

PROGRAMA PREVERARTE - ARTES CLAREANAS

3º Módulo

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 quatro 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 esta 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 esta ofertando a estas mulheres atendidas pelo “*PreverArte*” um Curso de capacitação no preparo e manipulação de alimentos. O Curso esta 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.

O módulo III, oferecido nos dias 21 e 28 de Junho, compreendeu o tema: “Confecção de biscoitos finos”. Neste, os alunos aprenderam a preparar os biscoitos de qualidade mais elaborada, visando a capacitação e geração de renda futura, para tanto utilizaram uma das cozinhas da FACCAMP. Receberam um Caderno de Receitas elaborado pela Profa. Dra. Maria do Carmo Guedes, além aprenderem a estabelecer o preço do produto final para sua comercialização. Este módulo foi desenvolvido em 8 horas.

No término deste módulo, as Professoras Maria do Carmo e Luciana e a FACCAMP receberam os sinceros agradecimentos das alunas. As Professoras foram apresentadas com os maravilhosos trabalhos de macramé feitos por estas mulheres.

É 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.

Algumas fotos do evento:



