

Oficinas profissionalizantes e feira de Panificação e quitandas no distrito de Antônio Pereira, Ouro Preto, MG: relato de experiência

Victoria de Mari¹; Cecília Ferreira Januzzi Campos de Almeida², Miriã Elisa Silva e Costa², Filipe Laureano Silva¹, João Carlos Viana Malta¹, André Luís Silva³, Cristiana Santos Andreoli⁴, Silvia Mendonça Vieira⁵, Aisllan Diego Assis⁶

¹Graduandos do curso de Ciência e Tecnologia de Alimentos. Universidade Federal de Ouro Preto (UFOP), 35402-163, Ouro Preto/MG, Brasil

²Graduanda em Gastronomia. Instituto Federal Minas Gerais (IFMG), 35400-000, Ouro Preto/MG, Brasil

³Docente da Escola de Minas. Universidade Federal de Ouro Preto (UFOP), 35402-163, Ouro Preto/MG. Brasil

⁴Docente do curso de Gastronomia. Instituto Federal Minas Gerais (IFMG), 35400-000, Ouro Preto/MG, Brasil

⁵Docente da Escola de Nutrição. Universidade Federal de Ouro Preto (UFOP), 35402-163, Ouro Preto/MG. Brasil

⁶Docente da Escola de Medicina. Universidade Federal de Ouro Preto (UFOP), 35402-163, Ouro Preto/MG, Brasil

*E-mail do autor correspondente: aisllanassis@ufop.edu.br

Submetido em: 28 mar. 2024. Aceito em: 04 jun. 2024

Resumo

A comunidade de Antônio Pereira, distrito de Ouro Preto é afetada pelos problemas causados com a exploração mineral em seu território. Este projeto teve como objetivo capacitar mulheres em estado de vulnerabilidade social e assim proporcionar uma possibilidade de geração de renda para suas famílias. Foram realizadas oficinas práticas de pães e quitandas e aulas sobre o empreendedorismo para quatro turmas ao longo dos anos de 2022 e 2023, capacitando 17 mulheres. Quatro feiras no distrito também foram realizadas para comercialização de produtos elaborados pelas alunas, com a doação de todo o material necessário para a produção utilizando o recurso disponível para o projeto. Houve participação de outros feirantes, principalmente artesanato e alimentos e bebidas, aumentando o movimento e visibilidade destes eventos. Materiais e equipamentos também foram adquiridos para equipar a “padaria comunitária” Pretende-se, ao longo do 2024, capacitar feirantes que produzem e comercializam alimentos nas Boas Práticas de Fabricação, bem como lançar um livro das quitandeiras de Antônio Pereira.

Palavras-chave: Pães, Biscoitos, Geração de renda, Empreendedorismo.

Abstract

Professional workshops and bakery and cookies fair in the district of Antônio Pereira, Ouro Preto, MG: experience report

The community of Antônio Pereira, district of Ouro Preto, is affected by problems caused by mineral exploration in its territory. This project aimed to train women in a state of social vulnerability and thus provide the possibility of generating income for their families. Practical bread and grocery workshops and classes on

entrepreneurship were held for four groups throughout 2022 and 2023, training 17 women. Four fairs in the district were also held to sell products created by the students, with the donation of all the material necessary for production using the resources available for the project. There was the participation of other vendors, mainly crafts and food and drinks, increasing the movement and visibility of these events. Materials and equipment were also purchased to equip the “community bakery”. It is intended, throughout 2024, to train stallholders who produce and sell food in Good Manufacturing Practices, as well as launch a book on Antônio Pereira's greengrocers.

Keywords: Bread, Cookies, Income generation, Entrepreneurship.

Introdução

Antônio Pereira é um distrito do município de Ouro Preto, Minas Gerais, e conta com uma população de aproximadamente 5.000 habitantes (Assis, 2022). Em seu território encontram-se instaladas grandes mineradoras, causando forte impacto na comunidade, principalmente problemas relacionados a saúde física e mental.

O rompimento da barragem de Bento Rodrigues, em Mariana em 2015, causando impactos ambientais severos seguido do rompimento da barragem de Brumadinho, em 2019 (Botelho *et al.*, 2021), despertou grande receio de um rompimento da barragem Doutor, localizada neste distrito. Além disso, a comunidade vem sofrendo com impactos relacionados a desvalorização imobiliária, perda de trabalho e renda, fechamento de atividades comerciais e a insegurança para toda a população vem aumentando desde então (Assis, 2022).

A panificação é um dos setores alimentícios que mais vem crescendo nos últimos anos no Brasil e está entre os seis maiores segmentos da indústria brasileira com aproximadamente 63,2 mil panificadores, sendo 60 mil micros e pequenas empresas (Sindtrigo, 2024). O faturamento deste setor atingiu R\$91,94 bi em 2020, sendo os itens vendidos nas padarias apresentaram uma porcentagem de 61,65% de produtos de produção própria, enquanto os itens de revenda

representaram 38,35% do faturamento de padarias e confeitarias.

O empreendedorismo está relacionado à percepção do indivíduo em identificar uma oportunidade e criar algo positivo para a sociedade (Fiuza *et al.*, 2023). Quando um negócio é idealizado, liderado e tem sua gestão realizado pela iniciativa feminina compreende-se o empreendedorismo feminino. Além disso, seja por necessidade ou por oportunidade, o empreendedorismo feminino aproxima as mulheres da autonomia e/ou independência financeira, o empoderamento feminino, um fator socialmente relevante (Baygan, 2000).

A arte de produzir quitandas é bastante antiga no distrito de Antônio Pereira. Historicamente, é um ofício passado entre gerações de mulheres que sempre produziram e comercializaram seus produtos de forma artesanal. Sendo assim, e sabendo que a área de pães e quitandas é bastante promissora, a capacitação para o empreendedorismo de jovens e mulheres quitandeiras desta comunidade contribui para a diversificação econômica no distrito.

Desta forma, influenciado pelo aumento da demanda destes produtos e serviços, as oficinas de panificação e quitandas foram uma das propostas socioeducativas identificadas para o acolhimento, empoderamento e profissionalização das quitandeiras do distrito de Antônio Pereira.

Assim, o presente projeto de extensão teve como objetivo formar mulheres, em estado de vulnerabilidade social, para atuar no setor de panificação, bem como dar treinamento em Boas Práticas de Fabricação (BPF), criando condições para uma nova geração de renda e assim contribuir para concretizar os Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS) no distrito, em especial a ODS 08 (Trabalho decente e Crescimento Econômico) e ODS 10 (Redução das Desigualdades Sociais). Este projeto é vinculado ao programa de extensão e pesquisa “De mãos dadas com Antônio Pereira: acolhimento e empoderamento dos moradores do distrito de Antônio Pereira, Ouro Preto, Minas Gerais”, que conta ainda com outras 12 ações.

Material e Métodos

A equipe de trabalho foi composta por professores da Universidade Federal de Ouro Preto e Instituto Federal de Educação Tecnológica de Minas Gerais e alunos dos cursos de Ciência e Tecnologia de Alimentos e Gastronomia destas duas instituições.

As oficinas, inicialmente, foram realizadas no próprio distrito em local adaptado para funcionar como “padaria comunitária”, sendo as aulas realizadas no período de fevereiro de 2022 a dezembro de 2022, de forma presencial a cada 15 dias, com duração de duas horas, gratuitas e com material incluso.

A partir de 2023, as oficinas foram realizadas na Planta Piloto de Produtos Amiláceos da Escola de Nutrição da Universidade Federal de Ouro Preto.

Foram realizadas sete oficinas práticas de produção de pães e quitandas e três oficinas sobre empreendedorismo, para cada turma.

A primeira oficina foi uma abordagem sobre as “Boas Práticas de Fabricação” (BPF) baseada na legislação RDC 216/2004 (BRASIL, 2004).

As oficinas sobre empreendedorismo utilizaram como base o material elaborado por Silva (2019) onde foram abordados e discutidos pontos relevantes para o pequeno empreendedor. A abordagem, dividida em partes (capítulos) relatava histórias de empresas que não tiveram sucesso e a discussão era direcionada a levar a uma reflexão sobre determinados comportamentos.

As oficinas práticas de pães e quitandas foram elaboradas utilizando conceitos adquiridos pelos alunos na disciplina “Tecnologia de Panificação, Massas, Amidos e Derivados” do curso de Ciência e Tecnologia de Alimentos, materiais como Camargo (2016), Kayser (2018) e outros. Essas oficinas foram realizadas intercaladas com as oficinas sobre empreendedorismo. No início de cada oficina prática, a turma foi dividida em grupos, onde cada grupo foi responsável pela execução de pelo menos uma receita. Cada grupo foi monitorado por um estudante (bolsista ou voluntário), participante do projeto. No final de cada oficina prática, foi realizada uma confraternização para degustar as receitas e compartilhar experiências diversas.

Após a realização de todas as oficinas e como forma de encerrar as atividades de cada turma, foi realizada uma “Feira de pães e gastronomia” onde cada participante recebeu um certificado, um “Kit panificação” (material básico para iniciar uma pequena produção), uniforme (camisa, calça e sapato antiderrapante), sendo toda a renda arrecada na feira convertida em benefício das participantes.

Todos os ingredientes usados nas oficinas práticas e para a produção dos pães e quitandas para a feira foram adquiridos com recursos de

financiamento do programa de extensão e pesquisa, que tem como fundamento o acolhimento e empoderamento da comunidade, e que por isso adota os ODS e a promoção da saúde coletiva como fundamentos de todas atividades, inclusive deste projeto (Assis, 2023). Estes recursos possibilitaram ainda a aquisição de alguns equipamentos para a “padaria comunitária”.

Como forma de avaliar as oficinas, no dia da feira para entrega dos certificados, as alunas responderam a um questionário de forma anônima para avaliar diversos pontos como a estrutura utilizada para a realização das oficinas, a equipe do projeto, a dinâmica das oficinas, o nível de aprendizado e qualidade do material (kit panificação) recebido, além de um espaço para críticas/sugestões.

Resultados e Discussão

O trabalho teve início em fevereiro de 2022, já tendo formado quatro turmas nas oficinas profissionalizantes de panificação e quitandas, totalizando 17 mulheres capacitadas para empreender como quitandeiras ou buscar oportunidade no mercado de trabalho em padarias, restaurantes, hotéis e similares.

Outra importante conquista através deste projeto foi a realização de quatro feiras de economia compartilhada, denominada “Feira de artes e quitandas de Antônio Pereira”. Quitandeiras e artesãos locais tiveram a oportunidade de expor e comercializar seus produtos, tendo a feira crescido ao longo do tempo com a participação de outras quitandeiras (e não somente as formadas pelo projeto), números musicais, atividades de recreação para crianças e presença de autoridades do município. Em cada uma das feiras foi realizada a formatura das quitandeiras, momento em que as mulheres que participaram da capacitação receberam os

certificados e um “kit de panificação e quitandas” composto de *bowl*, balança doméstica, copos medidores, colheres medidoras, espátula, batedor e a apostila contendo todas as fichas técnicas das receitas reproduzidas nas oficinas práticas. Além disso, cada uma das 17 concluintes da capacitação, receberam também um uniforme completo, composto de calça xadrez (*piep poule*), camisa do projeto (malha), bota de borracha antiderrapante e avental (brim).

Foram adquiridas neste período, duas geladeiras e diversos utensílios como *bowls*, balanças domésticas, espátulas, batedores, fôrmas diversas, batedeiras domésticas e caixas plásticas com tampa para equipar a “padaria comunitária”, bem como os laboratórios utilizados nas oficinas.

Foram distribuídos e utilizados cerca de 200 kg de alimentos (matéria-prima) para produção e comercialização dos pães e quitandas, bem como embalagens para o armazenamento destes.

Importante salientar que o projeto vai além das salas de aulas das instituições e ocorre por meio da troca de conhecimentos entre os alunos e professores da UFOP e IFMG, com as mulheres do distrito.

Antes de cada oficina prática, os alunos (bolsistas e voluntários) realizaram testes para definir as receitas, além de produzir as fichas técnicas e calcular as quantidades de ingredientes (matéria-prima) necessários para as aulas. Assim, cada aluno ficou responsável por monitorar um grupo durante a realização da capacitação das mulheres.

Foram disponibilizadas 12 vagas em cada turma, levando em consideração o espaço utilizado para o treinamento. Entretanto, cerca de 50% das matriculadas não compareceram em nenhuma atividade. Outras mulheres iniciaram a capacitação e abandonaram por não ter com quem

deixar os filhos pequenos, por motivo de saúde ou por conseguir um emprego durante o período em que estavam participando do projeto.

A realização da feira foi uma etapa importante do treinamento, uma vez que permitiu as alunas uma experiência em organizar/alimentar um evento, ter um contato mais próximo com possíveis clientes e mostrar seus produtos.

A primeira feira de panificação e quitandas de Antônio Pereira foi realizada no dia 08 de outubro de 2022 e formou 4 quitadeiras, além da venda e comercialização dos produtos. Neste dia foi realizado também um evento em comemoração ao dia das crianças.

A segunda feira aconteceu no dia 06 de maio de 2023 em frente ao Centro Promocional e Educacional Padre Ângelo e marcou o final da capacitação da segunda turma. Nesta feira, receberam o diploma 4 quitadeiras.

A terceira feira acontecer no dia 09 de outubro de 2023. Outros feirantes se juntaram às quitadeiras formadas pelo projeto, tornando o evento mais robusto e passou a se chamar “Feira de Artes, Quitandas e Economia Compartilhada de Antônio Pereira”, atraindo um maior número de moradores da comunidade.

A quarta feira foi realizada em 16 de dezembro de 2023 e foi chamada “Feira de Natal de Antônio Pereira”. Assim como a anterior, esta também foi uma feira compartilhada e marcou o encerramento das atividades do projeto no ano de 2023. Nesta feira, receberam o certificado 9 quitadeiras.

Ao final de cada turma, 100% das alunas consideraram o espaço adequado para a realização das oficinas, apontaram como “ótimo” a interação da equipe com a comunidade. Ainda classificaram como excelente a dinâmica das oficinas, o nível de aprendizado e qualidade do material (kit panificação) recebido. Cerca de 80% das alunas se sentiam aptas para reproduzir todo

o conteúdo aprendido. Grande parte das alunas indicou o nível de aprendizado como satisfatório.

Como pontos de melhorias, foram sugeridas propostas para o aumento da carga horária do curso e parcerias com padarias/confeitarias para incentivar a produção/venda dos produtos elaborados pelas quitadeiras que frequentaram as aulas. Todas as sugestões foram avaliadas pela equipe do projeto e colocadas nos planos para as futuras turmas.

Considerações Finais

As oficinas de panificação e quitandas realizadas serviram como um instrumento de fortalecimento social e econômico, e de empoderamento das mulheres de Antônio Pereira. Foi possível observar um impacto na vida das mulheres, que puderam se inserir no mercado gastronômico, seja através do empreendedorismo feminino aprendido durante o curso ou por admissão no comércio local.

Os conhecimentos adquiridos deram uma nova realidade às suas vidas, além de criar uma rede de apoio entre elas. As ações que foram e vêm sendo desenvolvidas serão continuadas, sempre incentivando a busca por qualificação, aperfeiçoamento e empoderamento feminino. O projeto seguirá com suas atividades ainda em 2024, estimulando as mulheres capacitadas a comercializar seus produtos na feira de artes e gastronomia.

Como próximas etapas do projeto, durante o ano de 2024, será ofertado um curso para “manipuladores de alimentos” para comunidade com foco nas pessoas que estão lançando e vendendo produtos alimentícios; bem como elaborar, produzir e lançar um livro de quitandas e quitadeiras de Antônio Pereira.

Agradecimentos

Os autores agradecem à UFOP pelas bolsas e investimentos e à Escola de Nutrição (ENUT) pelos professores, estudantes e laboratórios;

Ao Centro Promocional e Educacional Padre Ângelo pelo apoio e por ter cedido o espaço para realização das oficinas práticas;

Ao IFMG pelos professores e alunos que participaram e contribuíram com o projeto.

Agradecemos também à FAPEMIG (APQ 03101-22 – edital de apoio a projetos de extensão em interface com a pesquisa) pelo auxílio financeiro, à Samarco pelo transporte e lanches.

Referências

ASSIS, A. (2022). De mãos dadas com Antônio Pereira. **Diário de Ouro Preto**, 1. <https://diariodeouropreto.com.br/coluna-de-maos-dadas-com-antonio-pereira>. Acesso em 19 fev. 2024.

ASSIS, A. “Os sentidos da roda”: práticas grupais na investigação qualitativa em saúde. **New Trends in Qualitative Research**, v. 18, p. e842, 2023.

BAYGAN, G. Women entrepreneurs in SMES: realizing the benefits of globalization and the knowledge-based Economy. In: WORKSHOP 4: IMPROVING KNOWLEDGE ABOUT WOMEN'S ENTREPRENEURSHIP, 2000, Paris. Paris: OECD, 2000.

BOTELHO, M. R.; FARIA, M. P.; MAYR, C. T. R.; OLIVEIRA, L. M. G. Rompimento das barragens de Fundão e da Mina do Córrego do Feijão em Minas Gerais, Brasil: decisões organizacionais não tomadas e lições não aprendidas. **Revista Brasileira de Saúde Ocupacional**, v. 46, e16, 2021.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Diário Oficial da República Federativa do Brasil, Brasília, DF, 16 setembro de 2004.

CAMARGO, L. A. **Pão Nosso: receitas caseiras com fermento natural**. São Paulo. Editora Senac, 2016.

FIUZA, N.; UMBELINO, D; MARQUETTI, I.; CUNHA, L.; BARBOSA, L.; HERMENEGILDO, N.; SILVEIRA, S.; AMARAL, T.; SILVA, A.; MENDES, J. Educação empreendedora para mulheres: estudo de caso do curso online “Empreenda como uma Mulher”. **EXTENSÃO EM FOCO**, v. 30, p. 193-218, 2023.

KAYSER, E. Larousse dos pães. Tradução de Maria Suzette Casellato. São Paulo. Editora Alaúde, 2018.

SILVA, A. L. (Org.). *Provocações empreendedoras: equívocos em novos negócios*. Timbiru. Editora Cia do Ebook, 2019. E-book: ISBN 978-85-5585-238-1. Disponível em: www.ciadoebook.com.br. Acesso em 03 fev 2024.

SINDTRIGO. Sindicato das indústrias de trigo dos estados do Rio de Janeiro e Espírito Santo. O setor da panificação do Brasil em números. Disponível em: www.sindtrigo.com.br/o-setor-de-panificacao-do-brasil-em-numeros/. Acesso em 06 fev. 2024.