



CIÊNCIAS HUMANAS

Oficinas de fabricação de alimentos para adolescentes em situação de vulnerabilidade***Food manufacturing workshops for adolescents under vulnerability***Rosângela Silveira Rodrigues¹; Gustavo Nunes Vieira¹; Candida Rosa Sturbelle¹**RESUMO**

A interação entre os alunos e professores com a comunidade local foi promovida através da oferta de oficinas de fabricação de alimentos para adolescentes em situação de vulnerabilidade que habitam temporariamente o abrigo municipal. A prática pedagógica, registrada em projeto de extensão e ministrada por alunos bolsistas, teve por objetivo ofertar a interatividade com o câmpus através da fabricação de alimentos tais como pães, bolos, bolachas, biscoitos, pickles, doce em massa e em calda. As boas práticas na manipulação e o uso de equipamentos foram trabalhados nas oficinas. Os alimentos foram degustados após as práticas como forma de confraternização do grupo e avaliação das características sensoriais sendo o restante doado para o abrigo para o consumo diário. A experiência teve um excelente aproveitamento pelo grupo explicitado na avaliação feita pelas adolescentes que mencionaram aspectos como o fortalecimento das relações no grupo, a qualificação profissional, o interesse nas possibilidades de formação oferecidas pela instituição e o estímulo para outras atividades a serem oferecidas posteriormente. Os alunos que participaram do projeto relataram como importantes resultados o aprendizado na área de ensino, o fortalecimento dos conhecimentos das práticas agroindustriais e a experiência nas relações com os grupos em situação de vulnerabilidade.

Palavras-chave: *agroindústria, prática pedagógica, adolescentes.*

ABSTRACT

The interaction between students and teachers with the local community was promoted through offering workshops of food manufacturing for adolescents under vulnerability who reside temporarily in the municipality shelter. The pedagogical practice registered in an extension project and conducted by scholarship holders aimed at offering the interactivity with the campus through food manufacturing such as bread, cakes, biscuits, cookies, pickles, sweet in pastry and syrup. The good practices in the manipulation and use of equipment were applied in the workshops. The food was tried after the practices as a way of social gathering of the group and evaluation of sensorial characteristics being the rest donated for the shelter for daily consumption. The experience has achieved excellent results by the explicit group in the evaluation conducted by adolescents who mentioned aspects such as strengthening of the relationship of the group, the professional qualification, the interest in the possibility of studying in the courses offered by the institution and stimulation for other activities to be offered afterwards. The students who participated in the project stated as important results the learning in the educational area, the strengthening of knowledge of agribusiness practices and the experience in the relations with the groups under vulnerability.

Keywords: *agribusiness, pedagogical practice, adolescents.*

¹ IFSul - Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Sul-rio-grandense, Pelotas/RS - Brasil.

1. INTRODUÇÃO

O trabalho desenvolvido através de oficinas de fabricação de alimentos com adolescentes que habitam temporariamente o abrigo municipal teve como público alvo adolescentes em situação de vulnerabilidade.

O “abrigamento” é uma medida de proteção especial “provisória e excepcional” prevista pelo Estatuto da Criança e do Adolescente e aplicada a crianças e adolescentes cujos direitos foram desatendidos ou violados, seja por abandono, seja pelo risco pessoal a que foram expostos pela negligência dos responsáveis. Os menores devem permanecer afastados da família biológica até que condições adequadas de convivência se restabeleçam ou que sejam adotados (ECA – Lei nº. 8.069/90).

As adolescentes alvo do projeto também tiveram atividades em outros projetos de extensão proporcionados por instituições de ensino da região em áreas diversas. O trabalho com populações em situação de vulnerabilidade tem sido relatado em diferentes atividades e áreas da extensão (FARRE et al., 2017; TOASSA et al., 2010).

O acesso aos insumos sociais que promovem uma condição de vida igualitária em relação aos demais membros da sociedade também tem sido relatada como uma condição necessária ao pleno desenvolvimento humano.

O não-acesso a determinados insumos (educação, trabalho, saúde, lazer e cultura) diminui as chances de aquisição e aperfeiçoamento desses recursos que são fundamentais para que os jovens aproveitem as oportunidades oferecidas pelo Estado, mercado e sociedade para ascender socialmente (ABRAMOVAY, M. et al., 2002, p. 27).

As características da área de abrangência da instituição escola devem, portanto, permitir a reflexão de como as políticas educacionais podem contribuir, através de ações conjuntas, para minimizar os aspectos relacionados à situação de vulnerabilidade dos adolescentes através de atividades motivadoras que permitam a ampliação de relações humanas e de qualificação profissional. Além da qualificação a experiência profissional na área de atuação é muito importante e somente pode ser obtida através de atividades pedagógicas que envolvam a prática tecnológica.

Na busca de incorporação ao mercado de trabalho na América Latina, jovens e adolescentes deparam-se também com outros problemas que concorrem para vulnerabilizá-los. Por um lado, e também relacionado à deserção escolar, muitos relatam o paradoxo da exigência de experiência prévia para uma primeira ocupação. Por outro, uma vez ocupando um posto de trabalho, grande contingente vivencia dificuldades de diversas naturezas derivadas, seja de sua baixa qualificação, seja de seu baixo grau de articulação política comparado ao de seus colegas adultos (ABRAMOVAY, M. et al., 2002, p. 40).

A crescente dificuldade do mercado de trabalho em absorver a mão de obra jovem por não apresentarem uma qualificação e/ou não apresentarem uma experiência anterior em áreas de formação específicas constitui o principal entrave para a inserção social e consequente melhoria da autoestima de jovens em condições de vulnerabilidade social.

Neste aspecto, a prática da fabricação de alimentos, faz parte da experiência da grande maioria das pessoas devido ao contato com as formas artesanais de produção. Segundo Bourdieu os alunos não são indivíduos abstratos que competem em condições relativamente igualitárias na escola, mas atores

socialmente constituídos que trazem, em larga medida, incorporada uma bagagem social e cultural diferenciada e mais ou menos rentável no mercado escolar (SEBIM et al., 2011). A valorização de conhecimentos prévios é importante na organização das ideias, na reformulação de conhecimentos adquiridos e na ampliação da autoestima dos jovens.

No meio urbano, os adolescentes precisam de autodeterminação, superar barreiras econômicas e enfrentar riscos sociais para passar este período de vida de forma positiva. Segundo Farre et al. (2018). Os serviços de apoio desempenham um papel fundamental na comunidade, pois representam espaços de experiência que preenchem a abismo entre a escola e as ruas e podem contribuir para a promoção da saúde física e mental dos adolescentes.

2. A ÁREA DE AGROINDÚSTRIA COMO POSSIBILIDADE DE CAPACITAÇÃO PARA ADOLESCENTES

A área de agroindústria estabelece um vínculo direto com a sociedade visto que faz parte da rotina de produção e consumo de diferentes produtos vinculados aos aspectos culturais de cada população. A agroindústria é um sistema de processamento e conservação de alimentos, que transforma a matéria prima através de tecnologias de valor tradicional e regional produzindo alimentos que podem ser preservados por algum tempo sem se deteriorarem e nem perderem suas características sensoriais. A produção de hortaliças processadas como "picles", constitui uma linha de produção característica de fábricas de conservas, permite a conservação dos alimentos pela diminuição do valor de pH e da atividade de água. Os produtos de panificação que englobam biscoitos, pães doces e salgados também apresentam vida de prateleira estendida devido à reduzida atividade de água.

A produção de doces elaborados com frutas também é um mercado importante da agroindústria pois segundo Freitas (2009), 68% da população consome doces uma a duas vezes por semana. As frutas mais utilizadas para produção de doces em calda são o abacaxi, pêssego e figos.

A capacitação de manipuladores repercute de forma positiva na aquisição de conhecimentos, indicando a necessidade de aperfeiçoamento constante para todos os envolvidos na manipulação de alimentos, visando a qualidade dos produtos e a segurança alimentar dos consumidores (DEVIDES et al., 2014). A capacitação de grupos da comunidade local na área de agroindústria possibilita o fortalecimento da ideia de alimentos saudáveis e o desenvolvimento das aptidões além de ser um dos fatores de promoção social e econômico para a região.

Assim, as atividades que auxiliem, de forma criativa e contextualizada, as propostas de trabalho das instituições de atendimento a adolescentes com um histórico de risco e vulnerabilidade social ajudam na busca de uma transformação das condições de exclusão vivenciadas por esses sujeitos.

Segundo Araújo & Oliveira, (2013) somos desafiados a avançar no desenvolvimento de pesquisas que auxiliem nas propostas de trabalho das instituições de atendimento a adolescentes com um histórico de risco e vulnerabilidade social na busca de uma transformação das condições de exclusão vivenciadas por esses sujeitos.

Os objetivos do projeto, portanto incluem integrar os alunos com a instituição através da prática do ensino, proporcionando um momento de sociabilidade e aprendizado, fortalecimento da autoestima

do grupo e despertar o interesse pela área de agroindústria através da convivência profissional e interpessoal com alunos e servidores.

3. METODOLOGIA DE TRABALHO

O público alvo do projeto foram adolescentes (sexo feminino) do abrigo municipal que fornece acolhimento em situações de vulnerabilidade social. A faixa etária variou entre 11 e 17 anos e o grau de instrução entre o final do ensino fundamental até o início do ensino médio.

As oficinas mensais de produção de alimentos foram ministradas por alunos, pelo período de três horas cada uma, focadas em conhecimentos adquiridos na área de tecnologia de alimentos com teoria e prática concomitantes. A dinâmica das oficinas foi conduzida de forma lúdica e informal através da troca de experiências com a equipe e condução da prática baseada nas dúvidas levantadas e na linguagem coloquial. As adolescentes foram estimuladas a participarem diretamente da elaboração dos produtos e utilizarem as técnicas de forma criativa. Ao final de cada oficina os alimentos produzidos foram degustados pelos participantes afim de caracterizá-los informalmente em suas características sensoriais através da integração do grupo com uma atividade de confraternização. O restante dos alimentos produzidos nas oficinas foram encaminhados para o abrigo municipal visando o consumo diário das adolescentes.

O primeiro mês incluiu dois dias de atividades: uma visita ao câmpus com a recepção de diferentes setores como administração, alojamentos, agroindústria e laboratórios e a primeira oficina de produção em fabricação de bolacha de chá com goiabada e biscoito. As outras oficinas foram nos meses subsequentes (todas com 3 horas de duração como a primeira) respectivamente: abóbora em calda e cremoso de abóbora, massa folhada e pizza caseira, pickles e geleia de morango, bolo de confeitaria e tortinha de limão.

A orientação em relação às práticas pedagógicas nas oficinas foi de participação direta das alunas na elaboração dos produtos através do estímulo e valorização dos conhecimentos prévios. A busca de conhecimentos que fazem parte da experiência das adolescentes e agregação destes ao contexto da fabricação de alimentos também foi uma prática que faz parte das orientações aos alunos ministrantes das oficinas.

A metodologia da observação participante foi utilizada de modo que o observador se incorpora ao grupo e suas vivências (MARCONI & LAKATOS, 2010, p. 177). O processo de elaboração foi acompanhado também através do registro de imagens que possam ser correlacionadas com os aspectos de interatividade e participação nas práticas.

Ao final do projeto foi realizada uma entrevista não dirigida na forma de texto onde as jovens relataram os principais pontos nos quais as oficinas foram úteis para o crescimento profissional e pessoal (MARCONI & LAKATOS, 2010, p. 180).

4. RESULTADOS OBTIDOS NAS OFICINAS DE FABRICAÇÃO DE ALIMENTOS

O ambiente interpessoal teve um efeito motivador para as jovens uma vez que relataram se sentirem acolhidas por alunos e servidores.

A primeira prática foi no setor de panificação com a produção de biscoitos. As adolescentes se revezaram nos procedimentos de elaboração das massas, fizeram questionamentos sobre as formulações e conheceram equipamentos de produção industrial.

Alguns relatos indicaram o fortalecimento das relações interpessoais durante o trabalho: “Eu gostei muito de participar das oficinas onde aprendi a fazer coisas e aprendi a ter mais união com minhas amigas que participaram junto comigo.”

Toassa et al., (2010) defenderam a utilização de dinâmicas de grupo como método de ensino, pois podem contribuir significativamente para a aquisição de conhecimentos. Essas atividades podem gerar aspectos comportamentais importantes também no fortalecimento de grupos e da interatividade. Um exemplo dessa interação foi a atividade de corte de abóbora para fabricação de doce em calda (Figura 1). Nessas operações em que existe a necessidade de várias alunas atuando em conjunto é proporcionada a dimensão da importância do grupo nas atividades industriais e de como a coletividade pode tornar o trabalho mais produtivo e qualificado. O fortalecimento das relações com práticas da convivência no trabalho e a qualificação das adolescentes foram os resultados mais importantes obtidos nas oficinas.

Figura 1 – Corte em abóbora para fabricação de doce em calda.



Fonte: Acervo dos autores.

A possibilidade de se profissionalizar na área de agroindústria e a satisfação pessoal resultante deste processo também foi relatado pelas adolescentes como uma contribuição do projeto: “...fui a primeira vez e gostei muito eu acho que é uma boa idéia de aprender a cozinhar porque a gente aprende a ser alguém na vida e deixar de ser dependente...” “...gostei muito dos projetos do câmpus os cursos eu adorei de fazer e achei muito interessante e gostaria de ter mais cursos de culinária para nós aprender mais sobre culinária brasileira.”

As adolescentes expressaram satisfação nas oficinas tendo em vista o aprendizado que resultou na produção profissional e aspectos sensoriais adequados ao mercado para o produto final tendo como exemplo a produção de biscoito salgado e doce (Figura 2).

Figura 2 – Adolescentes apresentam biscoitos salgado e doce após a retirada do forno industrial.



Fonte: Acervo dos autores.

As experiências relatadas pelas adolescentes evidenciam que apenas duas das jovens já tinham contato com a fabricação de alimentos como atividade profissional na elaboração artesanal, porém pouco conheciam da produção em fábrica. A agroindústria artesanal é um sistema de processamento e conservação de alimentos, que transforma os alimentos artesanalmente através de tecnologias de valor tradicional e regional produzindo alimentos que podem ser preservados por algum tempo sem se deteriorarem e nem perderem suas características sensoriais. A qualidade destes alimentos, porém depende do conhecimento dos manipuladores e a pesquisa tem identificado diferentes aspectos higiênico-sanitários que devem ser observados na manipulação de alimentos para evitar problemas à saúde dos consumidores (KATO et al., 2013) além de apresentarem uma aparência atrativa ao consumo.

A importância dos manipuladores de alimentos são a garantia da oferta de uma alimentação saudável e adequada o que pode ser obtido através de ações educativas, sendo essencial o planejamento e execução de formação inicial e continuada que possam contribuir para a ampliação dos conhecimentos (LEITE et al., 2011).

A possibilidade de o projeto servir como incentivo para a iniciativa das adolescentes em produzir alimentos para a comercialização foi contemplada em diferentes momentos e diálogos com a equipe de trabalho. Neste caso a qualificação vem como um ponto fundamental e motivador para o sucesso de um empreendimento. Freitas et al., (2012) ressaltam como alternativas para aumentar a competitividade dos doces de frutas produzidos artesanalmente por micro e pequenas empresas no mercado a melhoria das condições de produção e comercialização de forma que atendam às necessidades dos consumidores buscando cada vez mais qualidade sensorial, praticidade e conveniência.

Os relatos sobre atividades posteriores também deixam claro que a experiência foi marcante e resultou em diferentes perspectivas: "...amei fazer essas coisas foi uma coisa muito boa..."

A intenção de trabalhar em outras áreas de estudo ofertadas na instituição também foi relatada tais como: "...seria bem legal se a gente aprendesse a cuidar das plantações...". Este último relato mostra que as expectativas das adolescentes em relação à instituição foram além dos aspectos abordados nas oficinas oferecendo o conhecimento de possibilidades também na área de produção agrícola. O câmpus oferece diferentes áreas de qualificação as quais foram divulgadas em diferentes momentos e a produção agrícola é parte visível do cenário institucional.

O interesse na continuidade das oficinas foi relatado por algumas adolescentes bem como o desconforto com a finalização do projeto: "...gostei muito de fazer doces e salgados mas agora as oficinas com todo o trabalho que tivemos vão acabar eu gostei e gostaria de ter mais uma oportunidade eu fico muito feliz com as oportunidades que tive e agradeço a todos que me deram essa oportunidade." "...é uma pena que vai acabar, mas quando tiver de novo eu quero entrar de novo." "...eu queria fazer mais coisas de bom mais muito obrigado foi muito bom..."

Segundo CORÀ & TRINDADE (2015) a vulnerabilidade sinaliza para as fragilidades do ensino relacionando-se com a falta de políticas públicas eficientes, o que retoma a importância da sensibilização da sociedade numa perspectiva de prevenção de agravos e promoção do bem-estar no ambiente escolar. O sentimento de acolhimento na instituição e a valorização das alunas proporcionou a satisfação com as práticas desenvolvidas criando um ambiente de transformação e fortalecimento pessoal. O exercício da prática pedagógica possibilita a descoberta de caminhos que podem auxiliar na obtenção de resultados importantes como fator de elevação da condição educacional em situações de vulnerabilidade. A continuidade das oficinas constitui, portanto, um anseio da comunidade e uma possibilidade de avaliar como seria possível atingir os objetivos através do oferecimento do projeto durante um período de tempo maior. Esta proposta viria de encontro às necessidades do público alvo e constitui uma forma de aprimoramento das técnicas de interatividade do grupo oportunizando também aos estudantes mais esta etapa deste aprendizado.

5. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Os aspectos mais relevantes observados nas oficinas foram de fortalecimento das relações no grupo, interesse nas possibilidades de formação oferecidas pela instituição e estímulo para outras atividades que poderão ser oferecidas posteriormente. Os alunos que participaram do projeto relataram como importantes resultados o conhecimento da interatividade nas relações de ensino, o exercício da prática pedagógica, o conhecimento da elaboração pedagógica em práticas agroindustriais e o conhecimento das relações de trabalho nos grupos em situação de vulnerabilidade.

6. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ABRAMOVAY, Miriam et al. **Juventude, violência e vulnerabilidade social na América Latina: desafios para políticas públicas**. Brasília: UNESCO; BID, 2002. Disponível em: <<http://unesdoc.unesco.org/images/0012/001271/127138por.pdf>>. Acesso em: 10 set. 2017.

ARAÚJO, Cláudio Márcio & OLIVEIRA, Maria Cláudia Santos Lopes **Contribuições de Bourdieu ao tema do desenvolvimento adolescente em contexto institucional socioeducativo**. Pesquisas e Práticas Psicossociais, São João del-Rei, v. 8, n.2, p. 215-224, jul/dez 2013. Disponível em: <http://www.seer.ufsj.edu.br/index.php/revista_ppp/article/view/534>. Acesso em: 16 nov. 2017.

BRASIL. Lei no. 8.069/90. Estatuto da Criança e do Adolescente, 1990. **Estatuto da Criança e do Adolescente**. Brasília: Centro Gráfico do Senado Federal, 1991.

CORÁ, Élsio José; TRINDADE, Leticia de Lima. **Intersectorialidade e vulnerabilidade no contexto da educação integral**. Educação em Revista, Belo Horizonte v.31, n.04, p. 81 – 94, out/dez 2015.

DEVIDES, Gabriela Gianini Guilherme et al. **Perfil socioeconômico e profissional de manipuladores de alimentos e o impacto positivo de um curso de capacitação em Boas Práticas de Fabricação.** Campinas, v. 17, n. 2, p. 166-176, abr/jun 2014.

FARRE, Anny Giselly Milhome da Costa et al. **Adolescent health promotion based on community-centered arts education: Promoción de la salud del adolescente basada en el arte/educación y centrada en la comunidade.** Revista Brasileira de Enfermagem, v. 71, n.1, p.26-33, jan 2018.

FREITAS, Míriam Luisa Faria et al. **Diagnóstico do consumo e processo produtivo de doces de frutas produzidos artesanalmente.** Alimentos e Nutrição Araraquara, v. 23, n. 4, p. 589-595, out./dez. 2012

KATO, Talita et al. **Avaliação da qualidade de doces de frutas agroindustriais do Norte do Paraná.** Revista Brasileira de Produtos Agroindustriais, Campina Grande, v.15, n.2, p.173-182, 2013.

LEITE, Catarina Lima et al. **Formação para merendeiras: uma proposta metodológica aplicada em escolas estaduais atendidas pelo programa nacional de alimentação escolar em Salvador Bahia.** Revista Nutrição, Campinas- SP, v. 24, n. 2, p. 275-285, mar/abr 2011.

MARCONI, Maria de Andrade; LAKATOS, Eva Maria. **Fundamentos de metodologia científica.** 7.ed. São Paulo: Atlas, 2010.

SEBIM, Charlini Contarato et al. **Bourdieu e a educação.** Pró-Discendente: Caderno de Prod. Acad.-Cient. Progr. Pós-Grad. Educ., Vitória-ES, v. 17, n. 2, p.28-39, jul/dez 2011.

TOASSA, Erika Christiane et al. **Atividades lúdicas na orientação nutricional de adolescentes do Projeto Jovem Doutor.** Nutrire: Revista Da Sociedade Brasileira de Alimentação e Nutrição, São Paulo, SP, v. 35, n. 3, p. 17-27, dez 2010.

Submissão: 20/03/2018

Aceito: 28/05/2018