

PROGRAMA PREVERARTE - ARTES CLAREANAS

Em Campo Limpo Paulista existe uma comunidade de irmãs Franciscanas que desenvolvem um programa de capacitação e geração de renda para mulheres. O Programa “PreverArte” conta com uma horta totalmente orgânica e os alimentos colhidos, além de serem vendidos à população do Município, são processados por mães de famílias carentes, sob a orientação e supervisão da freira Maria, transformados em doces, geléias e conservas. O produto financeiro dessa atividade é repartido entre as mulheres carentes participantes do projeto. E, em muitos casos, corresponde a única renda da família.

Recentemente, o programa foi presenteado com uma estufa de secagem e desidratação de alimentos, através de esforços do Rotary Clube, Casa da Amizade de Campo Limpo Paulista e alunos e professores do curso de farmácia (rifa de um quadro).

O alcance do programa é imenso, pois além de beneficiar as 24 famílias já envolvidas nesse trabalho (em torno de 4 membros por família), mais 24 famílias poderão ser atendidas (10 no processamento dos alimentos e 14 na horta).

Com a estufa, as trabalhadoras do programa poderão ampliar seu negócio, desidratando os alimentos colhidos na horta, tais como: mandioca, cenoura, tomate, cheiro-verde e frutas, como maçãs, pêras, figos. Além disso, toda a população de Campo Limpo Paulista tem acesso a uma alimentação saudável, sem agrotóxico e de baixo custo. O meio ambiente é preservado, uma vez que as técnicas usadas no plantio dos alimentos são ecologicamente corretas e o processamento artesanal valoriza o sabor dos mesmos.

Em 2009, as professoras do Curso de Farmácia da FACCAMP, Selma, Rosana e Luciana visitaram o local onde o programa está sendo desenvolvido para a implantação do projeto de melhoria, constatando algumas necessidades e ordenando as prioridades.

O Curso de Farmácia FACCAMP em sua responsabilidade social está ofertando a estas mulheres atendidas pelo “PreverArte” um Curso de capacitação no preparo e manipulação de alimentos. O Curso está sendo oferecido em 3 módulos e ministrado pela Profa. Dra. Maria do Carmo Guedes. O primeiro módulo ocorreu nos dias 05, 12 e 19 de Abril e contou com a presença de 24 participantes. As 23 senhoras e 1 senhor fizeram o Curso nas instalações da FACCAMP e utilizaram-se de salas para aulas expositivas e do laboratório de microbiologia e cozinha experimental para as atividades práticas. Além disso, receberam uma cartilha de Higiene, escrita pela Profa. Maria do Carmo. Neste, os alunos aprenderam os conceitos básicos de microbiologia



de alimentos e de como realizar a higiene pessoal do manipulador, dos utensílios, do local de preparo dos alimentos, entre outros.

O módulo II, oferecido nos dias 03, 10, 17 e 24 de Maio, compreendeu o tema: “Manipulação de alimentos”. Para tanto, utilizaram os laboratórios de microbiologia e a cozinha. Este módulo foi desenvolvido em 16 horas e abordou o preparo e os cuidados na manipulação de alimentos, além de como avaliar as condições da matéria prima e de conservação dos alimentos. Este módulo contou também com uma cartilha preparada pela Profa. Maria do Carmo Guedes.

Mais uma vez, o Curso de Farmácia e a FACCAMP cumprindo com suas metas sociais, em atendimento às Diretrizes Curriculares Nacionais. Salientando que a área de alimentos é uma das setenta e duas áreas de atuação do Profissional Farmacêutico.

Muito nos honrou a presença destas pessoas na capacitação por nós oferecida.