

QUALIFICAÇÃO EM CONFEITARIA COMO ESTRATEGIA DE INCLUSÃO SOCIAL DE MULHERES EM SITUAÇÃO DE VULNERABILIDADE: A EXPERIÊNCIA DO PROJETO FERMENT'AÇÃO

Stéphany Ribeiro Martins¹; Júlia de Jesus Pantoja Garcia²; Yasmim Castro Gonçalves²; Samara Rodrigues de Souza²; Elizete Neres Monteiro³; Fagner Freires de Sousa⁴

¹Discente do curso Técnico em Recursos Pesqueiros do IFPA Campus Cametá e Bolsista de Extensão (stephany1809@gmail.com); ²Discentes do curso Técnico em Recursos Pesqueiros do IFPA Campus Cametá e Bolsistas de Extensão; ³Professora Me. do IFPA Campus Cametá; ⁴Professor Dr. do IFPA Campus Cametá.

RESUMO: A situação de vulnerabilidade social enfrentada pelas mulheres, embora seja um tema recorrente desde os primórdios da humanidade e tenha ganhado espaço na produção científica nos últimos anos, ainda carece de ações concretas que busque a superação desta condição¹. Nessa perspectiva, a extensão universitária assume papel importante, uma vez que é missão das universidades e institutos federais promover programas e projetos voltados para superação de problemas sociais, aliando, assim, a transformação social nas comunidades onde estão situadas e a formação de profissionais comprometidos com a redução das desigualdades sociais². Assim, o projeto Ferment'Ação foi proposto como estratégia de inclusão social a partir da formação em confeitaria para 20 mulheres. Esse resumo tem como objetivo apresentar e analisar a experiência vivenciada no projeto. Nesse sentido, utilizou-se como método a sistematização de experiência. O perfil das mulheres que participaram do projeto foi predominante urbano (80%), com rendimento de até um salário mínimo (85%) e que tem os programas sociais como principal fonte de renda (75%). A maioria delas (75%) tem ensino médio completo, mas 45% nunca participaram de qualquer curso de qualificação. Assim, para 50% a inscrição no curso foi motivada pelo desejo de “ter uma profissão”. A capacitação ocorreu por meio de oficina teórico-prática realizada durante uma semana, com 4 horas diárias, contabilizando 20 horas-aula. Na oficina foram apresentadas noções de boas-práticas de manipulação de alimentos; técnicas de produção de bolos caseiros, bolos de pote e bolos decorados; além de estratégias de comercialização, incentivando o empreendedorismo feminino como alternativa de geração de renda e inclusão social. A participação das mulheres foi ativa, visto que o método adotado priorizava o aprendizado prático. Isso contribuiu para que 80% das mulheres inscritas integralizarem o curso. Ao final da oficina foi solicitado que as mulheres fizessem uma avaliação do curso, a partir da qual foi constatada 100% de satisfação quanto a organização da oficina, ao método de ensino adotado, ao material didático e ao conhecimento dos instrutores sobre o assunto. Além disso, 100% das mulheres afirmaram que o curso lhes proporcionou aprendizado prático, embora 33% tenham enfatizado que esperavam mais do curso. No entanto, 100% acredita que os conhecimentos adquiridos podem ser utilizados para geração de renda. Assim, conclui-se que o projeto cumpriu com o objetivo, contribuindo para a qualificação de 18 mulheres em situação de vulnerabilidade que poderão, a partir dos conhecimentos adquiridos, empreender e gerar renda, aumentando sua qualidade de vida.

Palavras-chave: Extensão; qualificação profissional; confeitaria.

Referências Bibliográficas

- ¹ROCHA, B. N.; CURI, R. L. C.; MARGUTI, B. O.; COSTA, M. A. A Dimensão de gênero no Índice de Vulnerabilidade Social (IVS): alguns apontamentos teóricos e analíticos. **Boletim regional, urbano e ambiental do IPEA**, Brasília, v.16, p.83-92, jan.-jun. 2017.
- ²MATTIA, A. A.; DOMINGUES, J.; BECKER, L. L. B.; ORLANDINI, L. A gastronomia como ferramenta de transformação social: estudo de caso do projeto co[m]feito. **Extensão Tecnológica**, Blumenau v.7, n. 14, p. 170-187, dez. 2020.