

CAPÍTULO 1

FORMAÇÃO PROFISSIONAL PARA O EIXO PRODUÇÃO ALIMENTÍCIA NA PERSPECTIVA DO QUALIFICAR ES

Renata Resstel
Giane Kamimura Condi
Iliane Alves Santos
Alexandra Oliveira Aragão
Narjara Laranja de Souza Pedroni
Elisangela Coco dos Santos
Angela Maria Bissoli Saleme
Marco Antônio Pereira Coelho

RESUMO

Políticas públicas voltadas para a inclusão produtiva e promoção do emprego formal tem se tornado um desafio em tempos de crise. Assim, a necessidade de cursos de formação profissional de curta duração tem se tornado uma alternativa para o ingresso de pessoas qualificadas no mundo do trabalho. Nesse contexto, o Qualificar ES, política do Governo do Estado do Espírito Santo para qualificação profissional, empreendedorismo, geração de emprego e renda, tem atuado de forma significativa para a formação de novos profissionais. Um dos seguimentos em expansão, está voltado para produção de alimentos. Dessa forma, o objetivo da pesquisa consiste em analisar a oferta de cursos do eixo Produção Alimentícia pelo Qualificar ES, como política pública destinada a profissionalização. Para tal, foi realizado um estudo descritivo, bibliográfico e documental acerca da oferta de cursos para esse seguimento, com recorte para o ano de 2019 a 2021. Neste período, o Qualificar ES ofertou 163.605 vagas, sendo 25.988 destinadas aos cursos do Eixo Tecnológico de Produção Alimentícia, contribuindo para a formação de 10.053 novos profissionais. Possibilitar que o aluno possa realizar uma formação que permita seu ingresso no mundo do trabalho tem sido a matriz motivadora do programa, pois contribui para redução das desigualdades trazendo dignidade e cidadania para a população.

PALAVRAS-CHAVE: Qualificação Profissional. Políticas Públicas. Produção Alimentícia.

1. INTRODUÇÃO

Os governos devem desenvolver políticas públicas de emprego e renda voltadas para a qualificação profissional, inclusão produtiva e promoção do emprego formal. Desta forma, as políticas públicas são a chave para auxiliar na criação de vagas formais de emprego, contribuindo com o desenvolvimento regional (ROSA *et al.*, 2021).

Pinheiro e Silva (2018) destaca que o impacto no mercado de trabalho ocasionado pela 4ª Revolução Industrial, foi percebido com mudanças nas etapas de produção e nos modelos de negócios através do uso de máquinas e computadores. As mudanças geradas pelo mudo do trabalho conciliadas à crise sanitária e econômica mundial, causada pela Covid-19 que elevou o grau de desemprego.

Para Rosa *et al.* (2021) a Teoria do Capital Humano defende os processos formativos, pois, quanto mais uma pessoa investe em conhecimento, maiores suas chances de alcançar

melhores posições no mercado de trabalho e aumentar a renda. Assim, o incentivo do Ministério da Educação em contribuir para cursos de formação inicial e continuada tem possibilitado o ingresso de pessoas, com baixo grau de escolaridade, no mundo do trabalho (BRASIL, 2018).

Pinheiro e Silva (2018) destacam que a educação profissional se tornou uma possibilidade de enriquecimento curricular, desenvolvimento de novas habilidades, empreendedorismo e atualização profissional. Apesar da crise, alguns setores da economia vêm se destacando com um crescimento que gera oportunidades, com destaque para o mercado gastronômico que, apesar do crescimento, sofre com a falta de profissionais qualificados.

Nesse sentido, o Governo do Espírito Santo, visando dar amplitude à educação profissional, criou em maio de 2019 o Qualificar ES. Instituído através da Lei nº 11.903, de 03 de maio de 2021, o programa de governo busca tornar a educação do estado referência, através da formação inicial e continuada com foco no empreendedorismo, na inovação e na empregabilidade, visando ampliar as possibilidades de trabalho, renda e inserção ou reinserção ao mundo do trabalho (ESPÍRITO SANTO, 2021a).

Como política pública o Qualificar ES, tem como premissa promover a qualificação profissional por meio do empreendedorismo, da economia criativa, da prevenção da criminalidade, promoção da autoestima, senso de pertencimento local, melhoria de condições de desenvolvimento dos moradores dos bairros atendidos e possibilidade para sua inserção ao mundo do trabalho (ESPÍRITO SANTO, 2021a).

Segundo o Ministério da Educação, os cursos ofertados na área de Educação Profissional e Tecnológica são distribuídos em onze eixos tecnológicos na área de Formação Inicial e Continuada, a saber: Ambiente, Saúde e Segurança; Apoio Educacional; Controle e Processos Industriais; Gestão e Negócios; Hospitalidade e Lazer; Informação e Comunicação; Infraestrutura; Produção Alimentícia; Produção Cultural e Design; Produção Industrial; e Recursos Naturais (BRASIL, 2016; ESPÍRITO SANTO, 2019).

O interesse nos cursos voltados a formação profissional no Eixo Tecnológico Produção Alimentícia é proveniente da importância da formação de capital humano para o mercado gastronômico em forte expansão no estado.

O objetivo do presente estudo foi analisar a oferta de cursos do Eixo Tecnológico Produção Alimentícia pelo Qualificar ES, como política pública destinada a formação profissional para esse seguimento, uma vez que o turismo gastronômico no estado é bem explorado e requer mão de obra qualificada.

2. METODOLOGIA

A pesquisa tem caráter descritivo e realizada através de consultas em fontes bibliográficas e documental. De acordo com Gil (2002) esse tipo de pesquisa é realizado a partir de documentos previamente elaborados, como livros e periódicos. O acesso a esses acervos, possibilitará o mapeamento das unidades contempladas com o processo de qualificação profissional, bem como as áreas do saber e oferta de cursos.

Em relação as fontes bibliográficas foram utilizados acervos disponíveis na rede mundial de computadores, utilizando como descritores a educação profissional, produção alimentícia, gastronomia e formação profissional.

Já para a pesquisa documental, foram consultados sites do Qualificar ES, de domínio público através do endereço www.qualificares.es.gov.br, a fim de análise da publicação de editais para oferta de cursos. Também, foram consultadas páginas eletrônicas da Secretaria de Estado de Ciência Tecnologia Inovação e Educação Profissional para a busca de documentos. Avaliou-se a execução do programa no período de maio de 2019 a dezembro de 2021.

A oferta de cursos ocorre por meio de editais. São realizadas três ofertas por ano, através de polos parceiros localizados em comunidades com alta vulnerabilidade. São os parceiros que com base no portfólio do Qualificar ES, realizam a escolha do Eixo e do Curso a serem ofertados, trabalhando assim com a necessidade de formação local. A escolha do eixo Produção Alimentícia, é derivada das políticas para investimento em polos gastronômicos e da necessidade de qualificação nesse seguimento. Para que haja oferta de cursos desse eixo é necessário que o polo parceiro tenha cozinha (ESPÍRITO SANTO, 2021b).

Após a realização da coleta, os dados obtidos foram catalogados e tabulados no programa computacional Excel, sendo posteriormente analisados descritivamente onde foram utilizadas planilhas dinâmicas que auxiliaram na organização e interpretação dos resultados.

3. RESULTADOS

O programa Qualificar ES é composto por cursos, na modalidade presencial, semipresencial e a distância, entre 80 (oitenta) e 200 (duzentas) horas de duração, ofertados pela Secretaria da Ciência, Tecnologia, Inovação e Educação Profissional (SECTI), em todo o Estado, por meio dos Centros Estaduais de Educação Técnica (CEET), e em parcerias com diversas Instituições (ESPÍRITO SANTO, 2019).

Em 2019, ano de sua criação, o Qualificar ES ofertou 48.850 vagas, distribuídas em três editais, nos diversos eixos descritos em seu portfólio. Houve um aumento expressivo em 2020, com 114.595 vagas e 160 mil vagas em 2021. No total, foram 163.605 vagas ofertados na área de Educação Profissional e Tecnológica no período avaliado (ESPÍRITO SANTO, 2021a; PAGOTTO, 2022).

Dentro do eixo tecnológico de Produção Alimentícia traz-se a oferta de cursos focados na produção comercial, conforme apontado pelo portfólio do Qualificar ES: biscoitos caseiros, bolos artísticos, confeitaria, doces para festas, panificação, pizzaiolo, preparação de coffee break, preparação de massas, preparação de saladas, preparação de salgados e preparador de doces e conservas, voltados para o setor gastronômico (ESPÍRITO SANTO, 2021b). A tabela 1 apresenta essa distribuição com o quantitativo de inscritos, vagas ofertadas pelos editais e pessoas que concluíram o curso e foram certificadas.

Tabela 1: Cursos ofertados no Eixo Tecnológico de Produção Alimentícia pelo Qualificar ES.

CURSO	INSCRITOS	VAGAS	CERTIFICADOS
Biscoitos Caseiros	299	267	94
Bolos Artísticos	218	120	67
Bolos e suas variações	18.498	9.087	2.468
Confeitaria	1784	405	105
Confeiteiro	109	30	25
Cozinha Asiática	1452	4000	1151
Doces e compotas	28	30	20
Doces para festas	794	460	245
Hamburgueria	3510	4500	2215
Padeiro	172	100	80
Panificação	8348	5953	2860
Pizzaiolo	307	150	131
Preparação de Coffee Break	103	45	35
Preparação de doces e conservas	45	45	28
Preparação de massas	190	95	67
Preparação de Salgados	1097	576	395
Salgadeiro	284	125	67
Total geral	37238	25988	10053

Fonte: Autoria própria de fonte extraída dos editais do Qualificar ES 2019 a 2021.

De acordo com Divino (2017), a gastronomia busca incansavelmente por trabalhadores que possuam domínio técnico e, principalmente, sejam dotados dos variados potenciais humanos na integralidade. Assim, conforme a tabela 1 das 163.605 vagas ofertadas pelo Qualificar ES no período de 2019 a 2021, 25.988 estavam destinadas aos cursos do Eixo Tecnológico de Produção Alimentícia, contribuindo para a formação de 10.053 novos profissionais.

Outra relação importante é representada pelas 25.988 vagas ofertadas entre 2019 - 2021 e os 37.238 mil inscritos em alguma oferta do eixo Produção Alimentícia, o que indica interesse e procura por qualificação nesse seguimento.

O setor gastronômico apresenta altos índices de expansão, faturamentos crescentes, um dos setores que mais atrai novos investimentos e sendo considerado uma aposta contra o desemprego, é possível aliar os dois, educação e gastronomia, no intuito de contribuir para a redução da desigualdade social. Porém, o déficit de profissionais capacitados ainda é um problema enfrentado pelo setor gastronômico (PINHEIRO; SILVA, 2018). Nesse contexto, o Qualificar ES contribuiu para a formação de 2960 alunos certificados em panificação, 2498 alunos capacitados em bolos e suas variações, 2515 alunos qualificados em hamburgueria e 1151 novos profissionais para cozinha asiática.

Os profissionais certificados pelo Eixo Produção Alimentícia estão aptos ao mercado de trabalho e para desenvolver seu próprio negócio. Cabe destacar que parte dessa mão de obra, foi preparada durante o período de pandemia e pode ser absorvida na área gastronômica, contribuindo para a redução do desemprego, a desigualdade social, e promovendo a inclusão social e desenvolvimento humano (PINHEIRO; SILVA, 2018).

4. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Diante dos resultados apresentados pelo Qualificar ES, infere que a proposta de política pública do estado do Espírito Santo traz responsabilidade social através da educação profissional, valorizando a melhoria de vida da sociedade capixaba através da inclusão social, estímulo ao empreendedorismo, diminuição do desemprego devido acesso ao mercado de trabalho. Isso pode ser demonstrado no alcance de sua oferta de cursos no intervalo de tempo referente a 2019-2021.

Em relação ao eixo Produção Alimentícia, o interesse pelos cursos está relacionado na oferta e no número de inscritos. Também é expressa nos alunos que foram certificados e que podem ter seu ingresso no mundo do trabalho quer seja por empreender ou por contratação formal.

REFERÊNCIAS

BRASIL. Ministério da Educação. **Guia Pronatec de Cursos FIC**. Brasília, 2016. Disponível em: http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com_docman&view=download&alias=41261-

guia-pronatec-de-cursos-fic-2016-pdf&category_slug=maio-2016-pdf&Itemid=30192.
Acessado em: Abr. 2023.

BRASIL. Ministério da Educação [home page]. **Cursos de Formação Inicial e Continuada (FIC) ou Qualificação Profissional**. Brasília, 2018. Disponível em: <http://portal.mec.gov.br/cursos-da-ept/formacao-inicial-e-continuada-ou-qualificacao-profissional>. Acessado em: Abr. 2023.

DIVINO, F. **Trabalho, educação e gastronomia**. 2017. Disponível em: <https://www.hojeemdia.com.br/opiniaio/opiniaio/trabalho-educac-o-e-gastronomia-1.457932>. Acessado em: Abr. 2023.

ESPÍRITO SANTO. **Programa Qualificar ES**. Vitória, ES. Secretaria de Estado de Ciência, Tecnologia, Inovação e Educação Profissional (SECTI). Vitória, 2019.

ESPÍRITO SANTO. **Lei nº 11.308, de 18 de junho de 2021**. Programa Estadual Qualificar ES. Vitória, ES. Edição nº 25.512, p.9, 2021a. Disponível em: <https://www3.al.es.gov.br/Arquivo/Documents/legislacao/html/LEI113082021.html>. Acessado em: Mar. 2022.

ESPÍRITO SANTO. Secretaria de Ciência Tecnologia Inovação, Educação Profissional e Desenvolvimento Econômico. **Catálogo de Cursos do Programa Qualificar ES**. Vitória, 2021b. Disponível em: <https://qualificar.es.gov.br/Media/Qualificares/Portfolio/catalogo%20presencial%20oficial%20web%20.pdf>. Acessado em: Jan. 2023.

GIL, A. C. **Como elaborar projetos de pesquisa**. 4. ed. São Paulo: Atlas, 2002. Disponível em: <https://home.ufam.edu.br/salomao/Tecnicas%20de%20Pesquisa%20em%20Economia/Textos%20de%20apoio/GIL,%20Antonio%20Carlos%20-%20Como%20elaborar%20projetos%20de%20pesquisa.pdf>. Acessado em: Fev. 2023.

PAGOTTO, G. **Governo do estado anuncia mais de 51 mil vagas em cursos do programa qualificar ES**. Vitória, 2022. Disponível em: <https://www.es.gov.br/Noticia/governo-do-estado-anuncia-mais-de-51-mil-vagas-em-cursos-do-programa-qualificar-es>. Acessado em: Mar. 2022.

PINHEIRO, R. H.; SILVA, M. S. A gastronomia como alternativa para redução da desigualdade social: estudo de caso sobre o projeto social gastromotiva. **Revista Desafios**. v.5, n.3, 85-93, 2018. Disponível em: https://www.researchgate.net/publication/335469087_A_GASTRONOMIA_COMO_ALTERNATIVA_PARA_A_REDUCAO_DA_DESIGUALDADE_SOCIAL. Acessado em: Mar. 2022.

ROSA, F. A. S. *et al.* Políticas públicas de emprego e renda no Paraná e sua efetividade. **Revista Interações**, Campo Grande, MS, v. 22, n. 2, 369-386, 2021. Disponível em: <https://interacoesucdb.emnuvens.com.br/interacoes/article/view/2661>. Acessado em: Mar. 2022.