

CAPACITAÇÃO POPULAR SOLIDÁRIA: NÃO SÓ UM PROJETO, MAS UMA LIÇÃO DE VIDA

Autores

Melina Ducatti Gil

Orientador

Maria Angelica Rovina Galvao de Oliveira

Apoio Financeiro

Fae

1. Introdução

Um dos grandes problemas enfrentados por países em desenvolvimento é o desemprego juvenil. No Brasil, jovens de 16 a 24 anos somam, aproximadamente, 3,5 milhões, ou 45% do total de desempregados em todo o país (PNPE, 2006).

Uma das principais razões do difícil acesso desses jovens ao mercado de trabalho é a falta de qualificação profissional. Por essa razão, esse contingente, quando empregado, consegue obter ocupações que apenas lhes garantem baixos salários, perpetuando assim uma condição de pobreza e desigualdade.

Um dos setores que mais se destaca na geração de postos de trabalho para esse perfil de trabalhador é o de serviços, principalmente os de limpeza, hospedagem e alimentação, que supera, inclusive, o setor da construção civil (BARROS; MENDONÇA, 2006).

O setor de alimentação, em particular, tem crescido consideravelmente no Brasil, tanto que em 2005 representou 27% dos empreendimentos iniciais e 20% dos negócios estabelecidos, contribuindo dessa forma, para que o país ocupasse a 7ª colocação no ranking mundial de empreendedorismo. Isso representava 13 milhões de empreendedores iniciantes (SEBRAE, 2006).

Entendendo que o projeto Capacitação Popular Solidária Bosques do Lenheiro poderia contribuir com o aumento de oportunidades de emprego no setor de alimentação não só para os jovens, como a todos os interessados da comunidade do bairro, o Curso de Administração Hoteleira, em conjunto com os demais cursos envolvidos, sugeriu e organizou um mini-curso de capacitação na área.

Além disso, a participação num projeto dessa natureza desperta em quem dele participa a vontade de ajudar e se doar, a exercer, de fato, a cidadania. E ainda mais, auxilia na formação do discente, que como bolsista do projeto, precisou buscar informações para a elaboração das aulas, aumentando seu conhecimento sobre

a área.

É como tão bem escreve Freire:

Não há ensino sem pesquisa e pesquisa sem ensino. Esses que fazeres se encontram um no corpo do outro. Enquanto ensino continuo buscando, reprocurando. Ensino porque busco, porque indaguei, porque indago e me indago. Pesquiso para constatar, constatando, intervenho, intervindo educo e me educo. Pesquiso para conhecer o que ainda não conheço e comunicar ou anunciar a novidade (FREIRE, 1996, p.32).

2. Objetivos

Assim, o objetivo da área de Hotelaria foi difundir noções sobre os serviços de Atendente de A&B¹, considerando os aspectos de higiene, manipulação e produção de alimentos e atendimento, visando permitir aos participantes a atuação em funções mais básicas de quaisquer estabelecimentos de comercialização e/ou produção de alimentos.

¹A&B = alimentos e bebidas

3. Desenvolvimento

Bolsistas e professores dos cursos de Nutrição, Administração Hoteleira, Enfermagem e Publicidade e Propaganda, bem como de outros cursos que participavam de outros projetos no Bosques do Lenheiro - bairro de periferia da cidade de Piracicaba, se reuniram para definir quais cursos poderiam ser oferecidos, que melhor atendessem aos anseios e necessidades da população local.

Após consulta à comunidade do bairro, ficou definido que seria oferecido num primeiro módulo que ficou denominado de Módulo Básico, aulas sobre Saúde, Direito e Segurança no Trabalho, Matemática e Relação e Comunicação Pessoal. Essas temáticas foram escolhidas porque percebeu-se que havia uma necessidade premente.

Com ampla divulgação do curso que seria oferecido, foram efetuadas 223 inscrições, porém a participação efetiva não ultrapassou os 60 alunos.

Utilizando o espaço físico de uma escola pública do bairro e com aulas às quintas-feiras, no período noturno e sábados, no vespertino, as temáticas foram trabalhadas pelos bolsistas, com supervisão dos professores orientadores. A duração deste módulo foi de um mês, no período de 17/11 a 17/12/05, com aproximadamente 40 concluintes. Aos participantes foram entregues apostilas com o conteúdo das aulas, elaboradas pelos bolsistas e orientadas pelos docentes.

O público era bastante heterogêneo, pois havia adolescentes, jovens e adultos; de ambos os sexos; aqueles que ainda estavam no ensino fundamental e/ou médio, os que já tinham concluído e os analfabetos. Também havia aqueles que nunca tinham trabalhado ou estavam desempregados, os que já tinham trabalhado ou estavam trabalhando em cozinha e/ou restaurante e aqueles que trabalhavam em outras áreas. Muitas mães levavam seus filhos pequenos às aulas.

Não foi possível montar classes com grupos mais homogêneos porque ao longo do período houve muita variação no número e no tipo de participantes.

Para aqueles que concluíram o Módulo Básico como também a comunidade, foi oferecido a partir de mar/06 o curso de Atendente de A&B, com aulas nos mesmos dias do curso anterior, sendo que as teóricas eram realizadas às quintas-feiras e as práticas, aos sábados. Esses encontros aconteceram no bairro, em espaço cedido pela Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social (SEMDES) e também na escola José Pousa de Toledo, onde ocorreu o Módulo I.

Com duração de quatro meses, os participantes tiveram noções de higiene pessoal e do ambiente de trabalho, primeiros socorros, higiene e preparação de hortaliças, cortes de carnes, recebimento e estocagem de gêneros, preparação de diversos pratos (como salgadinhos, sopas, massas e pizzas), preparação de bebidas, serviço de *barmam* e de garçom.

Houve demonstrações da preparação destes alimentos, que foram realizadas por alunos voluntários do curso de Gastronomia da Unimep, sendo que os participantes também tiveram oportunidade de participar de algumas preparações. Ao final, todos participavam da degustação dos pratos.(ver fotos anexo A)

Foram entregues apostilas aos participantes, com o conteúdo das aulas, elaboradas pelos bolsistas e orientação dos professores.

Ao final deste módulo, 29 participantes concluíram o curso, recebendo diploma em cerimônia de formatura realizada no mesmo local das aulas. Foi oferecido um jantar organizado pelos bolsistas e pelos próprios participantes.

4. Resultados

Apesar das condições de trabalho não serem as melhores pois não havia infra-estrutura adequada para a realização das aulas práticas, o resultado final ficou a contento, porque pôde-se contar com a colaboração de alguns parceiros que cederam utensílios e materiais.

A capacitação permite que comunidades carentes como a do Bosques se tornem mais autônomas, pois a prática do paternalismo não leva ao desenvolvimento e independência. Os próprios participantes conseguiram enxergar a importância da capacitação, como demonstrado no relato de um deles: "Muito obrigado, você não deu o peixe, mas nos ensinou a pescar".

5. Considerações Finais

A experiência de oferecer cursos aos moradores do Bosques do Lenheiro foi bastante positiva, pois essa interação entre a Universidade e a Comunidade atendeu plenamente aos objetivos da política acadêmica preconizada pela Unimep, de indissociar o ensino, pesquisa e extensão.

Em todas as aulas houve intensa participação dos alunos, que sempre tinham a acrescentar ao relatar experiências já vividas. O clima descontraído favoreceu a integração entre os participantes, bolsistas e professores. Por várias vezes, a comunidade demonstrou satisfação e interesse nos assuntos tratados, gerando também satisfação por parte de bolsistas e professores.

Na cidade de Piracicaba há um grande número de empreendimentos da área de alimentação que se caracterizam como potenciais empregadores daqueles que participaram do Módulo I e Módulo II. A notícia de que um dos participantes conseguira emprego numa rede de restaurantes *fast-food* na cidade após concluir o curso, foi visto como uma premiação a todos os envolvidos, dando mostras de que projetos dessa natureza podem, de fato, contribuir para melhorar a qualidade de vida de comunidades carentes.

(...) a Extensão na Unimep é, ao lado do Ensino e da Pesquisa, um meio privilegiado pelo qual a Universidade socializa o conhecimento, pois é capaz de promover o diálogo entre o saber erudito e o saber popular, visando estabelecer parcerias para a construção de um projeto social que traga dignidade de vida a todas as pessoas. Com isto, procura superar a ruptura entre a teoria e a prática, e transformar o saber considerado como de elite em um bem público, com acesso de todos (SAMPAIO, 2006).

Referências Bibliográficas

ABRASEL. **Programa primeiro emprego.** Disponível em: < <http://www.abrasel.com.br/conteudo.asp?pagina=reportagem&n=177> > Acesso em: 20 de ago. 2006.

BARROS, Ricardo Paes; MENDONÇA, Rosane. **A absorção de Mão- de- Obra no Setor de Serviços.** Disponível em: < http://www.scielo.br/scielo.php?script=csi_arttex&pid=S00115258199700010002 > Acesso em: 20 de ago. de 2006.

FREIRE, Paulo. **Pedagogia da autonomia: saberes necessários à prática educativa.** São Paulo, SP: Paz e Terra, 1996.

FREIRE, Paulo; NOGUEIRA, Adriano. **Que fazer Teoria e Prática em educação popular.** Petrópolis: Vozes, 1989.

SEBRAE-MA. **GEM 2005: Brasil é o 7º mais empreendedor do mundo.** Disponível em: < <http://www.sebraema.com.br/noticias/15-03-06-p01.htm> > Acesso em 23 de ago.2006.

UNIMEP. **A extensão na UNIMEP – Palavra do coordenador.** Disponível em: < <http://www.unimep.br/viceacad/assessorias/palavras-coord.html> > Acesso em: 16 de fev.2006.

Anexos

Aula de Preparação de Massas



Aula "abrindo" a massa de pizza



Aluna passando no rolo a massa de macarrão



Pizza pronta preparada pelos alunos



Alunas preparando a massa de pizza