio não só do grupo PET, mas também de outras instituições de ensino de diferentes áreas da cidade de Ponta Grossa, por exemplo, a informática.

Para a execução do projeto, foi realizada uma reunião do grupo PET Engenharia de Alimentos para planejamento das ações e escolha dos produtos. Na oportunidade, foi discutido que, a partir da demanda inicial, seriam necessárias quatro terças-feiras. Em seguida, cada *petiano* teve a oportunidade de sugerir formulações (receitas) de panificação para serem utilizadas nas aulas práticas. Ao final da reunião e após muito debate, sobre a viabilidade de tempo, custo e facilidade de preparo, foram selecionadas as receitas que seriam aplicadas no curso. Os *petianos* passaram por uma preparação para realizar a elaboração das

apostilas do curso e testes das formulações nas dependências da Universidade Estadual de Ponta Grossa (planta piloto de panificação), com o objetivo de fortalecer o conhecimento dos alunos na área de panificação, uma vez que dentro do grupo há *petianos* do primeiro até o último ano de Engenharia de Alimentos. Essa preparação teve duração aproximada de um mês e ocorreu em paralelo ao curso: enquanto alguns alunos estavam ministrando as aulas práticas do curso na instituição proponente, outros estavam na Universidade testando as formulações dos próximos módulos. Dessa forma, os 12 alunos do PET sempre estavam envolvidos com a atividade; enquanto metade preparava-se na universidade, a outra executava o curso. Além do mais, houve sempre o auxílio dos tutores do grupo, que também se desdobravam entre o acompanhamento do teste e o curso.

O curso iniciou-se no mês de abril de 2019, sendo realizado durante as quatro terças-feiras desse mês, no período da tarde, na padaria do Instituto Educacional Duque de Caxias. Cada encontro teve duração de, aproximadamente, 4 horas. No primeiro contato com as participantes, foi ofertado o curso básico de Boas Práticas de Fabricação (BPF), apresentando atividades teóricas e práticas. As BPF são indispensáveis para a garantia de qualidade, segurança e integridade de um alimento. Durante o módulo, foi destacada a forma correta de se portar diante da fabricação de alimentos, abrangendo desde a parte de higiene pessoal, até higienização do ambiente onde o alimento é preparado. Realizou-se uma parte prática, na qual foi possível ensinar a maneira correta de lavagem das mãos. Para isso, com os olhos das participantes vendados e com o uso de tinta guache, elas lavaram as mãos e demonstraram como normalmente realizam esse processo. Assim, as regiões que ficassem sem a tinta seriam referentes às zonas de suas mãos que foram esquecidas, e por consequência, não estavam limpas da maneira correta.

No mesmo dia, foi oferecido também um módulo de produção de nhoque e macarrão, para ensinar, além da receita, tópicos da tecnologia envolvida em todo esse processo. Ambos os produtos não fazem parte da panificação ou confeitaria, no entanto, como havia integrantes no grupo PET que já conheciam a fabricação desses produtos – vendidos facilmente –, o grupo achou interessante oferecer a aprendizagem. No segundo encontro, foram produzidos pão de cachorro quente e pão de forma. No terceiro momento, foi ensinado como fazer esfiha, pão de queijo e "cueca rasgada"¹. Já no último dia, foram elaborados *cookies*, chineque e panetone. Todos os dias, antes de iniciar as atividades, o grupo PET disponibilizou toucas e jalecos descartáveis, evitando-se, assim, a contaminação dos alimentos, para aplicar de forma prática o que fora ensinado durante o módulo de BPF ofertado no primeiro dia. Para melhor aprendizado e fixação das formulações trabalhadas no curso, foram providenciadas as apostilas com o passo-a-passo dos produtos de panificação, de forma que, no decorrer do curso, as alunas pudessem realizar anotações de dicas e curiosi-

¹ É um doce feito com farinha de trigo e ovos, na qual a massa é estendida e ganha formato característico. O doce é frito e polvilhado com açúcar e também recebe outros nomes como: cavaquinho, orelha de gato e ceroula virada.

dades para obtenção de um produto de qualidade, ficando em posse de cada cursista o acesso à receita mesmo após o término do curso. Além disso, todos os itens fabricados foram degustados ao final de cada parte prática realizada e os produtos também foram disponibilizados para que as participantes levassem para suas residências. A compra de ingredientes para a elaboração dos produtos foi realizada pelo Instituto de Educação Duque de Caxias. Porém, os itens disponibilizados no curso (apostila, toucas e jalecos) foram provenientes da verba de custeio que o grupo PET recebe anualmente do Ministério da Educação (MEC). Já os ingredientes utilizados nos testes dos produtos foram obtidos a partir de recursos próprios dos *petianos* e tutores, uma vez que a verba de custeio recebida não permite a compra de alimentos.

A partir da experiência e do comprometimento da atividade do grupo no primeiro semestre, obteve-se novamente o convite pela Instituição Duque de Caxias para abordar o tema de confeitaria, no segundo semestre, para as mesmas participantes do momento anterior. Novamente, observou-se a necessidade de testes e muito estudo a respeito do assunto por parte dos estudantes universitários, e a conduta do curso para esse módulo foi realizada da mesma maneira da adotada antes. Ocorreram mais 2 encontros no mês de setembro na padaria do Instituto Educacional Duque de Caxias, cada um com duração de 4 horas. Foram elaborados os seguintes produtos: *banoffee*, torta de limão, palha italiana (no primeiro encontro) e *cupcakes* e decoração de bolos (no segundo encontro). Ao total dos 6 encontros (4 no primeiro semestre e 2 no segundo semestre), foram ministradas 24 horas de curso, considerando-se a carga horária dos meses de abril e setembro.

Ao final do curso, foi solicitada a avaliação, através de uma ficha avaliativa, de forma a proporcionar uma resposta aos *petianos* sobre a atuação do grupo e respectivo desempenho nas atividades realizadas, bem como ter conhecimento se as alunas aproveitaram os ensinamentos para que, dessa forma, atividades futuras possam ser melhoradas (Figura 1).

Figura 1: Ficha de Avaliação distribuída às participantes do curso.



Programa de Educação Tutorial
Engenharia de Alimentos

Curso: _____ Data: __/__/____

Este questionário tem por objetivo avaliar o curso ministrado pelo grupo PET de Engenharia de Alimentos da UEPG. Solicitamos que responda com atenção para que possamos utilizá-los como uma ferramenta para melhoria da qualidade dos próximos cursos.

Como você avalia o evento?

- O curso superou minhas expectativas
- O curso atendeu minhas expectativas
- O curso deixou a desejar

Como você avalia os petianos que ministraram o curso?

- Estavam bem preparados
- Estavam pouco preparados
- Estavam bem preparados e dispostos a ajudar
- Estava pouco preparados e sem vontade de ajudar

Você participaria de outro evento do PET?

- Sim
- Não
- Talvez

Avalie globalmente o evento com uma nota de 0 a 4.

- 0 - ruim
- 1 - médio
- 2 - bom
- 3 - muito bom
- 4 - excelente

Outros comentários:

Fonte: Autores, 2019.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

A Figura 2 apresenta um breve resumo de como foi confeccionada a apostila para a realização do curso.

Figura 2: Apostila utilizada no curso.

PÃO FRANCÊS



1. FORMULAÇÃO

Ingrediente	Quantidade
Farinha de trigo	1500 g
Sal	33 g
Fermento biológico	13,5 g
Melhorador	22,5 g
Água	760 mL

PÃO DE QUEIJO



1. FORMULAÇÃO

Ingredientes	Quantidades
--------------	-------------

TORTA DE LIMÃO

INGREDIENTES:

- 300g de bolacha de maizena (aprox. 2 pacotes);
- Manteiga até dar o ponto;
- 3 limões;
- 1 caixa de leite condensado;
- 1 caixa de creme de leite.



MODO DE PREPARO:

Massa:

- Moer em um liquidificador as bolachas;
- Demeter a manteiga e colocar aos poucos até dar o ponto. OBS: o ponto é quando a massa grudar na forma;
- Caso queira, adicione um pouco de açúcar na massa;
- Moldar em forma removível e levar ao forno por 10 minutos - 180°C.

ENCHIMA

Esfira aberta



1. FORMULAÇÃO

Ingredientes	Quantidades
--------------	-------------

Fonte: Autores, 2019.

Ao todo, foram atendidas oito mães de alunos em risco social. A atividade foi positiva para ambas as partes: *petianos* e mães. As alunas foram sempre muito interessadas e participativas durante todo o curso. Com isso, adquiriram conhecimento básico em panificação e confeitaria e, como consequência, promoveram melhor valorização e oportunidades no mercado de trabalho. Santos *et al.* (2016a) citam que as ações desenvolvidas de modo participativo e colaborativo possuem um impacto social na comunidade local não somente pela atuação da universidade e parceiros voluntários, mas também pelo engajamento dos participantes.

Já os *petianos* puderam aprofundar seus conhecimentos no ramo da panificação, assunto que é abordado durante a graduação, mas de forma geral, proporcionando aprendizado e experiências diferenciadas na formação deles. Segundo Deslandes e Arantes (2017): "as Instituições de Ensino Superior não só devem formar profissionais, mas devem incentivar e estender suas habilidades para além da faculdade, angariando mais conhecimento profissional e vivência social". Tal afirmativa pôde ser observada pelos graduandos, pois obtiveram um crescimento pessoal por meio do contato com a comunidade externa; afinal, são pessoas com diferentes realidades sociais, fato que fornece a percepção de um mundo externo à universidade e abre espaço para diferentes tipos de abordagens de comunicação para distintos públicos e formação humanística.

O curso foi muito bem aceito, a julgar pelos resultados obtidos através das fichas de avaliação. As oito cursistas (100%) apontaram que participariam de outros eventos do PET e assinalaram a alternativa da ficha que diz respeito aos *petianos* estarem bem preparados durante o curso e dispostos a ajudar.

Outro resultado encontrado é que 3 mulheres assinalaram que o curso atendeu às expectativas, enquanto as 5 demais participantes declararam que o curso atendeu e superou as expectativas. Ao término dessa tarefa, nosso grupo foi contemplado com o relato de que duas mães conseguiram ser admitidas com carteira assinada, sendo uma delas contratada pela própria entidade para ocupar uma função na cozinha, e a outra na mesma área, porém, em um hospital local, reiterando a importância da extensão universitária no contexto social.

As figuras 3 e 4, a seguir, apresentam os principais resultados do trabalho desenvolvido nos dois momentos do curso.

Figura 3: Pães confeccionados pelas participantes.



Fonte: Autores (2019).

Figura 4: Resultado da decoração de bolos.



Fonte: Autores (2019).

A finalidade da união com a Instituição Duque de Caxias foi preparar essas mães para as exigências que crescem gradativamente no mercado de trabalho, possibilitando, inclusive, que elas pudessem abrir seu próprio negócio. Isso sugere que o curso apresentou consequências sociais positivas e de caráter prático. No final do ano de 2019, a instituição realizou a formatura dessas mães, que receberam certificado com carga horária e especificação dos conteúdos abordados.

À vista disso, o grupo PET/Engenharia de Alimentos/UEPG compreende que a tríade ensino, pesquisa e extensão esteve presente nesse trabalho e que a extensão é uma ferramenta primordial, garantindo, assim, o direito à cidadania. Calgaro *et al.* (2013) reforçam que: "tudo isso é o que definimos como consciência desperta para o bem, para o auxílio ao próximo".

CONCLUSÃO

O curso promoveu a capacitação de 8 mães de alunos em vulnerabilidade social, maior conhecimento dos petianos e aprofundamento sobre tecnologia de panificação, bem como estabeleceu parceria contínua entre a instituição Guarda Mirim e o grupo PET – Engenharia de Alimentos.

A avaliação das cursistas sobre o desempenho dos *petianos* foi muito satisfatória, norteador o grupo para sua melhoria contínua.

A troca de saberes mútuos durante as atividades foi visível na atividade de extensão e fortaleceu os laços entre a comunidade e a universidade pública, reforçando a importância da extensão no âmbito acadêmico, além de agregar experiências únicas para quem ensina e para quem aprende, bem como uma melhor formação cidadã e humana dos alunos.

Observou-se também melhoria da autoestima, valorização e conquistas das mães após o desenvolvimento do projeto, assim como a evolução dos *petianos* como cidadãos, vivenciando práticas que englobam diferentes atributos como desenvoltura, linguagem e comunicação, essenciais para a complementação da formação profissional.

Visualizou-se, por fim, que a tríade ensino, pesquisa e extensão é essencial tanto para a IES como para a comunidade externa, pois famílias em situação de vulnerabilidade social agora contam com integrantes inseridos no setor produtivo, amenizando, assim, mesmo de que maneira gradativa, as dificuldades do lar.

REFERÊNCIAS

Benetti, P. C.; Sousa, A. I.; Souza, M. H. N. (2015). Creditação da extensão universitária nos cursos de graduação: relato de experiência. Rio de Janeiro: *Revista Brasileira de Extensão Universitária*. Disponível em: https://suap.ifgoiano.edu.br/media/documentos/arquivos/Credita%C3%A7%C3%A3o_da_extens%C3%A3o_nos_cursos_de_gradua%C3%A7%C3%A3o_relato_de_experi%C3%Aancia_tYK4Rrj.pdf.

Calgaro, H. F.; Alfonso, I. A.; Araújo, C. A. M. (2013). Projeto horta viva: Relato de uma experiência de extensão universitária. São Paulo: *Ciência em Extensão*. Disponível em: https://ojs.unesp.br/index.php/revista_proex/article/view/728

Damasceno, J. V.; Cassol, S. A. Z.; Souza, V. M. C.; Lima, M. L. L.; Weschenfelder, S.; Bonho, D. V. (2019). O projeto de extensão "Confeitaria e Panificação, Qualificação para o Mercado de Trabalho". Rio Grande do Sul: *ENAPEX*, (19). Disponível em: <http://enpex.canoas.ifrs.edu.br/enpex/article/view/862>.

Deslandes, M. S.; Arantes, A. R. (2017). A extensão universitária como meio de transformação social e profissional. Minas Gerais: *Sinapse Múltipla*. Disponível em: <http://seer.pucminas.br/index.php/sinapsemultipla/article/view/16489>.

Fórum de Pró-Reitores de Extensão das Instituições Públicas de Educação Superior Brasileiras [FORPROEX], (2012). *Política Nacional de Extensão Universitária*. Porto Alegre: UFRGS/Pró-Reitoria de Extensão.

Nunes, A. L. P. F.; Silva, M. B. C. (2011). A extensão universitária no ensino superior e sociedade. Barbacena: *Mal-Estar e Sociedade*. Disponível em: <http://revista.uemg.br/index.php/gtic-malestar/article/view/60/89>.

Santos, J.; Rocha, B.; Passaglio, K. (2016a). Extensão universitária e formação no ensino superior. *Revista Brasileira de Extensão Universitária*, 7(1), 23-28. Disponível em: <https://doi.org/10.36661/2358-0399.2016v7i1.3087>.

Santos, R. C. T.; Costa, V. M. F.; Janissek, J. A.; Bianchim, B. V. (2016b). Projeto de Extensão Universitária: Transformando vidas – Relato de Experiência. In: Colóquio Internacional de Gestão Universitária - CIGU, XVI, Arequipa. Disponível em: <https://core.ac.uk/download/pdf/78552095.pdf>.

Silva, O. (1997). O que é extensão universitária. São Paulo: *Integração: ensino, pesquisa e extensão*. 3(9), 148-9.

Stedile, L.; Schleder, M.V.N.; Posser, T. L.; Giuliani, A. F. (2017). Projeto de Extensão Universitária: Transformando vidas – Relato de Experiência. In: *Colóquio Internacional de Gestão Universitária – CIGU, XVII*, Mar del Plata.

Data de submissão: 20/04/2021

Data de aceite: 08/09/2021