



**Palavras-chave:** Pandemia. Geração de renda. Compras sustentáveis. Receita

### **Introdução/Objetivo:**

A Câmara Técnica de Educação Ambiental, integrante do Grupo Gestor Universidade Sustentável organizou oficinas educativas online para os alunos do Programa UniversIDADE, tendo em vista a impossibilidade de oficinas presenciais, por conta também da faixa etária, grupo de risco no início da pandemia da COVID 19. Estas oficinas tiveram como objetivo ensinar os alunos fazer pães com suas próprias mãos e vendê-los ou doá-los na pandemia, favorecendo a geração de renda. Os temas abordados foram: socioambientais, alimentação saudável, alimentação caseira, ingredientes comuns, (fáceis de encontrar e financeiramente viáveis), produção de alimentos refletindo sobre as questões de geração de resíduos domiciliares urbanos e seu manejo e compras sustentáveis.

### **Metodologia:**

Foram feitas oficinas práticas e os alunos do Programa UniversIDADE puderam pôr a mão na massa e aprender a fazer um pão caseiro. No primeiro encontro, o grupo acompanhou online a instrutora Maria Gineusa que mostrava o preparo dos pães para os participantes e muitos deles fizeram ao mesmo tempo em suas casas. No segundo encontro foram mostrados os resultados e diálogos sobre os ingredientes utilizados, resíduos gerados na cozinha e compras sustentáveis. A receita apresentada pela instrutora também poderia ser utilizada para fazer pizzas e esfihas. Receita do pão: 1kg de farinha de trigo, 1 pacote de fermento biológico seco, 2 copos (americano) de água morna, 2 ovos, 1 copo de óleo de boa qualidade, 2 colheres de sopa de açúcar orgânico, 1 colher de sobremesa de sal.

### **Resultados**

Foram realizadas três oficinas, sendo duas em 2021 e uma em 2022, via ferramenta Meet, em 07 e 14/04/2021, 10 e 11/08/2021 e 06 e 13/04/2022, das 9 horas às 10h30min, com a participação total de 112 alunos e pelo menos 65 deles fazendo o pão ao mesmo tempo que a instrutora Maria Gineusa. Importante ressaltar que as três oficinas estão gravadas no site do Programa UniversIDADE e estão disponíveis aos alunos que são em torno de novecentas pessoas. Foi disponibilizado a gravação de oito minutos sobre a confecção do pão caseiro, disponibilizado pelo Canal do Programa UniversIDADE pelo Youtube para capilarização da ação educativa e consta em 09/09/2022 em torno de 425 visualizações. Em relação aos participantes 95% fizeram os pães e enviaram fotos dos mesmos. Foi criado um grupo de whatsapp para troca de novas receitas e assuntos relacionados à sustentabilidade, favorecendo a troca de experiências e de saberes.



*Legenda: Instrutora Maria Gineusa e os pães confeccionados*

### **Conclusão:**

As oficinas atingiram seus objetivos e os alunos saíram do encontro sensibilizados quanto à questão socioambiental e alegres com os resultados práticos de fazer pão caseiro. Também tiveram a oportunidade de aprender e poder vender, se necessário. A satisfação de participar nas oficinas com os alunos do Programa UniversIDADE foi imensurável e ouvir as histórias de cada um e como pão caseiro fazem parte da sua história e memórias foi extremamente gratificante! O compartilhamento da receita e os momentos familiares enriqueceram o seu dia a dia na pandemia.