

DIVULGAÇÃO

**Durante** as aulas de culinária os alunos manusearam alimentos fornecidos pelo projeto Tipitix



## GASTRONOMIA DO AMANHÃ

# Projeto abre as portas para o empreendedorismo

**CULINÁRIA** - Cursos oferecem capacitação gratuita para pessoas em situação de vulnerabilidade social em Barcarena e Abaetetuba

As primeiras turmas da 5ª edição do Gastronomia do Amanhã recebem, em Barcarena, os certificados de conclusão em cursos de culinária e de outras áreas voltadas ao empreendedorismo. O projeto, patrocinado pela Albras, oferece gratuitamente oportunidades de qualificação e de desenvolvimento de novas fontes de renda para moradores da região.

Os cursos se iniciaram em janeiro deste ano. Em Barcarena, o projeto já realizou capacitações nas comunidades de Itupanema, Vila Nova e Vila do Conde. Os participantes tiveram uma semana intensa de aprendizado, com chefes de cozinha e especialistas em outras áreas. A programação incluiu aulas teóricas e práticas sobre noções de culinária, técnicas de biossegurança, marketing e empreendedorismo. Os alunos também aprenderam a desenvolver ficha técnica para alimentos e técnicas de cozinha.

Aos 30 anos, o motorista Rafael Margalho quer ser referência em churrasco. Ele tem um pequeno restaurante na Vila do Conde. Apesar de passar parte do dia dirigindo, a verdadeira paixão dele está na cozinha. "Sempre

gostei de preparar carnes para churrasco. Já fiz cursos de capacitação, mas o Gastronomia do Amanhã me fez enxergar um leque de novas coisas, que eu quero colocar em prática na minha cozinha. Quero muito expandir o meu cardápio", conta.

O projeto permite uma formação que multiplica o conhecimento para a

**"Criamos um grupo no curso, e seguimos trocando ideias na rede social."**

comunidade local. É o que tem feito Carla Vasconcelos, de 52 anos, moradora da comunidade de Itupanema. Capacitada na primeira turma, em Barcarena, a autônoma segue em contato com participante do curso, com a missão de estimular o empreendedorismo gastronômico entre as mulheres da localidade onde vive.

"O projeto vai além dos cinco dias de formação. Criamos um grupo no curso, e seguimos trocando

ideias na rede social. Falamos sobre receitas, e ainda estimulamos outras mulheres da comunidade a pensar a culinária como uma fonte de renda", diz Carla.

### AGRICULTURA FAMILIAR

Durante as aulas de culinária os alunos manusearam alimentos fornecidos pelo projeto Tipitix, como macaxeira, farinha de mandioca, frutas, folhagens e temperos regionais. Todos os ingredientes foram disponibilizados por produtores da agricultura familiar de Barcarena que participam da iniciativa.

O Tipitix é uma iniciativa do Fundo de Sustentabilidade Hydro e da Fundação Mitsui Bussan do Brasil que tem como focos o empreendedorismo agroalimentar comunitário e a geração de renda em Barcarena. O projeto estimula o aumento da qualidade e o valor agregado da produção local, em especial, da mandioca. Investimento voluntário e espontâneo, o projeto recebeu R\$ 1,5 milhão para instalação de uma unidade de beneficiamento, inaugurada em outubro passado, e que está oferecendo diversas oportunidades a empreendedores e grupos sociais da região.

DIVULGAÇÃO



**Rafael** quer ser referência em churrasco

DIVULGAÇÃO



**Carla** estimula outras mulheres da comunidade

## Mostra gastronômica tem entrega de certificados

Os cursos gratuitos do Gastronomia do Amanhã continuam em Barcarena. Nas próximas semanas haverá turmas nas comunidades Laranjal e São Francisco. A partir de 21 de fevereiro haverá capacitações em Vila de Beja, em Abaetetuba. A expectativa é que o projeto alcance mais de trezentos moradores nos dois municípios. Todas as vagas já estão preenchidas.

O cronograma do projeto, que capacita pessoas em situação de vulnerabilidade social com oficinas de culinária e empreendedorismo, conta com cinco dias de oficinas, sendo quatro de aulas teóricas e práticas e, no quinto dia, o resultado de todo esse processo é compartilhado com o público em uma mostra gastronômica, com a entrega de certificados.

"Organizamos tudo para que os

alunos se sintam seguros e motivados a continuar a cozinhar após o término do curso. A linguagem e as aulas são adequadas dentro do que os participantes encontram no dia a dia. Ao término das aulas, já tivemos casos de alunos que montaram seus próprios restaurantes e hoje possuem renda própria", afirma a chef Verena Aquino, coordenadora técnica do projeto.

Todo o curso é realizado adotando os protocolos de saúde e segurança em razão da covid-19, como o uso de máscaras e a utilização de álcool em gel. Mais informações estão disponíveis nas redes sociais do projeto. O Gastronomia do Amanhã é um patrocínio da Albras via Lei de Incentivo à Cultura e realização Embrasesc, Secretaria Especial da Cultura e Ministério do Turismo.

DIVULGAÇÃO



**Chef Verena Aquino** é coordenadora técnica do projeto