

Curso de Panificação para Agentes Públicos¹

Marlova Elizabete Balke², Maria Leidiana Mendes de Oliveira³, Fernanda Elisa de Oliveira Venturini⁴

RESUMO

Esta proposta apresenta o Curso de Extensão em Panificação modalidade híbrida, a qual mescla a flexibilidade do ensino remoto com a riqueza prática do ensino presencial. As aulas teóricas foram ministradas remotamente por meio do Ambiente Virtual de Aprendizagem para o público atendido pelo NEEJA Renascer (Núcleo Estadual de Educação de Jovens e Adultos de Erechim Rio Grande do Sul). Este curso buscou articular concomitantemente os anseios da sociedade e permitir melhores condições de acesso ao trabalho e à geração de emprego e renda aos reeducandos, ou seja, completando e aperfeiçoando a educação. A modalidade de curso apresentado se mostrou como um caminho concreto para tornar o potencial trabalhador apto a executar habilidades práticas específicas. A busca pela qualificação e atualização profissional através de cursos FIC (Formação Inicial e Continuada) é uma das políticas do IFRS, que enfatiza a necessidade de atender as demandas da educação profissionalizante para suprir a carência evidenciada no mundo do trabalho. Dentro desta perspectiva, toda iniciativa no sentido do aprimoramento profissional do público alvo que são pessoas privadas de liberdade, procurou-se dar oportunidade de inclusão a elas, com metodologia e meios tecnológicos que facilitem o acesso e a participação dos reeducandos no curso de Panificação para Agentes Públicos.

Palavras-chave: Panificação. Alimentação. Sociedade. Socialização. Pessoas Privadas de Liberdade.

Introdução

A Política da Extensão do IFRS destaca como uma de suas atividades as Visitas Gerenciais, descritas em seu Art. 22. A dimensão Visitas Gerenciais se constitui em atividade de gestão institucional que contribui para o permanente diálogo com o ambiente externo, possibilitando a prospecção de

¹ Curso de Extensão, Panificação para Agentes Públicos, 2022.

² Doutora em Engenharia de Alimentos, Técnica em Assuntos Educacionais do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul (IFRS), Campus Erechim. marlova.balke@erechim.ifrs.edu.br

³ Doutora em Geografia Humana, Docente de Geografia do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul (IFRS), Campus Erechim. leidianamendes@gmail.com

⁴ Mestra em Extensão Rural, Técnica em Alimentos e Laticínios do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul (IFRS), Campus Erechim. fernanda.venturini@erechim.ifrs.edu.br

parcerias, trocas de experiências e realização de atividades conjuntas com o setor produtivo e os segmentos sociais (2017).

Desta forma, as atividades do curso Panificação para Agentes Públicos foram realizadas entre IFRS *Campus* Erechim e o Presídio Estadual, localizado no mesmo município, espaço em que surgiu as demandas de Cursos de Formação Inicial e Continuada (FIC) de Extensão.

Nas reuniões realizadas entre as duas instituições, diferentes necessidades foram compartilhadas pela Diretora do NEEJA Renascer, alocado no Presídio. Dentre elas, foi apresentada uma proposta de curso na área de alimentos, tendo em vista que alguns reeducandos preparam a alimentação dos demais colegas no espaço da cozinha. Assim, após reuniões e diálogos entre servidores do *campus* e Diretora Paola Baldissera do NEEJA Renascer, foi proposta uma ação de extensão com o objetivo de atendimento à inclusão social e oportunidade para o mundo do trabalho.

Desenvolvimento

Participar de um curso como o de Formação Inicial e Continuada proporciona aos reeducandos a aplicabilidade de uma profissão e reinserção do mundo do trabalho, além da redução da pena, de acordo com a legislação vigente. Em função disso, observou-se a relevância da oferta do respectivo curso FIC de extensão com carga horária de 20h, na modalidade híbrida na área de alimentos.

A metodologia híbrida do curso foi desenvolvida para facilitar o acesso e a participação dos cursistas. Ressalta-se que o curso procurou contribuir além da formação, de acordo com a Lei de Execução Penal, a remição de pena pela frequência em curso educacional não formal, contribuindo para a ressocialização do reeducando.

A oferta do curso FIC de extensão “Panificação para Agentes Públicos” ocorreu de setembro a dezembro de 2022 e foi dividido entre parte teórica e parte prática. A parte teórica foi realizada de forma remota, intercalada com a parte prática realizada de forma presencial. Houve a matrícula de dez reeducandos, observando-se aqueles que trabalham na cozinha do presídio no preparo de refeições dos demais reeducandos e funcionários.

Para um melhor aproveitamento das atividades, foi pensado um cronograma específico diante dos conteúdos propostos, em que se destacam: Alimentação e Sociedade, presencial, Trigo e Farinha de Trigo de Trigo, Extração do Glúten e Massa Fresca; Tipos de Fermentação: biológica (esponja) e química (limão e bicarbonato), Massas batidas de Fermentação Química (Bolos); Etapas de Processamento; Toques de Confeitaria na Panificação, Equipamentos de Panificação.

Assim, desenvolveu-se como metodologia aulas expositivas com a utilização de recursos audiovisuais e uso de tecnologias como, internet, plataforma virtual e vídeos para a parte teórica. Nelas, os participantes reuniam-se semanalmente na sala no NEEJA Renascer com o intuito de aprender sobre tópicos básicos em panificação com o objetivo de propiciar ao aluno uma visão global e sistemática de processos e métodos, das transformações que ocorrem nas diferentes etapas do processo de panificação.

A primeira aula do curso de panificação aconteceu no dia 04 de outubro de 2022 e teve como tema: “Alimentação e sociedade”. Nela, foi possível incentivar uma discussão mais teórica sobre o tema, bem como buscar uma aproximação da realidade concreta dos cursistas, pois é importante fazer reflexões acerca da cultura e da identidade regional, para a compreensão histórica das manifestações culturais locais.

A alimentação (ou mais exatamente a comida, a refeição, o gosto ou o paladar) figura como uma constante formadora das identidades regional e nacional. Foi um momento de troca, os

reeducandos (Figura1) puderam trazer suas próprias percepções acerca da alimentação e entender sua importância enquanto cultura e identidade. Para um melhor entendimento, foi apresentado o documentário: Alimentação, cultura e identidade”, produzido pela Universidade Federal do Rio Grande do Sul – UFRGS (2019).



📌 **Figura 1.** Aula sobre Alimentação e sociedade. Fonte: Equipe do projeto (2022)

Destacam-se também as atividades ministradas pela servidora Fernanda Venturini, a qual reuniu-se quinzenalmente com o grupo no espaço destinado à cozinha do próprio presídio. Assim, na tarde do dia 13 de outubro de 2022, foi realizada mais uma etapa prática com os cursistas. Foi um encontro muito satisfatório, pois possibilitou, além de um momento de interação, a obtenção de conhecimento técnico na área. Na oportunidade, os reeducandos confeccionaram capeletti, massa de lasanha e massa de tórteli, que constam na Figura 2 a seguir:



📌 **Figura 2.** Primeira oficina de panificação. Fonte: Equipe do projeto (2022)

No dia 20 de outubro de 2022, ocorreu a segunda oficina do curso de panificação e nesta etapa foram tratados assuntos como o funcionamento do processo de fermentação e as diferenças entre o fermento químico e microbiológico. Também foram produzidas várias receitas, entre elas, pizza, cuca alemã recheada com farofa, pizza de sardinha, panqueca de cenoura e panqueca de espinafre. Verificou-se que os cursistas apresentaram grande interesse e curiosidade pelo processo de produção desses alimentos, como apresenta a Figura 3:



📍 **Figura 3.** Cursistas elaborando produtos de panificação. Fonte: Equipe do projeto (2022)

No último encontro de atividades práticas do Curso de Panificação, que se realizou em 27 de outubro de 2022, foram elaboradas junto aos reeducandos formulações de produtos panificados envolvendo a arte da confeitaria. Logo, foram produzidos suspiros, glacê suíço, massa de bolo, brigadeiros gourmet, recheio churros e biscoitos de coco glaceados, como demonstra a Figura 4:



📍 **Figura 4.** Terceira oficina de panificação. Fonte: Equipe do projeto (2022)

Ainda dentro das atividades do curso a ministrante Fernanda Venturini juntamente com a estagiária do setor de comunicação, em outro momento elaboraram um vídeo da Usina de Panificação do *Campus* Erechim com o objetivo de demonstrar aos reeducandos os diversos equipamentos que podem ser utilizados na realização de produtos panificados. O vídeo fez parte da aula remota.

Conclusão

O trabalho tem na vida dos indivíduos um papel fundamental, servindo aos olhos da sociedade para atestar a idoneidade daquele que dele sobrevive, bem como instrumento de dominação e de poder das classes dominantes e dos órgãos governamentais.

Ao promover esse curso conjunto com o NEEJA Renascer, observou-se que é possível a reinserção dos egressos do sistema prisional no mercado de trabalho. Então, por meio da capacitação, com o curso de panificação os reeducandos foram preparados para novas possibilidades de vida após o cumprimento de suas penas. Assim, como a valorização da renda das manipuladoras de alimentos que já atuam na área, e com a capacitação e certificação poderão apresentar ao setor responsável em sua instituição para promoção salarial.

Ao concluir, destaca-se a fala da Diretora do NEEJA Renascer, professora Paola Baldissera: “São poucas as ações de órgãos externos e instituições junto aos PPLs (pessoas privadas de liberdade). O início da parceria com o IFRS através do Curso de Panificação reforça uma discussão que não deve ser esquecida, todos são merecedores de oportunidades. A forma de tratamento por parte dos servidores do IFRS com os PPLs transformou o ambiente dos mesmos. Foi emocionante ser expectador das expressões de felicidade, admiração e gratidão. Todas as técnicas aprendidas estão sendo utilizadas nas cozinhas do Presídio e, ao final do cumprimento da pena, [os reeducandos] com certeza terão oportunidades de trabalho, mas principalmente o sentimento de pertencimento e que a ressocialização possibilitará.”

Referências

AZEVEDO, Elaine. **Alimentação, sociedade e cultura: temas contemporâneos**. Sociologias, Porto Alegre, ano 19, no 44, jan/abr 2017, p. 276-307. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/soc/a/jZ4t5b-jvQVqqXdNYn9jYQgL>. Acesso em: 20 set. 2022.

CONSUP. Resolução nº 058, de 15 de agosto de 2017, Política Extensão do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul. Bento Gonçalves: Ministério da Educação, 2017. Disponível em: https://ifrs.edu.br/wp-content/uploads/2017/08/Resolucao_058_17_Completa.pdf. Acesso em: 06 jan. 2023.

MACIEL, Rodrigo Araújo. **Alimentação, sociedade e cultura**. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2011. 496 p. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/ha/a/fhxJd73YTnTvyrF3SHKPcKQ/?lang=pt>. Acesso em: 20 set. 2022.