

Promoção da Geração de Renda com a Capacitação de Adultos para o Trabalho no Setor de Alimentação – Piracicaba, SP

Área Temática de Trabalho

Resumo

Devido ao recente quadro econômico e social e, principalmente, à falta de informação e formação técnica da população, surgiu a necessidade de implementar ações para o desenvolvimento de ações de promoção para a auto-sustento da comunidade do Bosques do Lenheiro - Piracicaba/SP. O trabalho que esta sendo desenvolvido na comunidade tem como objetivo capacitar adultos desempregados para o trabalho no setor da alimentação, sendo que a população local decidiu pela capacitação para garçons. O curso é realizado em 20 encontros de duas horas. O presente relato é referente à experiência com a primeira turma. Para apoiar a capacitação, foi elaborado um manual para o garçom, contando informações de ordem teórica que são trabalhadas nas práticas dos grupos. Entre os resultados alcançados até o momento, verificou-se o alto índice de participação dos inscritos, e as manifestações de aprovação e satisfação com o trabalho do grupo, que permite a vivência de situações em um ambiente que reproduz as condições de trabalho do garçom. Diante dos resultados, foi possível concluir que as atividades de capacitação realizadas, além de possibilitam a geração de renda, promove a troca de conhecimento entre as pessoas da comunidade e entre a comunidade e a universidade.

Autoras

Maria Rita Marques de Oliveira – Docente e Coordenadora do Curso de Nutrição
Camila Tenório Moraes - Discente do Curso de Nutrição
Heloisa Helena Veronezzi - Discente do Curso de Nutrição

Instituição

Universidade Metodista de Piracicaba - UNIMEP

Palavras-chave: capacitação para o trabalho; geração de renda, setor de alimentação.

Introdução e objetivo

Os anos 90 foram marcados pelo aumento do desemprego, atribuído ao pequeno crescimento da ocupação, que não conseguiu atender à demanda da População Economicamente Ativa (PEA). Os dados da Pesquisa de Emprego e Desemprego (PED) para a região metropolitana de São Paulo, realizada pelo Departamento Intersindical de Estatística e Estudos Sócio – Econômicos – (DIEESE), mostram que o desemprego cresceu até 1992, retrocedeu ligeiramente entre 1993 e 1995, para voltar a crescer a partir de então. O pior período ocorreu entre 1998 e 1999. Podemos dizer que o quadro social e econômico recente apresenta como característica o aumento do desemprego e de pessoas em ocupações informais, o conhecido “bico”, que logo vai se tornando uma situação normal dentro do mercado de trabalho. Essa situação foi gerada, especialmente, pelo crescimento da população e pela implantação de inovações e alterações tecnológicas. Assim, os desempregados ou os subempregados com salários que não satisfazem suas necessidades básicas e nem seus direitos humanos, não tem dinheiro para comprar alimentos suficientes para o sustento adequado e nem estudar para se qualificar e melhorar de vida. A fome, uma das consequências mais graves da pobreza e da miséria, vem sendo reforçada pela má distribuição de renda ao redor do mundo. Um dos motivos é o processo de empobrecimento gerado pelo desemprego,

mazela de muitos centros urbanos, cujas causas são complexas e variadas. Podemos afirmar que não dá para falar de desemprego sem falar em exclusão social já que o desemprego é um dos maiores fatores de exclusão social que conhecemos. Os efeitos da exclusão não se restringem à perda dos rendimentos e do poder de consumo, mas sim, a problemas sociais, psicológicos e físicos, ocasionando também falta de acesso a informação e formação técnica. Aos excluídos muitas vezes também é restringido o acesso ao alimento, pois a realidade atual já aponta para o fato de que o problema principal da fome não está na oferta de alimentos, pois a Organização das Nações Unidas (ONU) garante que o planeta produz uma vez e meia a quantidade de alimentos necessária para satisfazer toda a população do planeta, ou seja, produz o suficiente para alimentar 6 bilhões de pessoas. Mesmo assim, um em cada sete indivíduos passa fome, e cerca de 6 milhões de crianças de até cinco anos morrem de desnutrição todos os anos nos países em desenvolvimento. A inclusão por meio do emprego ou com alguma ocupação seria suficiente para significar as condições adequadas de participação nos frutos do desenvolvimento econômico. Podemos observar que ainda hoje, tenta-se combater os efeitos sociais nocivos trazidos pelo desemprego a partir das ações pontuais implementadas pelo Estado ou por associações filantrópicas. A melhoria da qualidade da mão-de-obra representa uma das medidas importantes para o enfrentamento desse problema de forma menos paliativa.

A capacitação de pessoas no setor de alimentação tende a qualificar essa mão-de-obra desempregada para o trabalho, além de instruir-los sobre higiene alimentar, higiene pessoal e técnicas dietéticas e culinárias para uso no seu dia a dia. É inegável a importância do setor de produção de alimentos para nossa sociedade. Esse setor de serviços vem se ampliando, multiplicando também pontos que comercializam alimentos: bares, fast food, restaurantes, lanchonetes, além de hospitais e estabelecimento de refeições coletivas. A saúde do ser humano é reflexo da sua alimentação e da qualidade de vida, então a segurança alimentar vai além da garantia de alimentos no aspecto quantitativo, mas engloba também garantia da qualidade dos alimentos, sendo que os alimentos ingeridos têm que ser de boa qualidade, nos aspectos higiênico, sanitário e nutricional. A contaminação dos alimentos por substâncias e microorganismos patogênicos é um agravo importante ao organismo humano, prejudicando a saúde, absorção dos nutrientes e o estado nutricional do ser humano. Deve-se fazer uma reflexão sobre a segurança alimentar e a qualidade dos alimentos destacando a preocupação do consumidor com a qualidade dos alimentos e com os conseqüentes riscos à saúde. Portanto, deve se dar ênfase à importância da capacitação e educação em serviço dos manipuladores de alimentos. Tudo que se refere à manipulação dos alimentos precisa de treinamento e capacitação para aperfeiçoar conhecimento e entender detalhes de preparação, conservação, distribuição e da higiene do manipulador para que se evite além de contaminações e intoxicações alimentares, desperdícios de alimentos, garantindo aproveitamento total dos alimentos e também garantindo a saúde do trabalhador, através do controle da saúde e principalmente da segurança no trabalho. A importância do treinamento é dar aos manipuladores conhecimentos teórico-práticos necessários para capacitá-lo e levá-lo ao desenvolvimento de habilidades e atividades do trabalho específico na área de alimentos. Se as pessoas forem bem capacitadas para terem conhecimentos nos aspectos higiênicos dos alimentos, nas técnicas dietéticas e culinárias e nas relações humanas no trabalho, podem ser empregadas facilmente em um serviço de alimentação ou até gerar sua própria renda para se auto-sustentar.

Sendo assim, podemos dizer que uma das maneiras de diminuir o desemprego, gerar renda, diminuir a exclusão social e até conseguir um aumento de renda, é preparar as pessoas através da capacitação no setor de alimentação, com isso poderemos gerar uma oportunidade de emprego para essas pessoas e inseri-las no mercado de trabalho, proporcionando ao empregador uma mão de obra qualificada, que tendo renda aumentarão seu poder de compra,

obtendo uma melhor alimentação nos aspectos quantitativo e qualitativo, e com isso, contribuindo para a diminuição das carências nutricionais e da desnutrição. A fome é uma das consequências da pobreza e da miséria, um dos motivos é o processo de empobrecimento gerado pelo desemprego. Para a realização da capacitação para o trabalho no setor de alimentação, não deve-se puramente treinar o educando, mas sim forma-lo, capacita-lo que é muito mais que treinar. É nesse sentido que ensinar não é transferir conhecimento, conteúdos, mas criar as possibilidades para a sua produção ou a sua construção. De acordo com as teorias de Paulo Freire, ensinar não inexistente sem aprender e vice-versa. Deve-se exercer a capacidade de aprender criticamente, isto leva a recusa do ensino bancário e a se sustentar na educação progressista – democrática, que não se faz apenas com ciência e técnica. Ensinar exige respeito aos saberes com que os educandos chegam a escola, onde deve ocorrer a promoção da ingenuidade, para a criticidade, com o desenvolvimento da crítica e criatividade. A tarefa coerente do educador é exercer como ser humano a irrecusável prática de interagir, desafiar o educando com quem se comunica a quem se comunica, produzindo a sua compreensão do que vem sendo comunicado.

Ao ressaltar esse contexto, analisamos que a escola passa a ter uma vantagem especial para promover capacitação para geração de renda, saúde e o bem-estar, por ser um local onde há um grande movimento da comunidade, envolvendo familiares, professores, funcionários e alunos que passam grande parte do tempo dentro da escola, nesse sentido, a escola pode proporcionar condições favoráveis à convivência saudável reunindo a comunidade para desempenhar sua capacidade em promover a educação e a saúde local. Na escola, podemos encontrar um conjunto de instrumentos que possibilite as atividades educativas promotoras de saúde, considerando que pessoas bem informadas têm mais possibilidades e maior controle sobre a promoção do seu bem-estar.

A capacitação para o trabalho no setor de alimentação tem como objetivo ser desenvolvida com a participação do grupo, e não com a imposição de um conhecimento técnico e bancário definido pelo mestre Paulo Freire. Diante do exposto, o trabalho que será aqui relatado tem por objetivo promover a capacitação de adultos desempregados para o trabalho no setor da alimentação, atuando em parceria com organizações que atuam nessa atividade.

Metodologia

As atividades do trabalho, estão sendo desenvolvidas na Escola de Ensino Fundamental Prof. José Pousa de Toledo, formação de 1º a 4º série situada no bairro do Bosques do Lenheiro, em Piracicaba – SP. A escolha dessas escolas ocorreu em parceria com o Comitê Gestor de Segurança Alimentar, que coordena o programa “Política Municipal de Segurança Alimentar e Nutrição em Piracicaba” e conta com integrantes da Unimep - campus Taquaral. A escolha do local foi motivada pela Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico e Social – SEMDES, mostrando que o bairro é um dos mais carentes e com elevada taxa de desemprego, desnutrição e criminalidade, do município. A partir da eleição do local, foi realizada uma visita para reconhecimento do bairro, onde observamos como é o bairro, as pessoas, conhecemos os diretores, as ruas principais e obtivemos informações conversando com os diretores das escolas sobre o bairro. Nesse período foi promovido uma Feira de extensão no bairro, com o objetivo de integrar a comunidade e a universidade, ouvindo a comunidade e divulgando a proposta de trabalho. Durante esse período, a SEMDES nos forneceu um material sobre o histórico de criação e desenvolvimento do bairro, que foi muito útil para melhor reconhecimento do local. Após a visita ao Bosques do Lenheiro e a realização da feira de extensão, decidimos começar convidando a comunidade para realizar o programa do Serviço Social da Indústria - SESI “Alimente-se bem com \$1,00”. Durante esse mesmo período foi eleita no bairro uma líder comunitária, ou seja, a presidente da Associação

de Moradores, que constituía a chapa União. A eleita faz parte do movimento sem terra, e é moradora do bairro há cinco anos, estando naquele momento empregada na SEMDES. Mediante diálogo intermediado pela presidente da associação dos moradores, decidiu-se que a capacitação para o trabalho seria voltada para a profissão de garçom, pois a demanda e o interesse dos moradores do bairro era para essa profissão.

Desta forma, foi elaborado um manual para o curso de garçom, no qual foram preparadas aulas teóricas e práticas, envolvendo dinâmicas, que foram elaboradas com a ajuda das alunas de Psicologia da Universidade Metodista de Piracicaba -UNIMEP-Piracicaba/SP. O curso foi programado para 20 encontros, no período de 3 de maio a 3 de junho de 2004, de segunda a quinta-feira, no período da noite das 19:00 as 21:00 horas. Foi elaborado um folder explicativo, informando sobre o curso de capacitação de garçom e os critérios para a participação, que incluíam ser maior de 16 anos e saber ler e escrever, o folder convidava os moradores para uma reunião na EMEF Prof. José Pousa de Toledo no bairro Bosques do Lenheiro, com dia e hora marcado. Esse folder foi distribuído para as 1.370 famílias do bairro. No dia da reunião foram fornecidas as informações sobre o que o curso oferecia, quais eram as opiniões dos interessados sobre o curso e também foi feita a escolha dos participantes através de sorteio, pois esse foi o método escolhido pelos interessados na capacitação.

Resultados e discussão

A princípio o curso seria destinado a 20 pessoas. Para a reunião compareceram 45 pessoas e devido o número de interessados ser maior que o das vagas disponibilizadas, pela decisão do grupo, o número de inscrições para o curso foi ampliado para 30 pessoas. Diante do interesse de todos em querer participar do curso, as outras 15 pessoas ficaram inscritas para a lista do próximo curso. Devido ao grande número de desemprego atualmente, foi possível observar que existe uma grande procura da população local por uma profissão, interessados em gerar ou melhorar sua renda, para satisfazer assim suas necessidades básicas. Na reunião foram discutidas com os participantes as regras para o desenvolvimento do curso, que envolvia o compromisso de todos em não faltar mais que três vezes, sendo esse o critério para o recebimento do certificado, as pessoas que não comparecessem até o terceiro encontro estariam abrindo mão da vaga para outro interessado e o Manual do Garçom seria utilizado pelos alunos até o final de cada aula e devolvidos para os responsáveis pelo curso. Também por decisão dos alunos, no meio do curso eles passaram a levar para casa o Manual do Garçom para poderem estudar. Para a confirmação dos sorteados no curso, foi elaborada uma ficha de inscrição, deixando disponível vários dias para que os interessados sorteados confirmassem sua participação, dentre os inscritos foi aberta uma vaga para uma funcionária da Associação do Bairro, para que a mesma acompanhasse o desenvolvimento do curso, totalizando assim 31 pessoas inscritas. Após, foi divulgado em uma lista na EMEF com o nome dos futuros participantes do curso, 17 mulheres e 14 homens. Entre os 30 participantes sorteados, 23 pessoas compareceram para confirmar a inscrição, sendo que as sete pessoas inscritas para o próximo curso, foram convidadas para participar desse primeiro curso. Devido às desistências de algumas pessoas, observadas até o terceiro encontro, houve a procura de uma pessoa que não estava inscrita para participar do curso, mas que se apresentava ocupando a vaga da esposa de um amigo impossibilitada de participar. A participação desse novo integrante teve a aprovação.

Até o momento a média de participantes é de 18 pessoas e foram realizados 12 encontros. No primeiro dia do curso foi realizada a apresentação de todos os participantes através de uma dinâmica, no qual um novelo de lã era jogado para os participantes, sentados em roda, que falavam seu nome, idade, personalidade e o que gostavam de fazer, no final formava-se um emaranhado de lã que tinha como significado a necessidade de união de todos para se trabalhar em equipe. Após a dinâmica, foram discutidos pelo grupo os itens que

compõem o perfil do garçom e suas funções, indicados no primeiro capítulo do Manual do Garçom. Os encontros seguintes abordaram a higiene pessoal, da vestimenta e do local de trabalho, envolvendo assuntos sobre a má higiene e causas de contaminação. Uma vez que hoje em dia existe um grande número de locais de comercialização de alimento e que requerem uma melhor instrução e formação de seus funcionários sobre higiene, proporcionando assim a garantia da qualidade dos alimentos e a saúde de seus consumidores. Nos encontros também foram discutidas as relações humanas no trabalho, no qual foi desenvolvida uma dinâmica em que cada participante escolhia um par, sendo que um deles tinham as mãos amarradas para traz e outro tinha os olhos vendados, assim os pares eram envolvidos na problemática de se imaginarem no deserto diante de uma fonte de água e tendo que confeccionar um copo para que pudessem matar a sede. Esse copo seria construído com cartolina, fita adesiva e tesoura. Com a finalização da atividade, foram comentados os objetivos da dinâmica, que envolvia a criatividade, agilidade e a importância de trabalho em equipe.

Dentro dos itens discutidos sobre relações humanas pode-se discutir os relacionamentos interpessoais e a necessidade do auto conhecimento para que as pessoas possam ter melhor controle sobre suas emoções, aliviar tensões de trabalho e ser mais produtivas e motivadas, saber como desenvolver os aspectos mais vulneráveis do seu estilo de relacionamento, modificando e melhorando os resultados dos relacionamentos da vida profissional e na vida pessoal. Em outro momento também foi discutido o atendimento ao cliente, com as possíveis formas de abordar e tratar o cliente, levando em consideração as suas diversas personalidades, houve simulações prática de atendimento e a escolha pelo grupo do nome do restaurante que seria usado para caracterizar o curso; ocorreu a apresentação para o grupo de alguns participantes vestidos de garçons e garçonetes para a visualização e conseqüente aprendizagem do grupo de como deve ser o uniforme, os sapatos, a postura e uso de jóias e adereços do profissional; entre outras atividades foram apresentados todo o material de restaurante e suas utilidades; dobras de guardanapos; diversos tipos de montagens de mesas; diversos tipos de serviço utilizados em hotéis e restaurantes, como serviços de prato pronto, à americana, à inglesa direto e indireto e à francesa; serviços de alimentos visando conhecer melhor os pratos servidos em serviços de alimentação e que o garçom adquira boas noções de preparações; foi realizada também uma dinâmica de treinamento, separando a sala em dois grupos para a identificação de cada material do restaurante e suas formas de higienização; dentro dessas atividades foi proposto que os participantes deveriam elaborar um cardápio para o restaurante do curso; foi passado também uma fita de vídeo “Garçom” Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial – SENAC”, que abordava todos os itens já discutidos até o momento.

Os alunos decidiram que haverá uma festa de formatura na universidade, decidiram ainda que o nome do bairro não deverá constar no certificado, pois se sentem discriminados profissionalmente por morarem naquele local.

Conclusões

Diante das atividades desenvolvidas até o momento, percebe-se que dentro das conseqüências da exclusão, a sociedade além de não ter geração de renda, ainda é desprovida de informação e formação técnica, desta forma a capacitação para o trabalho tende a instruí-los de informações técnicas para uma melhor qualidade de vida, sendo assim essa capacitação para o trabalho não tem características de ações pontuais e sim de promoção da geração de renda e da qualidade de vida.

Com a realização deste trabalho, fica evidente que a capacitação para o trabalho na profissão de garçom, veio a ser construída com participação do grupo e não com a imposição de um conhecimento, podendo assim haver uma troca de conhecimentos e informações entre a

sociedade e a universidade. Essa abordagem de ensino é considerada não convencional, já que emprega didática ativa e proporciona um relacionamento democrático, através de interação e da vivência de situações, nesse caso, em um ambiente que reproduz as condições de trabalho de um garçom. Através disso as pessoas participam do processo e conseqüentemente aprendem mais. As atividades de capacitação para o trabalho têm espaço próprio nas escolas quando se fala em promoção de saúde, na possibilidade de virem a gerar renda para essa população e produção de conhecimento.

Assim, constamos que antes de se propor novas formas de ensino e treinamento eficientes para capacitação de profissionais é necessária a utilização do modelo de referência como forma de visualização holística e conhecimentos relacionados a esse processo, facilitando o entendimento do contexto em que a capacitação ocorre, como foi realizado no Bosques do Lenheiro.

Referências bibliográficas

BRASIL. Departamento Intersindical de Estatística e Estudos Sócio – Econômicos. **Mercado de Trabalho no Brasil**. Acesso em 05/12/2003. Disponível em: <<http://www.dieese.org.br.html>>.

FAO/OMS. **Relatório Nacional Brasileiro: Cúpula Mundial de Alimentação**. Roma, 1996.

COSTA, E.Q.; RIBEIRO, V.M.B.; RIBEIRO, E.C.O. **Programa de alimentação escolar: espaço de aprendizagem e produção de conhecimento**. Rev. Nutrição, São Paulo, v. 14, n. 3, p. 225-229, set/dez. 2001.

FREIRE, P. **Pedagogia da autonomia: saberes necessários à prática educativa**. 21. ed. São Paulo: Paz e Terra, 2002. 165 p.

GÓES, J.A.W.; FURTUNATO, D.M.M.; VELOSO, I.S.; SANTOS, J.M. **Capacitação dos manipuladores de alimentos e a qualidade da alimentação servida**. Revista Higiene alimentar, São Paulo, v.15, n.82, p.20-22, mar. 2001.

BRASIL. **A nutrição e o consumo consciente**. São Paulo: Instituto Akatu, 2003.

ORGANIZACION PANAMERICA DE LA SALUD. **Promoción de la salud: una antología**, Washington DC, 1996. Anexos p. 367-403. Apud: COSTA, E.Q.; RIBEIRO, V.M.B.; RIBEIRO, E.C.O. Programa de alimentação escolar: espaço de aprendizagem e produção de conhecimento. Rev. Nutrição, São Paulo, v. 14, n. 3, p. 225-229, set/dez. 2001.

POCHMANN, M. **O trabalho sob fogo cruzado**. 2. ed. São Paulo: Contexto, 2003. 205 p.