



Diário Oficial

Estado de São Paulo

Geraldo Alckmin - Governador

Poder
Executivo
seção I

imprensaoficial

GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO

Palácio dos Bandeirantes • Av. Morumbi 4.500 • Morumbi • São Paulo • CEP 05650-000 • Tel. 2193-8000

Volume 127 • Número 70 • São Paulo, quinta-feira, 13 de abril de 2017

www.imprensaoficial.com.br

CIC do Imigrante forma primeira turma do curso de panificação

O cheiro de pão francês saindo do forno no Centro de Integração da Cidadania (CIC) do Imigrante, além de delicioso, traz consigo a esperança de dias melhores. O produto é o resultado do trabalho dos alunos e professores do curso de panificação, o Padaria-Escola, realizado pelo CIC em parceria com a Sociedade Pró-Moradia São Vicente de Paulo, com duração de dois meses.

FOTOS: PAULO CESAR DA SILVA



Vilason (ao fundo, Ronildo): "Com o curso, espero melhorar"



Rodrigues, (de calça escura): "Alunos aprenderam a fazer vários tipos de pão"

Padaria-Escola é fruto da parceria do Centro de Integração da Cidadania do Imigrante com a ONG Pró-Moradia São Vicente de Paulo e teve duração de dois meses

Na manhã de ontem, os alunos da primeira turma receberam diplomas e falaram que, durante o curso, aprenderam mais do que uma profissão, "aprendemos o que é solidariedade e companheirismo".

O haitiano Thernéus Vilason, 39 anos, casado e pai de dois filhos, não escondeu a emoção, ao rece-

ber o diploma. "Vim aqui para encontrar uma vaga de emprego. Encontrei amigos e dignidade e até uma 'mãe' (referindo-se à voluntária Maria Cristina Coutinho da Rocha)." Formado em mecânica, Vilason deixou mulher e filhos em Porto Príncipe (capital do Haiti) e imigrou para o Brasil em busca de emprego.

Ele conta que mora com amigos em Mauá, região do ABC paulista, e está no Brasil há um ano e dois meses. "Falaram sobre o CIC do Imigrante e vim à procura de trabalho. Primeiro, aprendi a falar português e, agora, concluí o curso de panificação. Espero melhorar minha situação. Na próxima segunda-feira, 17, tenho uma entrevista de emprego em uma padaria", diz Vilason, ainda com forte sotaque francês.

Maria Cristina ("a mãe") ressalta: "Sou professora de português e falo francês. Tornei-me tradutora da turma e facilitei bastante o trabalho dos professores com os alunos que falam esse idioma".

Integração – "O objetivo do curso é capacitar imigrantes na área de panificação. As aulas do projeto Padaria-Escola são gratuitas e ministradas nas dependências do próprio CIC", explica Cláudia Olivell, representando, na formatura, Hilda Nascimento, coordenado-

ra-geral dos CICs da Secretaria da Justiça e da Defesa da Cidadania.

A vice-presidente da ONG Pró-Moradia São Vicente de Paulo, Teresinha de Jesus Silva, relata que a entidade atua na capital paulista há 20 anos em diversas vertentes, porém, essa é a primeira vez que trabalha no âmbito de conteúdo pedagógico. "O Padaria-Escola tem como proposta a geração de renda e trabalho. Acredito que a melhor maneira de integrar o imigrante na nossa sociedade é por meio do trabalho."

Tipos de pão – O coordenador pedagógico do curso, José Manoel Rodrigues, explica que as aulas teóricas e práticas são ministradas de segunda a sexta-feira, em dois períodos: manhã (das 8h30 às 11h30) e tarde (das 13h30 às 16h30). Cada turma tem dez alunos, totalizando 20 participantes. Eles aprenderam a fazer diversos tipos de pão – francês, de hambúrguer, de *hot dog*, de leite, de banha, bisnaga e baguete. Do total de alunos que participaram do curso, 13 já concluíram o aprendizado.

O panificador Ronildo Luiz da Silva, de 49 anos, atua no setor há 25 anos. Responsável pela parte prática do curso, começou como lavador de pratos na padaria da ONG Amparo Maternal. "Fui me

interessando pela profissão e hoje estou lecionando para esta turma fantástica."

A publicitária Arianna Castillo, 23 anos, saiu da Venezuela para trabalhar no Brasil. "A situação lá está muito difícil. Vim para o CIC aprender o português e me interessei pelo curso. Um dos meus prediletos é o pão francês."

Caminho – A boliviana Yesenia Lima, 38 anos, não quer mais trabalhar na indústria têxtil. "Encontrei meu caminho aqui, posso ajudar minhas irmãs e ainda ganhar um dinheiro extra com os pães. Os professores são carinhosos e fiz novos amigos."

Os brasileiros Edinei Lidônio e Luís Henrique Ariel explicam que são de outros Estados e filhos de estrangeiros. "O CIC se tornou a nossa casa. Nosso objetivo é somente evoluir", revelam, em coro.

Com diversos cursos no segmento de gastronomia e eventos, Antônio de Jesus Dias, 54 anos, viu na panificação uma oportunidade para novos negócios. "Vou conversar com o pessoal da ONG e propor um curso de integração entre a culinária brasileira e a dos imigrantes. Tenho certeza de que será um sucesso," finaliza.

Maria Lúcia Zanelli
Imprensa Oficial – Conteúdo Editorial



Cristina, voluntária e tradutora de francês

Bom Prato oferece cardápio especial de Páscoa, hoje

Em comemoração à Páscoa, os restaurantes Bom Prato oferecem um cardápio especial hoje. Somente na capital paulista são 22 unidades. O almoço, com 1,2 mil calorias, tem custo de R\$ 1. Nesse cardápio especial, alguns restaurantes da rede servirão como prato principal ou peixada ao forno

ou moqueca de peixe empanada ou frango assado. As guarnições, como batata assada e dueto de legumes, serão opções em algumas unidades. Amanhã, 14, as 51 unidades do Bom Prato não funcionarão.

O programa de segurança alimentar do Governo do Estado de São Paulo foi

criado em dezembro de 2000 com o objetivo de oferecer à população de baixa renda refeições saudáveis e de alta qualidade a um custo acessível. O almoço costuma ser composto por um tipo de carne; farinha de mandioca; pãozinho; suco e sobremesa (geralmente fruta de época). O programa

oferece também café da manhã, com café ou achocolatado, pão com manteiga e uma fruta de época, por R\$ 0,50.

Imprensa Oficial – Conteúdo Editorial
Assessoria de Imprensa da Secretaria de Desenvolvimento Social