



Aroma de pão e de recomeço

Alunos concluíram o curso do Padaria Artesanal. O programa beneficiou mais de 3 mil famílias no DF

» CARLOS SILVA

O cheiro de pão assado tomou conta da cozinha da Paróquia Sagrado Coração de Jesus e Nossa Senhora das Mercês, na 615 Sul, nesta quinta-feira. Entre massas sendo sovadas e fornos em funcionamento, 24 alunos da nova turma do curso Padaria Artesanal colocaram a mão na massa, em mais uma etapa de um projeto que tem transformado a rotina de famílias em situação de vulnerabilidade social no Distrito Federal. O programa já atendeu mais de 3 mil no DF.

A cena, que mistura aprendizado técnico com expectativa por uma nova oportunidade de renda, se repetiu ao longo do dia. Durante a manhã, os participantes acompanharam aulas práticas de panificação, aprendendo receitas simples e acessíveis, pensadas para serem reproduzidas em casa ou em pequenos negócios. À tarde, o clima deu lugar à celebração: os mesmos alunos voltaram ao espaço, desta vez para a cerimônia de formatura, marcada pela entrega dos certificados e por relatos emocionados de quem vê no curso uma chance concreta de recomeço.

O evento teve uma convidada especial: a vice-primeira-dama Lu Alckmin e criadora do projeto. Ela destacou que a principal transformação promovida pelo projeto vai além da capacitação técnica e passa, sobretudo, pela mudança de perspectiva dos participantes ao longo de um único dia de curso. Segundo ela, o cenário muda completamente até o fim da formação. "Quando eu venho às 16h para entregar os diplomas, são outras pessoas. Elas estão diferentes, todas alegres, uma abraçando a outra, porque passaram o dia inteiro juntos, criando conexão."

De acordo com Lu Alckmin, o ambiente coletivo também contribui para que os alunos compartilhem experiências pessoais e ressignifiquem suas próprias dificuldades, o que tem impacto direto na segurança alimentar e na geração de renda das famílias atendidas. "A pessoa que aprende a fazer o pão aqui conosco — que é barato e fácil de fazer — vai poder alimentar a família dela. Além disso, se quiser, ela pode vender. Com 1 kg de farinha, dá para fazer 100 pãezinhos. Então, dá para alimentar a família e ainda gerar renda", concluiu.

Mudança

Entre os 24 formandos da nova turma, a história de Maria de Fátima Ferreira Pereira, de 65 anos, traduz o impacto social do projeto para além da qualificação profissional. Moradora da Candangolândia, ela relata uma trajetória marcada por dificuldades financeiras, problemas de saúde e episódios de violência doméstica. "Eu estou vivendo um momento vulnerável. Passei por muitos episódios de violência em relacionamentos que tive. Vi que era momento de parar um pouco

PROJETO PADARIA ARTESANAL CAPACITA FAMÍLIAS NO DF UNINDO APRENDIZADO TÉCNICO, ACOLHIMENTO EMOCIONAL E NOVAS OPORTUNIDADES DE GERAÇÃO DE RENDA PARA PESSOAS EM SITUAÇÃO DE VULNERABILIDADE SOCIAL



Os 24 formandos da nova turma do programa exibem os certificados na Paróquia Sagrado Coração de Jesus e Nossa Senhora das Mercês



Maria de Fátima quer conquistar autonomia



Lu Alckmin e Jamal Bittar, diretor do sistema Fibra



Iracema acompanha a transformação dos alunos

e aprender algo para cuidar da minha saúde, principalmente a emocional", contou.

A decisão de participar do curso veio em um momento de ruptura e busca por autonomia. Segundo ela, a capacitação representa uma possibilidade concreta de recomeço. "Esse curso da padaria artesanal foi um presente para mim. Com poucos materiais, eu vou conseguir criar uma renda para o meu dia a dia. Eu não sei fazer crochê, nem outros artesanatos, mas aqui eu aprendi que, com as minhas próprias mãos, eu posso ter meu dinheiro, sem precisar depender de ninguém", afirmou.

Suzana da Silva Santos, de 42 anos, viu no curso uma oportunidade de ampliar conhecimentos e diversificar as possibilidades de renda. Moradora da M Norte, ela

acompanha as atividades do projeto há cerca de dois anos. Apesar de já ter experiência prévia em panificação, Suzana conta que o interesse principal vai além de uma nova profissão imediata. "Quería aprender mais para fazer em casa para os meus filhos e também porque tenho vontade de abrir um negócio", explicou. Segundo ela, a base aprendida no preparo de pães pode ser aplicada em diferentes produtos. "Aprendendo a fazer um pão bom, você consegue fazer um salgado também. Agregar conhecimento é muito bom. Isso ajuda em tudo que a gente faz", disse.

Quem olha com orgulho essa caminhada é a instrutora Iracema Santana, de 67 anos, que acompanha de perto as transformações promovidas pelo projeto há 26 anos. Segundo a instrutora, o curso vai além

da técnica e se consolida como um espaço de recomeço para muitos alunos. "É um ponto de partida para recomeçar, para empreender e ganhar recursos com o aprendizado daqui. A gente recebe pessoas em situação de risco social, que sofreram violência doméstica, que passaram por muitas dificuldades. Ao mesmo tempo em que ensinamos, também aprendemos muito com essas trajetórias", disse.

Parceria

O diretor do sistema Fibra, Jamal Jorge Bittar, também participou e avaliou o evento como um exemplo de integração entre qualificação profissional e impacto social. "É um evento que eu chamo de abençoado. Junta solidariedade, formação profissional, autoestima, educação

e ajuda com o futuro. Melhora a empregabilidade, a renda futura. Nós, da federação, junto com o Senai, fomos parceiros desde o início. A gente vê a grandeza dessa iniciativa, que reúne pessoas e mostra que sempre há uma solução, uma oportunidade", destacou.

Bittar também ressaltou que a atuação da Fibra vai além do setor industrial e inclui ações voltadas ao desenvolvimento social e econômico. "As pessoas acham que a Fibra é só indústria, mas isso aqui também é formação profissional, é empreendedorismo. Mostra o quanto as pessoas só precisam de oportunidade. A partir daqui, elas podem gerar renda, produzir para a própria família ou até vender. E o nosso sistema, com o Senai, oferece vários outros caminhos para quem quiser continuar se qualificando", explicou.