

## RESUMO

O segmento da confeitoria está em ascensão e apresenta relevante contribuição para economia brasileira na geração de empregos diretos e indiretos. O empreendedorismo neste segmento apresenta-se como alternativa de sustento, um novo caminho para obtenção de renda, principalmente para mulheres em vulnerabilidade social. Neste sentido, a capacitação e o treinamento de mulheres para atuar neste ramo é essencial. Assim, o objetivo deste trabalho foi descrever um breve relato do curso da capacitação para mulheres atuarem no setor confeiteiro, oferecendo conhecimentos técnicos e práticos sobre esse tema. O curso foi dividido em duas turmas e a interação com o ensino foi mediada através das aulas teóricas online e uma aula prática presencial, onde foi elaborado um produto de massa fermentada e frita - o *donuts* recheado e com cobertura. Conclui-se que o curso conseguiu viabilizar o conhecimento teórico/prático proposto na capacitação, possibilitando o desenvolvimento ou aperfeiçoamento de métodos e técnicas de confeitoria, além de incentivar o empreendedorismo feminino.

**Palavras-chave:** Doces; Empreendedorismo; Gastronomia; Sobremesas; Treinamento.

## 1. INTRODUÇÃO

O aumento da participação feminina na economia tem aumentado de forma expressiva nos últimos anos, seja por motivos financeiros, familiares ou realização pessoal (BATISTA; BATISTA, 2018). Segundo Andrade (2010), o empoderamento feminino nas relações de trabalho está baseado em mudanças individuais, autoimagem, confiança, trabalho em equipe, desenvolvimento de habilidades e tomadas de decisão e ação.

Por questões de sobrevivência e obtenção de renda familiar, o ponto de partida de um empreendimento normalmente acontece em virtude de atividades já frequentemente desenvolvidas, com a finalidade de atender as necessidades ou simplesmente por lazer. Muitas das vezes, o empreendimento feminino surge com viés informal, relacionado a vendas ou prestação de serviços. Sendo assim, é notória a importância do papel do empreendedorismo na vida das mulheres como um subsídio capaz de abrir novos caminhos e conquistar maior visibilidade no segmento ao qual pretendem atuar (MAGALHÃES, 2022).

<sup>1</sup>Discente do curso de Ciência e Tecnologia de Alimentos, IFSULDEMINAS – Campus Machado. E-mail: hellen.bosco@alunos.if sulde minas.edu.br

<sup>2</sup>Discente do curso de Ciência e Tecnologia de Alimentos, IFSULDEMINAS – Campus Machado. E-mail: lara.cristina@alunos.if sulde minas.edu.br

<sup>3</sup>Docente coorientador, IFSULDEMINAS – Campus Inconfidentes. E-mail: rubner.pereira@if sulde minas.edu.br

<sup>4</sup>Docente orientadora, IFSULDEMINAS – Campus Machado. E-mail: michelle.ramos@if sulde minas.edu.br

No ramo da cozinha profissional, a confeitoria foi uma das primeiras áreas a empregar mulheres nos EUA, a partir da década de 70, quando os restaurantes começaram a elaborar suas próprias sobremesas (SANTOS e MINUZZO, 2019). No Brasil, a confeitoria teve grande influência das mulheres negras escravizadas. Com a entrada de imigrantes europeus no Brasil e a abolição da escravatura, os doces brasileiros ganharam atributos diferentes em virtude da influência européia, momento em que confeitoria brasileira ganhou novas características (DIAS, 2016; CARVALHO et al.; 2018). Atualmente, o setor confeiteiro é formado em sua grande maioria por mulheres que não possuem emprego formal ou que abdicaram da sua profissão anterior (SEBRAE, 2022).

O segmento da confeitoria apresenta grande contribuição para a economia brasileira. Este setor é responsável pela geração de cerca de 802 mil empregos diretos e 1,85 milhão de forma indireta. Embora haja uma grande disponibilidade de empregos nesta área, este segmento ainda apresenta uma grande deficiência de profissionais capacitados (OLIVEIRA et al.; 2013).

Neste sentido, o objetivo deste projeto foi qualificar mulheres para atuar no ramo confeiteiro, oferecendo informações técnicas e práticas sobre o tema, visando a inclusão dessas mulheres no universo da confeitoria, além de criar oportunidades de geração de renda.

## 2. MATERIAL E MÉTODOS

As ações extensionistas foram conduzidas entre 2023 a 2024 por duas discentes do curso superior em Ciência e Tecnologia de Alimentos do IFSULDEMINAS - Campus Machado, sendo uma bolsista e a outra voluntária, ambas vinculadas ao Núcleo de Estudo em Tecnologia de Leite (NETEL). O projeto foi preparado exclusivamente para mulheres maiores de idade e que tinham interesse sobre o tema ou já atuavam no ramo da confeitoria. O curso foi dividido em duas turmas e a duração do curso para cada turma foi de três meses, sendo uma turma por semestre letivo, ou seja, quando foram encerradas as atividades com a primeira turma, iniciou-se as atividades com a segunda.

O curso foi ministrado em dois momentos distintos onde, no primeiro momento, ocorreram as aulas síncronas no *Google Meet* uma vez por semana, mediada pela apresentação de slides em Power Point®. As aulas abordaram os seguintes assuntos: o histórico da confeitoria, equipamentos e utensílios, principais ingredientes utilizados em confeitoria, tipos de massas e suas utilizações, cremes e recheios, além de meios de empreender no setor confeiteiro. Nesta etapa, em um dos encontros online para ambas as turmas, uma profissional de destaque na área da confeiteira, residente no município de Machado e ex aluna do curso Superior de Tecnologia em Alimentos do IFSULDEMINAS – Campus Machado foi convidada a ministrar uma palestra em que foi abordado o tema: Relato de trajetória e o empreendedorismo no setor confeiteiro. Todas as aulas síncronas foram gravadas e posteriormente disponibilizadas no *Google Classroom*, criado exclusivamente para este curso.

No segundo momento do curso, para ambas as turmas, ocorreu a aula prática presencial na Cozinha Experimental do IFSULDEMINAS - Campus Machado. Nesta aula foi abordado os aspectos referentes à produção de massas doces e a elaboração um produto de massa fermentada e frita - o *donuts* recheado com creme de baunilha e cobertura de chocolate com chocolate granulado colorido. Neste contexto, também foi reforçado sobre as Boas Práticas de Fabricação (BPF).

A avaliação de aprendizagem foi realizada através do controle de frequência, participação e desempenho durante a aula teórica e prática.

### **3. RELATO DE EXPERIÊNCIA**

O Núcleo de Estudo em Tecnologia de Leite (NETEL) apresentou um papel relevante nessa ação extensionista, ao qual envolveu alunas pertencentes ao GAPE, professores da área de alimentos e a comunidade local, tendo como alvo o público feminino, principalmente mulheres que se encontravam em vulnerabilidade social.

As discentes envolvidas no projeto, juntamente com auxílio da orientadora e do coorientador desenvolveram todo o material do curso, divulgação do processo seletivo e criação do perfil “Mulheres Confeiteiras” na rede social Instagram, divulgação do curso no site do IFSULDEMINAS, criação de formulário para as inscrições, organização do encontro presencial para as aulas práticas, organização do espaço e o desenvolvimento da receita dos *donuts*. Considerando as ações executadas pelas discentes, foi possível observar que o projeto reforçou o senso de responsabilidade, comprometimento, cooperação, autonomia e disciplina, elementos estes fundamentais para formação do estudante e sucesso profissional.

Uma estratégia adotada para avaliação da aprendizagem das cursistas foi a aplicação do *quiz* no decorrer dos encontros síncronos. O *quiz* é uma ferramenta de avaliação divertida que consiste em responder um questionário acerca de um determinado assunto, promovendo uma aprendizagem mais ativa. Essa forma de avaliação foi estruturada de acordo com o assunto abordado e foi verificado um retorno satisfatório com a utilização desta abordagem, pois foi possível promover o engajamento e a participação das cursistas, além de reforçar de forma lúdica os conteúdos.

Durante a aula prática foi avaliado o envolvimento das cursistas nas atividades executadas. Todas participaram do processo de elaboração dos *donuts* com bastante entusiasmo e de forma colaborativa, com bastante interação e comunicação entre elas. A interação entre as cursistas foi de grande relevância, uma vez que algumas mulheres estavam tendo contato com a confeitoraria pela primeira vez e outras já atuavam no ramo da confeitoraria e possuíam alguma experiência prática.

As duas edições do “Mulheres Confeiteiras” contribuíram para o desenvolvimento acadêmico das discentes, pois este curso subsidiou o primeiro contato dessas estudantes com ações extensionistas, aliada a transmissão de conhecimentos para mulheres da comunidade externa.

#### **4. CONCLUSÃO**

Durante o período das atividades, o desenvolvimento de habilidades como o comprometimento, a disciplina, a organização e a proatividade pelas discentes foi notável. As ações desempenhadas durante todo o período do projeto foram executadas e concluídas de forma satisfatória.

Percebeu-se que o curso “Mulheres Confeiteiras”, a partir de conhecimentos técnicos e práticos, contribuiu no desenvolvimento de competências pelas cursistas, criando a possibilidade de inclusão e empoderamento feminino, favorecendo uma posição social mais justa no contexto socioeconômico, além de reforçar o compromisso do IFSULDEMINAS na difusão do conhecimento para a comunidade externa.

#### **REFERÊNCIAS**

**ANDRADE, F.J.R. “O Empoderamento da Mulher”: Um estudo empírico da Feira do Produtor de Toledo/PR.** 2010. 99 p. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Regional e Agronegócio). Universidade Estadual do Oeste do Paraná. Toledo/PR. 2010.

**BATISTA, A.S.R.; BATISTA, A.C.** Empoderamento feminino: um estudo nas indústrias automotivas no município de Guarulhos. **CONIC/SEMESP - 18º Congresso Nacional em Iniciação Científica**, 10 p., 2018.

**CARVALHO, L.M.; REZENDE, A.M.; TRESSMANN, J.S.; SOBRAL, L.C.B.; VIANA, R.K.; TELES, H.H.F.R.** História da confeitoraria no Brasil. XXIV Salão de Iniciação Científica. Centro Universitário Luterano de Ji-Paraná, 2018.

**DIAS, C.C. Confeitoraria clássica e brasileira.** Centro Universitário de Maringá UNICESUMAR. Maringá/PR, 2016. 109 p.

**MAGALHÃES, L. Perspectivas de carreiras das mulheres no ramo da confeitoraria.** Trabalho de conclusão de curso (Bacharelado em Administração) 32 p. Universidade Federal de Uberlândia, Uberlândia/MG. 2022, 32 p.

**OLIVEIRA, N.T.B.; MELO, M.F.M.; MORAES, A.M.; SIQUEIRA, L.P.** Capacitação em Panificação e Confeitoraria para Trabalhadoras Domésticas e Donas de Casa da Comunidade Dom Helder Câmara, Recife/ Pe. In: XIII Jornada de Ensino, Pesquisa e Extensão – JEPEX, 8., 2013. **Anais** [...]. Recife: UFRPE, p. 17-35, 2013.

**SERVIÇO BRASILEIRO DE APOIO ÀS MICRO E PEQUENAS EMPRESAS - SEBRAE. A Confeitoraria no Brasil.** 2022. Disponível em:  
<https://www.sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/?q=confeitoraria>. Acesso em 14/02/2023.