



Mulheres e melhorias da renda familiar: produção de temperos e molhos de pimenta

Women and improvements in family income: production of seasonings and pepper sauces

Sâmela de Oliveira Rodrigues¹, Marly Sayuri Katsuda², Luciana Furlaneto Maia³

RESUMO

As mulheres cada vez mais buscam autonomia e buscam o empreendimento para auxiliar nas despesas da casa. Elas buscam conhecimentos através de capacitação, informação, sendo um dos maiores fatores para alcançar os objetivos e melhorias na qualidade de vida e a renda familiar. O objetivo deste trabalho foi proporcionar á mulheres atendidas pela Secretaria da Mulher da cidade de Londrina-PR um treinamento sobre Boas Praticas de Fabricação, bem como ensinar receitas de temperos frescos e molhos de pimenta como produtos lucrativo para comercialização. Foram elaboradas apostilas, modelo de precificação e sugestões de comercialização dos produtos. Foram realizadas 3 oficinas, sendo dois dias de curso, atendendo um total de 40 mulheres, com idade variando de 20 a 65 anos. Na pesquisa de satisfação, a totalizada expressaram satisfação em relação ao curso e uma parte das mulheres relataram que gostariam que o curso fosse dado em mais dias. No geral e tendo em vista as manifestações carinhosas que recebemos, concluímos que o projeto apresenta grande importância social.

PALAVRAS-CHAVE: Empreendedorismo. Oficinas de produção. Secretaria da mulher.

ABSTRACT

Women increasingly seek autonomy and seek entrepreneurship to help with household expenses. They seek knowledge through training and information, which is one of the biggest factors in achieving goals and improving quality of life and family income. The objective of this work was to provide women served by the Women's Secretariat of the city of Londrina-PR with training on Good Manufacturing Practices, as well as teaching recipes for fresh seasonings and pepper sauces as profitable products for sale. Handouts, a pricing model and product marketing suggestions were created. Three workshops were held, two days of course, serving a total of 40 women, aged between 20 and 65 years. In the satisfaction survey, everyone expressed satisfaction with the course and some women reported that they would like the course to be given on more days. Overall, and given the affectionate expressions we received, we concluded that the project has great social importance.

KEYWORDS: Entrepreneurship. Production workshops. Women's secretariat.

INTRODUÇÃO

O papel da mulher como provedora familiar tem aumentado nas últimas décadas, os produtos artesanais alimentícios têm dado a possibilidade de micros empreendimento às mulheres, trazendo assim a independência financeira das mesmas (BOTELHO et al., 2020).

Contudo, para entregar um produto alimentício ao consumidor, deve-se ressaltar as questões de qualidade, seguindo critérios baseados em resoluções de Boas Práticas de Fabricação (BPF).

¹ Bolsista PIBIS (Fundação Araucária). Universidade Tecnológica Federal do Paraná, Londrina, Paraná, BRASIL. E-mail: srodrigues@alunos.utfpr.edu.br. ID Lattes: 5084556647193515

² Docente no Curso de Tecnologia em Alimentos/Departamento Acadêmico de Alimentos/Programa de Pós graduação em Tecnologia de Alimentos-PPGTAL E-mail: sayuri@utfpr.edu.br. ID Lattes: 9893979142748963.

³ Docente no Curso de Tecnologia em Alimentos/Departamento Acadêmico de Alimentos/Programa de Pós graduação em Tecnologia de Alimentos -PPGTA. Universidade Tecnológica Federal do Paraná, Londrina, Paraná. E-mail:lucianamaia@utfpr.edu.br. ID Lattes: 6007117281861512



Diante deste contexto, este trabalho faz um relato das oficinas realizadas em parceria com a Secretária de políticas para as Mulheres/prefeitura de Londrina-PR.

METODOLOGIA

O projeto ocorreu em parceria com a prefeitura de Londrina, que ficou responsável pela divulgação e seleção das participantes. Foram realizadas três oficinas com dois dias cada e ocorrendo trimestralmente.

As receitas foram testadas e adaptadas, posteriormente houve a elaboração das apostilas contendo as receitas de temperos e molhos de pimenta com picâncias variadas. Também foi adaptado os conceitos de Boas Práticas de fabricação (BPF) de forma dinâmica e de fácil entendimento devido a diversidade de níveis de escolaridade das mulheres participantes. Os principais temas abordados na apostila eram a higiene do local de trabalho, manipuladores, matéria prima e esterilização dos potes que seriam usados nas receitas de molhos de pimenta, pois o foco principal era seguir corretamente as BPF's e evitar a contaminação dos alimentos devido a falhas na manipulação dos mesmos.

Para a higiene do local de trabalho, tendo como base a Resolução 216/2004, foi ensinado que o local deveria ser limpo, assim como os utensílios; as bancadas fossem higienizadas antes e após o uso, com álcool 70%, entre outros. Para a higiene do manipulador, deve-se usar roupas limpas, cabelos presos e cobertos com touca de TNT; as mãos lavadas e higienizadas com álcool 70%; unhas sem esmaltes e curtas, e não poderia utilizar nenhum tipo de adorno (BRASIL, 2004). Para a higiene da matéria prima, foi repassado uma medida caseira que consistia em uma colher de sopa de hipoclorito de sódio para um litro de água, devendo deixar esses alimentos submersos em água por quinze minutos (BRASIL, 2002).

No dia das oficinas foram entregues as apostilas e protetor de cabelo aos participantes. Estes foram conduzidos a cozinha da Secretaria da Mulher e participaram efetivamente da produção dos temperos e molhos de pimenta.

Também foram elaboradas as planilhas de precificação e um questionário de satisfação que foi entregue ao final de cada curso.

RESULTADOS

Ao total foram atendidas 40 participantes com uma fila de espera de mais de 30 pessoas, que serão atendidas na sequência do projeto. Cada participante recebeu uma apostila (Figura 1).

Inicialmente foram apresentadas as normas de Boas Práticas de Fabricação (Figura 2). Posteriormente, as participantes acompanhavam e realizavam todas as atividades propostas, tanto no preparo de temperos quanto nos molhos de pimenta. Ao final levavam os temperos para provarem em suas receitas e os molhos de pimenta eram provados após o preparo (Figura 3).

Um ponto que é importante ressaltar é a diversidade etária das participantes, no que se refere as três oficinas ministradas, cujas idades variaram entre 20 e 65 anos.



Figura 1 – Foto da Capa da Apostila Utilizada nas Oficinas



Fonte: Elaborado pelos autores (2023)

Figura 2 – Momento de apresentação das Boas Práticas de Fabricação e interação com o conhecimento prévio das participantes



Fonte: Elaborado pelos autores (2023)

Figura 3 – Processo, embalagem e formas de apresentação dos produtos prontos



Fonte: Elaborado pelos autores (2023)

Como citado anteriormente, as participantes da oficina possuíam graus de escolaridade distintos, deste modo foi passado para elas uma tabela de precificação que fosse de fácil entendimento para que pudessem realizar os cálculos sem maiores dificuldades. Essa ficha de precificação foi adaptada de outras encontradas na internet, de modo que elas apenas precisariam preencher com os dados, para assim poder calcular o custo de cada receita e posteriormente o lucro (tabela 1).

Tabela 1 – Ficha de precificação

Ingrediente	Preço do produto	Conteúdo da embalagem (g ou ml)	Quantidade necessária para a receita	Custo de cada ingrediente
				Total R\$

Fonte: Elaborado pelos autores (2023)

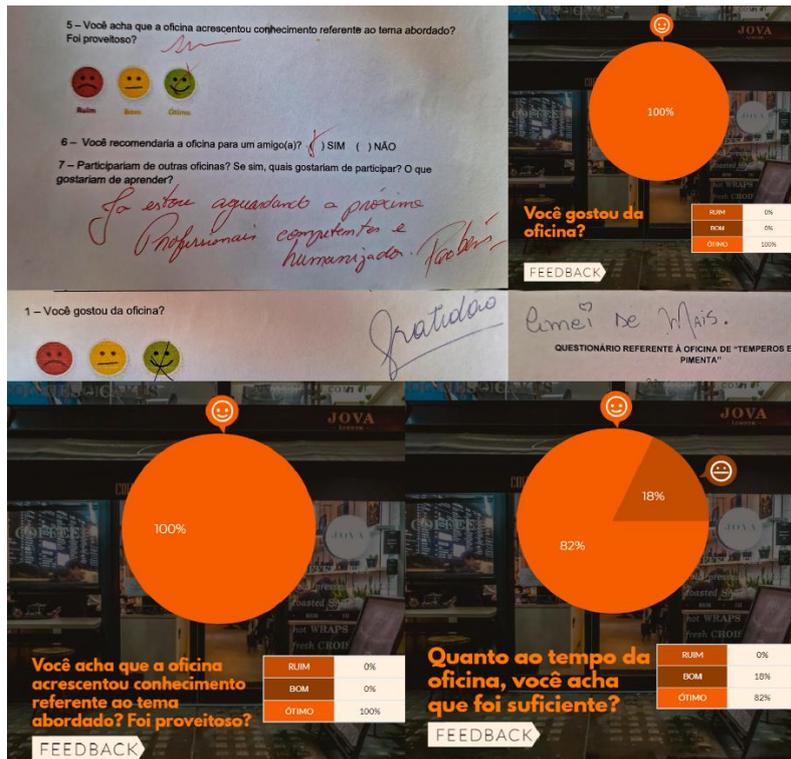
Para as dicas de apresentação e comercialização do produto, foi recomendado que para os temperos utilizassem as embalagens plásticas, por possuírem um melhor custo benefício, entretanto os molhos de pimentas deveriam ser envasados em potes de vidros para a criação do vácuo. Um outro ponto foi aconselhar a colocar etiquetas, contendo uma breve descrição de cada produto e a data de validade. Mas, para a comercialização, recomendamos que elas fizessem a divulgação através das redes sociais, para familiares, vizinhos e conhecidos.

Ao final de cada oficina, foi disponibilizado às participantes um questionário que contou com seis perguntas optativas e uma pergunta aberta. Após análise e tabulação das respostas dos questionários, foi possível concluir que houve extrema aceitação das



participantes, além do fato da oficina ter sido um sucesso. A maioria das perguntas recebeu 100% de respostas positivas, sendo exceção a questão relacionada à duração da oficina, pois elas expressaram o desejo de que as aulas fossem mais longas. Ainda, algumas participantes deixaram manifestado frases emotivas de como se sentiram ao finalizar o curso (Figura 4).

Figura 4 – Feedback das participantes



Fonte: Elaborado pelos autores (2023)

CONCLUSÃO

É possível perceber que cada vez mais as mulheres estão interessadas em aprender e empreender, investindo em aulas, para assim expandir seus conhecimentos, visto que o mercado de produtos caseiros possui atualmente muito destaque. De modo que as pessoas estão buscando sempre melhorias para o desenvolvimento dos seus produtos e futuros negócios, é possível perceber que as potenciais mulheres empreendedoras buscam mais que apenas uma fonte de renda, mas sim um suporte que possam auxiliá-las na padronização e qualidade de seus produtos caseiros.

AGRADECIMENTOS

Um agradecimento especial para a Fundação Araucária pela concessão da bolsa PIBIS para o desenvolvimento deste projeto de extensão e para a Secretária Municipal de



Políticas para as mulheres de Londrina, pela parceria, e a todas as participantes das oficinas.

CONFLITO DE INTERESSE

Não há conflito de interesse.

REFERÊNCIAS

ANVISA. Agência Nacional de vigilância sanitária. **Cartilha sobre boas práticas para serviços de alimentação**. Resolução-RDC nº 216/2004. Brasília, DF.

BOTELHO, Kétilla Rodrigues Marques et al. Empreendedorismo informal feminino: impacto socio-econômico da venda de doces em cabo frio. **Encontro de gastronomia, cultura e memória**, p. 16, 2020.

BRASIL. Resolução nº 216, de 15 de setembro de 2004. Regulamento Técnico de Boas Práticas de Fabricação para Serviços de Alimentação. **Diário Oficial da República Federativa do Brasil**, Brasília, DF, 13 set. 2004.

_____. Resolução nº 276, de 22 de setembro de 2005. Regulamento Técnico para especiarias, temperos e molhos. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 22 de set. 2005.

_____. Resolução nº 352, de 23 de dezembro de 2002. Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Frutas e ou Hortaliças em Conserva e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Frutas e ou Hortaliças em Conserva. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 18 de dez. 2002

SOUSA, Maria Ângela Machado. **Mulher empreendedora: o perfil extraído de casos de sucesso**. 2005.