

**Título:** Geração de renda na Pastoral da Criança por meio da produção de alimentos

**Apresentação:** O projeto está sendo desenvolvido junto à Pastoral da Criança dos bairros Forte São João, Romão, Cruzamento e Jucutuquara por acadêmicos de um curso de Nutrição de um Centro Universitário de Vitória, sob a orientação de uma professora. Tem como público alvo, mulheres da comunidade que já produzem e comercializam alimentos ou que têm interesse em fazê-lo. **Justificativa:** Um ano e meio depois do início da pandemia, o número de pessoas que morrem de fome no mundo está ultrapassando o das vítimas da covid-19 e os números crescem a cada dia mais. Com isso, o ser humano além de se preocupar com os cuidados devido a contaminação da covid-19, precisa se preocupar ainda mais com o fato de não ter do que se alimentar e temer pela sua vida devido a isso (OXFAM,2021, p.1). De acordo com o Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) e com sua metodologia usada na Pesquisa Nacional por Amostra de Domicílios Contínua – PNAD Contínua, o Brasil possui a taxa de desemprego de 14,1%, totalizando 14,4 milhões de desempregados nesse segundo trimestre de 2021. Do mesmo modo em que cresce os números de desempregados, também cresce os números de famílias em insegurança alimentar (IBGE, 2021). O acesso aos alimentos está associado, diretamente, à regularidade da oferta dos produtos alimentares, à disponibilidade de renda nas mãos das pessoas e aos preços praticados no mercado varejista (FILHO, OJS; Júnior, NNG, 2020). Dessa forma, foi idealizada a criação de oficina de geração de renda devido ao grande número de desempregados e para dar uma oportunidade de geração de renda com receitas de baixo custo de forma a facilitar a compra dos insumos e a venda dos produtos na região onde as participantes da oficina residem. O intuito do projeto é acrescentar conhecimento e oportunidade para quem participar. Além de conhecer a receita, as técnicas de preparo e aspectos ligados à qualidade sanitária dos produtos, saber precificar produtos e serviços é essencial para ter mais competitividade, margem de lucro e um diferencial no mercado. E definir o valor de venda adequado de um produto ou serviço depende do equilíbrio entre o preço de mercado e o valor calculado em função dos custos e despesas. Sendo assim, saber calcular de forma correta o custo e a precificação do produto é relevante para que os custos tenham cobertura e ainda possa gerar lucro para quem está produzindo. **Objetivos:** ofertar oficinas de capacitação para a geração de renda por meio da produção de alimentos. **Objetivos Específicos:** aprimorar receitas de baixo custo para geração de renda; capacitar o público quanto às boas práticas de manipulação de alimentos; orientar quanto às formas de melhorar o valor nutricional das receitas; ensinar como calcular o custo das receitas; ensinar sobre precificação para poderem cobrar o preço justo de acordo com seu trabalho. **Metodologia:** O primeiro encontro

foi um convite feito de forma presencial na Pastoral da Criança de Jucutuquara, realizado no dia 14 de agosto com a participação dos responsáveis pelo projeto. Sendo assim, foi definido que para chegar aos objetivos propostos deveriam ser desenvolvidas, pelos acadêmicos e professores do Unisales, quatro oficinas. E junto ao convite foi coletado o número de telefone das mães que se interessaram em participar. Através do número de telefone foi criado um grupo de whatsapp com todas as mulheres e com isso pode ser feito o preenchimento na ficha de inscrição, com o nome, número de telefone e perguntas direcionadas ao gosto por cozinhar. Na sede da pastoral familiar foi colocado um cartaz informando sobre as oficinas e convidando outras mulheres para a participação. A primeira oficina foi realizada no dia 11 de setembro, com o tema de torta capixaba econômica, onde as alunas explicaram sobre o motivo dessa oficina que era para geração de renda extra com receitas de baixo custo e assim foi ensinado desde as boas práticas de manipulação de alimentos, como preparar a torta e foi finalizado com as alunas do curso de Ciências Contábeis da mesma instituição, ensinando como foi calculado o custo total e qual valor poderiam vender. Além de aprenderem as boas práticas de manipulação, a prepararem a receita, essas mulheres tiveram uma ideia do que é necessário calcular para apreçar um item e quanto seria o gasto e lucro. No dia 18 de setembro foi realizada uma pequena reunião com as mulheres na sede da Pastoral da Criança, onde foi proposto alguns cardápios para essas próprias mulheres escolherem qual será a próxima receita que querem aprender e foi escolhido a receita de escondidinho de aipim com frango e biscoito casadinho de goiabada e doce de leite. Neste mesmo dia foi observado que essas mulheres estavam reproduzindo a torta capixaba que foi ensinada na primeira oficina para poderem vender. Nessa reunião ficou marcado que a próxima oficina será dia 09 de outubro e todas se mostraram muito animadas. No primeiro encontro, dia 14 de agosto, a equipe de acadêmicos de Nutrição fez o convite para as mulheres da comunidade, entregando a ficha para preenchimentos com os dados e gosto por cozinhar e também informando qual era o objetivo desse convite. Com os dados obtidos, foi criado o grupo de whatsapp e foram disponibilizadas 10 vagas para participação, a princípio as vagas estavam preenchidas e com presença confirmada. Na primeira oficina realizada no dia 11 de setembro, das 10 vagas disponibilizadas, apenas 5 mulheres compareceram. As mulheres aprenderam as boas práticas de manipulação de alimentos e também receberam uma lembrança que continha álcool, máscara e touca cabelo, logo após, as acadêmicas começaram a ensinar a receita e as mulheres começaram a produzir com muito entusiasmo, onde também foram trocadas experiências culinárias entre as mulheres e as acadêmicas. Enquanto a torta estava no forno, as acadêmicas de Ciências Contábeis explicaram

como foi feito o cálculo do custo total e como é feita a precificação e foi entregue um material para as mulheres conseguirem fazer seus cálculos quando forem vender algo. Logo após a torta ficar pronta, as tortas foram vendidas, e o dinheiro foi entregue à Pastoral que comprará mais insumos para a produção e venda de outras tortas. Dando continuidade ao projeto, no dia 18 de setembro, as acadêmicas de Nutrição se reuniram com essas mulheres para as mesmas decidirem a próxima receita. Foi definido que a receita de escondidinho de aipim com frango. As alunas testaram a receita e fizeram substituições com a finalidade de reduzir o custo e aumentar o valor nutricional. A receita foi, portanto modificada, sendo acrescentado ora-pro-nobis e um falso requeijão à base de inhame. **Resultados:** Foram disponibilizadas 10 vagas com intuito de que todas fossem preenchidas, mas não foi o que aconteceu, mas mesmo assim as mulheres presentes foram participativas e se mostraram interessadas em produzir alimentos para a venda e geração de renda, além de compartilharem as suas experiências na cozinha. Com o auxílio das acadêmicas de Ciências Contábeis puderam aprender como podem precificar seus produtos para não ter desperdício e também para aprender a lucrar, calculando desde a lista de ingredientes até o gás que é consumido para produção. Foram produzidas 26 tortas e vendidas mais de 22 tortas, com o cálculo feito pelas acadêmicas foi apreçado o valor de R\$ 6,00 para cada torta e as vendas foram feitas dentro de 15 min após o término da receita, onde todos ficaram animados com as vendas e com relação aos recursos financeiros. O Unisaes se responsabilizou pela compra dos materiais utilizados nas oficinas e os valores arrecadados com as vendas ficaram para a Pastoral comprar mais materiais e reproduzirem a receita para a realização de mais vendas e foi o que aconteceu no dia 18 de setembro, onde as mesmas já estavam reproduzindo a receita sem nenhuma ajuda financeira. Como as oficinas ainda não terminaram, acredita-se que na próxima oficina mais mulheres consigam participar e também comecem a reproduzir as receitas para vender. Foi possível observar que vender as tortas após a oficina foi um fator motivador, pois foram discutidas as estratégias de venda, tornou-se perceptível que há um público em busca do produto desenvolvido, além de gerar recursos para a compra dos insumos que serão utilizados pela comunidade na produção e venda de novos alimentos.

### **Referências Bibliográficas**

FILHO, Olívio José da Silva; JÚNIOR, Newton Narciso Gomes. **O amanhã vai à mesa:** Abastecimento alimentar e covid-19. Cad. de Saúde Pública, Brasília. 2020. Disponível em:

<<https://www.scielo.br/j/csp/a/H8WLX8SWhGPxBf9GGfhBSVz/?lang=pt&format=html> >

Acesso em: Acesso em 28 set. 2021.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. Desemprego.

Disponível em: <<http://www.ibge.gov.br/explica/desemprego.php>>. Acesso em 28 set. 2021.

OXFAM. **O vírus da fome se multiplica: Uma receita mortal misturando conflitos armado, covid-19 e crise climática acelera a fome no mundo. Brasil, 2021.** Disponível em:

<<https://www.oxfam.org.br/especiais/o-virus-da-fome-se-multiplica/>>

Acesso em 28 set. 2021.

Registro fotográfico e/ou depoimentos:



**Imagem 1:** Pastoral da Criança de Jucutuquara com as mulheres produzindo.

**Fonte:** Elaborada pelos autores



**Imagem 2:** Pastoral da Criança de Jucutuquara e os acadêmicos do Unisaes. Torta Econômica produzida.

**Fonte:** Elaborada pelos autores



**Imagem 3:** Pastoral da Criança de Jucutuquara e os acadêmicos do Unisaes. Torta produzida

**Fonte:** Elaborada pelos autores