Oficina de Confeitaria Avançada capacita mulheres para o mercado de trabalho em Vitória da Conquista

Date : 25-03-2025

As aulas da Oficina de Confeitaria Avançada começaram nesta segunda-feira (24) com uma exposição teórico-prática sobre técnicas de preparo para recheios de tortas. O projeto, promovido pela Secretaria Municipal de Políticas para Mulheres (SMPM), acontece de 24 de março a 4 de abril, das 13h às 17h, na sede da secretaria.

Em sua segunda edição, a iniciativa busca capacitar mulheres na área da gastronomia, oferecendo formação profissional para quem deseja ingressar no mercado de trabalho ou empreender no ramo alimentício. Segundo a coordenadora de Autonomia e Políticas Transversais, Melry Amaral, só em 2025, cerca de 160 mulheres participaram dos cursos promovidos pela SMPM. No setor de alimentos, de janeiro a março, já foram capacitadas 80 mulheres.

"Elas chegam com sonhos e em busca de conhecimento. Muitas alunas de turmas anteriores já estão empreendendo e inovando dentro de casa", destacou Melry.

O professor Joshua Almeida explica que o curso é dividido em módulos que abrangem desde o preparo de massas e recheios até a montagem, espatulação e decoração dos pratos. Para ele, a oficina vai além do aprendizado técnico, tornando-se também um espaço de acolhimento e apoio para mulheres que buscam a emancipação financeira.

"A expectativa é que elas concluam o curso com conhecimento. A formação é voltada para a produção de tortas confeitadas, que podem ser vendidas para eventos como aniversários, casamentos ou formaturas."

A oficina já tem impactado a trajetória de alunas como Márcia Rosa de Oliveira, de 48 anos, que trabalha como cozinheira e viu na formação uma oportunidade de se especializar. "Em casa, eu já fazia sonhos e pastéis de forno artesanais, mas aqui estou aprendendo técnicas profissionais. Agora, sei como acertar o ponto correto dos doces nas minhas receitas."

Outra participante é Maria Aparecida Costa, que descobriu sua paixão pela cozinha ainda na

infância. Trabalhando como empregada doméstica desde os 12 anos, ela sempre sonhou em se especializar na área. “Sempre tive vontade de fazer esse curso. É gratificante poder aprender mais sobre bolos, tortas e doces, oferecendo um alimento de qualidade para as pessoas e, ao mesmo tempo, gerando renda. Além disso, aqui trocamos experiências e conhecemos as histórias umas das outras”, destacou.