

**Projeto Social Pão da Terra/ Padaria Social – Aldeias Infantis SOS Brasil /
UNIOESTE.**

MACHADO, NILTON RAFAEL¹

LOPES, AURELINDA BARRETO²

ALENCASTRO, E. R. De³

O presente artigo trata-se de uma explicação um tanto quanto breve referente ao Projeto Pão da Terra em participação com a ONG Aldeias Infantis SOS Brasil. O projeto se deu início em 2017, no campus da Universidade Estadual do Oeste do Paraná (Unioeste), onde foi batizado de Padaria Social. Esse mesmo projeto tem como objetivo principal a criação de um ambiente escolar a fim de gerar conhecimentos na área de panificação e confeitaria. Trata-se de um projeto social sem fins lucrativos, sendo sua renda toda voltada exclusivamente a compra de insumos para a confecção de produtos alimentícios para venda.

Palavras-chave: Unioeste; confeitaria; panificação

This article approaches a very brief explanation regarding the Pão da Terra Project featuring the NGO Aldeias Infantis SOS Brazil. The project came about in 2017 at state university of the west of paraná campus, UNIOESTE, where it was given the name Padaria Social. This same project has as its main goal the creation of a school environment that seeks to provide knowledge in the areas of bakery and confectionary. This is a non-profit project, with the entirety of its income being exclusively dedicated to the purchase of resources for the confection of food products for sale.

Key-Words: Pão da Terra Project; confectionary; bread making;

O projeto Pão da Terra atualmente designado como Projeto Padaria Social/ Central de Eventos no âmbito da Universidade, foi criado em 2017 a partir de uma iniciativa das Aldeias Infantis SOS Brasil, em união com a Instituição de ensino Universidade Estadual do Oeste do Paraná (Unioeste), com o envolvimento dos cursos de Turismo e Hotelaria.

De caráter assistencial e não comercial, e sua base voltada com a finalidade de reduzir a carência das famílias cadastradas, tendo estas geralmente a faixa etária dos 20 a 60 anos, interessadas em aprender técnicas de panificação e confeitaria, além de um novo ofício, o projeto tem como objetivo principal formar e capacitar mulheres carentes da região norte de Foz do Iguaçu, mais especificamente abrangendo o bairro Cidade Nova, região

¹Aluno, Unioeste, curso Bacharelado em Hotelaria niltonrafaelmachado95@gmail.com

²Professora Mestre, Unioeste, curso de Turismo aurelindal@hotmail.com

³Professora Doutora orientadora, Unioeste, curso Bacharelado em Hotelaria ealencastro@yahoo.com.br

onde se encontra a Unioeste, de forma a criar um ambiente – escola para a elaboração de produtos alimentícios do setor de confeitaria e panificação, a serem comercializados num preço de baixo custo na comunidade, transformando trabalho em renda extra, e possibilitando uma melhor qualidade de vida para essas pessoas.

A ideia do projeto é basicamente ensinar a elaborar produtos que possam ser vendidos pelas famílias a um preço abaixo do custo contribuindo com a comunidade, para que possam também gerar renda para suas famílias.

A escolha do bairro foi pela boa aderência que houve por parte da comunidade em outros projetos já desenvolvidos pela UNIOESTE e pela ONG e, ainda, da proximidade com a universidade, facilitando o acesso das famílias participantes.

Em termos operacionais, a equipe que forma o Projeto Padaria Social, além das alunas, há a orientadora social responsável por toda a parte social do projeto, a professora de panificação e confeitaria, carinhosamente chamada de “oficineira”, sendo esta responsável por todas as aulas práticas ministradas, uma professora do Curso de Hotelaria, responsável pelas aulas teóricas que contemplam as bases da segurança alimentar na produção de alimentos, além professora do curso de Turismo e coordenadora do Projeto em questão, e um aluno bolsista contratado pela instituição de ensino, responsável por submeter as alunas a uma lista de chamada para controle interno, e checagem das vestimentas, com o intuito de verificar continuamente se as alunas estão aptas para assistir às aulas.

Atualmente os produtos fabricados pelas alunas do projeto em suas aulas são vendidos dentro do próprio campus da instituição de ensino, sendo estes comercializados com valores abaixo do mercado por serem feitos por aprendizes, devido a este fato as vendas oscilam, variando seu valor total dependendo o dia do mês.

A prioridade da confecção dos produtos é para as alunas levarem para sua família, e são feitos a mais para comercialização, como forma de incentivo as mesmas para que possam levar o alimento para suas casas.

O comércio dos pães, dentre outros produtos feitos pelas mulheres do Cidade Nova, é realizado através de grupos de aplicativos de mensagens de

texto onde estão inseridas, tanto o pessoal que vende os produtos, quanto os compradores, sendo neste caso a comunidade em geral.

Dentro do projeto há um cronograma de cardápio de produtos diários onde cada dia da semana é vendido um tipo de produto. No início das atividades do dia é postado no aplicativo os produtos e os valores e a serem vendidos, e a comunidade responde as mensagens dizendo as quantidades requeridas de cada produto. Como forma de controle interno, os pedidos são anotados num caderno diariamente onde é feita uma tabela especificando o produto e a quantidade elaborada e vendida, bem como o valor final.

Ao final das atividades, hora em que os produtos estão prontos, os interessados se dirigem até o local onde são comercializados os pães e demais produtos, e fazem o acerto com o responsável pela contabilidade diária.

Mais recentemente no ano de 2019, cerca de 25 inscrições foram feitas para o curso de capacitação em panificação e confeitaria, tendo começado as atividades em setembro do mesmo ano.

Das participantes inscritas, houve uma média de 24% de evasão, sendo um total de 6 alunas, restando 19 mulheres ativas.

Os dados mostrados a seguir representam uma pesquisa realizada pela orientadora social do projeto realizada com dezessete das dezenove alunas cadastradas e atuantes. A pesquisa em questão foi realizada no período de novembro a dezembro de 2019.

FAIXA ETÁRIA	
INSCRIÇÕES REALIZADAS NO PERÍODO	25
ALUNAS ENTREVISTADAS	17
MENOR DE 20	01
ENTRE 20 E 30 ANOS	06
MAIOR DE 40 ANOS	10

ESTADO CIVIL	
SOLTEIRA	09
AMASIADA/UNIÃO ESTAVEL	05
CASADA	01
VIÚVA	01

VIOLÊNCIA DOMÉSTICA	
ALUNAS ENTREVISTADAS	16
SIM	12
NÃO	04

CHEFE DE FAMÍLIA	
ALUNAS ENTREVISTADAS	16
SIM	10
NÃO	06

TRABALHO NA ÁREA	
ALUNAS ENTREVISTADAS	17
PRETENDE TRABALHAR NA ÁREA	15
NÃO SABEM	02

FILHOS	
ALUNAS ENTREVISTADAS	17
ENTRE 1 A 3 FILHOS	07
ENTRE 4 A 6 FILHOS	07
ENTRE 7 A 9 FILHOS	03

EMPREGO	
ALUNAS ENTREVISTADAS	17
ESTÁ EMPREGADA NA ÁREA	01
ESTÁ EMPREGADA EM OUTRA ÁREA	01
TRABALHA INFORMALMENTE EM OUTRA ÁREA	08
DO LAR	07

MUDANÇAS POR MEIO DO PROJETO	
ALUNAS ENTREVISTADAS	17
SIM, MELHOROU A AUTO ESTIMA E CONVÍVIO FAMILIAR	14
SIM, MELHOROU A AUTO ESTIMA	02
NÃO, MINHA VIDA CONTINUA A MESMA.	01

A análise dos dados teve por finalidade demonstrar e conhecer o perfil mais detalhado das participantes do curso, assim como foi observado o número de alunas que abandonaram o curso.

Cabe aqui destacar com os dados coletados que foi observado uma melhoria em todos os sentidos e constatado a evasão, que foi notado pela lista

de presença e, em conversa informar com as que abandonaram foi por falta de meio de transporte ou arrumou empregou.

Pela coleta de dados ficou claro que houve mudanças na autoestima e no convívio familiar dos participantes por meio do projeto, e que, contudo, apesar da notória evasão, acredita-se que o projeto padaria Social/ Central de Eventos tem extrema importância para a sociedade e comunidades que o mesmo contempla, uma vez que alavanca o desenvolvimento destas comunidades trazendo benefícios não apenas financeiros, mas sociocultural e psicossocial aos envolvidos.

Referencias.

Padaria Social. Portal da Unioeste, disponível em:

<<https://www5.unioeste.br/portaunioeste/maisnoticias/671-foz-do-iguacu/46173-padaria-social-da-unioeste-forma-primeira-turma-do-curso-de-panificacao>> Acessado em 22 de junho de 2020.

Aldeias Infantis empodera mulheres em Foz do Iguaçu, disponível em:

<<https://www.aldeiasinfantis.org.br/engaje-se/noticias/recentes/cultivando-o-cuidado>> Acessado em 22 de junho de 2020.

Campus de Foz inaugura panificadora Pão da Terra, disponível em:

<<https://www5.unioeste.br/portaunioeste/maisnoticias/41351-campus-de-foz-inaugura-panificadora-pao-da-terra>> Acessado em 22 de junho de 2020.

Projeto Pão da Terra recebe selo Sesi ODS de Boas Práticas, Foz do Iguaçu, Disponível em:

<<https://www.aldeiasinfantis.org.br/engaje-se/noticias/recentes/selo-sesi-ods-pao-da-terra>> Acessado em 22 de junho de 2020.