

Material Suplementar de:

Cunha, A. C. da, Brito, K. O., Ávila, M. C. da, Barcia, M. T., Sautter, C. K., & Ballus, C. A. (2023).

Relato de uma experiência de formação: Mulheres cervejeiras do Pantanal mato-grossense. *Revista Brasileira de Extensão Universitária*, 14(2), 113-125.

Da aprovação no Edital de Ampla Concorrência

O Curso de Formação Inicial e Continuada em Preparadora Cervejeira Artesanal foi organizado dentro de um edital específico de extensão, intitulado de Teresa de Benguela, voltado para mulheres em situação de vulnerabilidade social. Os editais de extensão do IFMT abrem, geralmente, no mês de março de cada ano. No ano de 2019, o edital nº 26, que selecionou projetos de extensão para o Programa Teresa de Benguela da ATIVA Incubadora do IFMT, abriu no dia 04/03/2019, com término e divulgação do resultado final no dia 18/04/2019 (Quadro 1).

Quadro 1. Projetos aprovados no edital de extensão 26/2019.

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE MATO GROSSO Pró-Reitoria de Extensão RESULTADO FINAL DO Edital 26/2019-RTR/PROEX/ATIVA - Programa Teresa de Benguela Geral - 9 Projeto(s) aprovado(s)						
Nº	Projeto	Campus	Coordenador(a)	Pontuação	Situação	Observação
1	EMPREENDEDOR PARA A LIBERDADE: Mulheres Preciosas da Cadeia Pública Feminina de Tangará da Serra/MT ¹	TGA	Maria Cleunice Fantinati da Silva	92.00	Em execução	-
2	Produtora de Derivados do Leite	CAS	Iris Gomes Viana	91.33	Em execução	-
3	Pintura em tela: Construções imagéticas confeccionadas por mulheres atendidas no CRAS São Domingos em Sorriso	SRS	Silvia Mara Davies	87.33	Em execução	-
4	Curso de vigilante e defesa pessoal: uma proposta de empoderamento de mulheres cis e trans em situação de vulnerabilidade social	JNA	Rafael Adelino Fortes	80.67	Em execução	-
5	Curso de Formação Inicial e Continuada de Preparadora Cervejeira Artesanal, do IFMT-Campus Cáceres – Prof. Olegário Baldo.	CAS	Admilson Costa da Cunha	75.88	Em execução	-
6	RACISMO AMBIENTAL: Flores do Cerrado do Pantanal	VDG	Giovana Rosângela Ferreira Mendes	70.50	Em execução	-
7	PRODUÇÃO EMBUTIDOS E DEFUMADOS CÂRNEOS ARTESANAIS	PLC	Adnaldo Junior Brilhante Lacerda	70.00	Em execução	-
8	Donas de Si	ROO	Arislene Rodrigues dos Santos	57.88	Em execução	-
9	CURSO DE CAPACITAÇÃO PARA O PROFISSIONAL DOMÉSTICO: ABORDAGEM BIOLÓGICA AMBIENTAL, PROMOÇÃO DE SAÚDE E HIGIENE NO TRABALHO	CBA	Helibera Rita Ramos Capistrano Aquino	53.75	Em execução	-

Fonte: Arquivos do projeto.

Segundo critérios adotados pela Pró-Reitoria de Extensão (PROEX/IFMT), os projetos são selecionados por pesquisadores extensionistas internos e externos, cadastrados no Sistema Unificado da Administração Pública (SUAP). Os projetos selecionados tinham um prazo de 6 meses para serem executados (Quadro 2), junto às comunidades externas, conforme características próprias.

Quadro 2. Cronograma de Execução “Projeto de Acompanhamento Técnico

Publicação dos Editais	28/02/2019
Seleção dos Projetos	03 a 05/04/2019
Divulgação do Resultado Final	12/04/2019
Formação com extensionistas dos projetos contemplados	Até 01/05/2019
Período para Execução do Projeto	02/05/2019 a 01/11/2019

Fonte: Arquivos do projeto.

Acesso, permanência e caracterização do público atendido

O Curso de Formação Inicial e Continuada em Preparadora Cervejeira Artesanal, do IFMT-*Campus Cáceres* – Prof. Olegário Baldo atendeu 30 mulheres em situação de vulnerabilidade social, aplicando o Plano de Acesso, Permanência e Êxito, como forma de promover o desenvolvimento educacional, social e econômico das mulheres atendidas e suas famílias, compreendendo, mulheres Acampadas e, ou Assentadas do Programa Nacional de Reforma Agrária.

Inicialmente, para seleção das participantes, realizou-se diálogos com o Centro de Direitos Humanos Dom Máximo Biènes (CDHDMB), para o levantamento de informações: Situação Familiar; Situação Escolar; e Situação Profissional. Após o levantamento e diálogo com as comunidades (Figura 1), optou-se em oferecer o curso para as Mulheres Acampadas e ou Assentadas da Reforma Agrária das Regiões de Cáceres e Mirassol do O’este – MT, por meio da abertura de edital específico, respeitando o querer e a procura de interessadas por meio de ficha de inscrição deixadas nos próprios Assentamentos.



Figura 1. Diálogo com as comunidades dos assentamentos.

Fonte: Arquivos do projeto.

O acesso ao curso foi realizado por meio de processo seletivo simplificado, mediante interesse, e que se enquadrassem dentro dos quesitos supracitados e submissão ao processo conforme consta no Edital específico de seleção ao curso, publicado no site do IFMT; O IFMT – Campus Cáceres – Prof. Olegário Baldo se responsabilizou pela oferta do curso, da seleção, da sua conclusão e certificação; As matrículas dos estudantes selecionados foram efetivadas na Secretaria de Registro Escolar do IFMT – Campus Cáceres – prof. Olegário Baldo, de acordo com a LDB Lei nº 9.394, de 20/12/1996, do Decreto nº 5.478, de 24/07/2005 e Lei 11.892 de 28/12/2008, e no Sistema de Gerenciamento da Educação Profissional – SISTEC/BRASIL.

O resultado com o nome das candidatas (Quadros 3 e 4) aptas à capacitação foi divulgado pela equipe executora do projeto via site do campus: www.cas.ifmt.edu.br e afixado no mural da sede do CDHDMB, em 20 de abril de 2019. Na sequência, as matrículas das participantes aptas ao curso de capacitação técnica em foi realizada de 05 a 06 de junho de 2019, diretamente na Secretaria Escolar do Campus, conforme as seguintes orientações:

Quadro 3. Lista de aprovadas Assentamento Facão.

Curso de Formação Inicial e Continuada de Preparadora Cervejeira Artesanal, do IFMT- Campus Cáceres – Prof. Olegário Baldo	
1	MARIA ANTÔNIA ROLON DE SOUZA
2	EVANILDA FERREIRA DA SILVA
3	ALINE AURÉLIA DA SILVA
4	ANDRÉIA PEREIRA LUZ
5	ELEN CRISTINA BRAGA LIMA
6	ANA CLÁUDIA DA SILVA
7	MARIANA FERREIRA DA SILVA RIBEIRO
8	CATARINA DE M. RIBEIRO
9	ÉRICA GIULIA TAVARES GAMARRA DE MACEDO
10	MARIA DE LOURDES DA SILVA
11	ZENEIDE MORETO DA SILVA CRUZ
12	LETÍCIA RODRIGUES DOS REIS
13	NEIDE MARIA DOS SANTOS
14	IVANI DE SOUZA NETO
15	DORCELINA AMADEUS DA SILVA
Classificadas	
1	MARINA DA SILVA
2	VANESSA DA SILVA SALES
3	ELENILDA GREGÓRIO RODRIGUES

Quadro 4. Lista de aprovadas do Assentamento Roseli Numes

Curso de Formação Inicial e Continuada de Preparadora Cervejeira Artesanal, do IFMT-Campus Cáceres – Prof. Olegário Baldo	
1	SANDRA MARIA SOARES
2	JANAÍNA DOMINGAS DE LIMA
3	SILVANA DA COSTA
4	RAIANE VIEIRA RAMIRES
5	DIONICE GONÇALVES RIBEIRO
6	SIRLEI DA COSTA
7	CYNTIA APARECIDA DA COSTA DOS SANTOS
8	ANDRÉIA DE SOUZA SILVA
9	ANA LÚCIA DE JESUS
10	CRISTIANE GONÇALVES RIBEIRO
11	ALICE LUCIANA DE SOUZA
12	LUCIENE DE OLIVEIRA MENDES
13	ESTER APARECIDA DA SILVA DE ABREU
14	EMÍLIA ALVES MANDUCA
15	MARILDA DE OLIVEIRA GOMES
Classificadas	
1	IRACI DA SILVA PEREIRA
2	VALÉRIA DE SOUZA SILVA
3	DÉBORA AMARANTE ROSENO
4	REGIANE BATISTA DOS SANTOS
5	ÂNGELA APARECIDA DIAS GIANINI
6	MARINALVA PAULA DA SILVA
7	IVONE DA SILVA FLORIANO

Conforme edital, a realização da matrícula da candidata aprovada ocorrerá no período de 12 a 13 de junho de 2019, no número total de vagas, e será realizada com a entrega da documentação listada abaixo:

- I. 02 (duas) fotos 3x4 (recentes, iguais, em boa resolução e em papel fotográfico);
- II. Carteira de identidade (cópia acompanhada do original);
- III. Cadastro de Pessoa Física - CPF (cópia acompanhada do original);
- IV. Certidão de Nascimento ou Casamento (cópia acompanhada do original).
- V. Título de Eleitor e comprovante de quitação eleitoral referente à última eleição (cópia

acompanhada do original) ou certidão de quitação eleitoral;

VI. Comprovante da escolaridade que possui;

VII. Comprovante de endereço.

A candidata que não entregar exatamente todos os documentos necessários para a realização da matrícula, listados no item não terá sua matrícula efetivada.

Serão recolhidas toda a documentação juntos aos postos de apoio nos assentamentos/acampamentos e efetivadas as matrículas na secretaria escolar do IFMT – Campus Cáceres/ Prof. Olegário Baldo. As matrículas serão efetivadas obedecendo a ordem da classificação e conforme existência de vagas devido a desclassificação de candidatas.

Da organização curricular do Curso de Formação Inicial e Continuada em Preparadora Cervejeira Artesanal

A organização curricular do curso considerou a necessidade de qualificação profissional como cervejeiro artesanal (Cunha et al. 2019). Assim, o curso teve o compromisso de oferecer uma formação humana integral, proporcionando aos alunos uma qualificação para o trabalho relacionado ao currículo, ao trabalho e à sociedade. Desta forma, com base nas referências que estabelecem a organização por eixos tecnológicos, o curso foi estruturado em centros politécnicos seguindo o seguinte conceito:

- *Núcleo Fundamental:* compreendeu conhecimentos de base científica do ensino fundamental, indispensáveis ao bom desempenho acadêmico das ingressantes, em função dos requisitos do curso, tais como: História da cerveja no Brasil e no Mundo, Biologia básica: o estudo dos fermentadores, Informática Básica e Matemática básica.
- *Núcleo Articulador:* compreendeu conhecimentos que contempla bases científicas gerais que alicerçam suportes de uso geral, tais como: Empoderamento feminino, Empreendedorismo e inovação, Economia Solidária, Técnicas de Comercialização e Marketing da Cerveja.
- *Núcleo Tecnológico:* compreendeu conhecimentos de formação específica, de acordo com o campo de conhecimento do eixo tecnológico, com a atuação profissional e as regulamentações do exercício da profissão, tais como: Conservação de bebidas fermentadas, Boas Práticas na Produção de cervejas artesanais e Produção de Cervejas Artesanais.

Após o levantamento, optou-se por oferecer o curso às mulheres acampadas e/ou assentadas da reforma agrária de Cáceres e Mirassol d'Oeste por meio da abertura de edital, respeitando a vontade e busca dos interessados através da ficha de inscrição deixada nos assentamentos. O curso de FIC foi organizado de acordo com as Tabelas 5 e 6 abaixo:

O curso de FIC em Preparadora Cervejeira Artesanal foi organizado conforme os Quadros 5 e 6, a seguir:

Quadro 5. Componentes Curriculares do Curso de Formação Inicial e Continuada em Preparadora Cervejeira Artesanal

COMPONENTES CURRICULARES		C.H.	AULAS* (de 50 minutos)
Núcleo Fundamental	História da Cerveja no Brasil e no Mundo	6h	7
	Microbiologia básica: o estudo dos fermentadores	6h	7
	Informática Básica	6h	7
	Matemática Básica	6h	7
Subtotal de carga horária do Núcleo Fundamental		18h	21
Núcleo Articulador	Empoderamento feminino	6h	7
	Empreendedorismo e inovação	6h	7
	Economia Solidária	6h	7
	Técnicas de Comercialização e Marketing da Cerveja	6h	7
Subtotal de carga horária do Núcleo Articulador		24h	28
Núcleo Tecnológico	Conservação de bebidas fermentadas	6h	7
	Boas Práticas na Produção de cervejas artesanais	6h	7
	Produção de Cervejas Artesanais	106	124
Subtotal de carga horária do Núcleo Tecnológico		118h	138
C.H. total do curso de formação inicial e continuada em “Preparadora Cervejeira Artesanal”		166h	194

Fonte: CUNHA, et al. 2019.

Quadro 6. Resumo do Curso FIC em Preparadora Cervejeira Artesanal.

Edital e inscrições:	Abril de 2019
Número máximo de alunas:	30
Previsão de início das aulas:	Junho de 2019
Duração das aulas:	50 minutos
Organização das aulas*:	3 dias por semana (segunda, terça e quinta).
Organização do horário**:	19h00min às 22h30min
Período de duração do curso:	6 meses
Porcentagem mínima de presença para aprovação	75% de frequência

*Pode haver mudanças, conforme decisão do coletivo; **Em ocasiões especiais, e em diálogo com as alunas, poderão acontecer nos períodos matutino, vespertino, ou nos finais de semana.

Fonte: CUNHA, et al. 2019.

As aulas no Assentamento Facão foram ministradas em um barracão improvisado da Associação dos Produtores e das Produtoras de Trabalho Associado e Agroecológico do Território do Facão (UNIFAC) e as aulas no Assentamento Roseli Nunes aconteceram na Escola Estadual Madre Cristina, a primeira escola do campo no Estado de Mato Grosso.

As disciplinas foram ministradas por meio de aulas teóricas (exponenciais) e práticas, nas quais os educadores utilizaram diferentes técnicas pedagógicas e recursos didáticos para desenvolver as atividades, tais como: aulas de campo, palestras, pesquisas, estudo de caso, visitas técnicas, elaboração de projetos, aulas práticas em laboratórios, dentre outras atividades, que promoveram a integração entre teoria e prática facilitando assim o processo de ensino e aprendizagem dos estudantes.

A interdisciplinaridade e a transversalidade foram trabalhadas por meio de diálogos temáticos, valorizando os saberes existentes, e proporcionando construir novas concepções sobre o uso da tecnologia, aliado aos saberes construídos.

Todo o desenvolvimento das aulas foi devidamente registrado em Diário de Classe pelos professores, na medida e na sequência em que foram sendo desenvolvidas. As aulas foram ministradas e os conhecimentos aprofundados na medida em que se observava uma interação entre o conteúdo passado com o nível de aceitação cultural das participantes.

A produção

Durante as aulas, o básico para elaboração de um mosto padrão cervejeiro foi repassado: os grãos de malte devem ser moídos e colocados para aquecer, seguindo as rampas de temperatura. Após o cozimento, o líquido maltado (mosto) deve ser fervido durante 1 hora, com a adição de lúpulo (início, meio e fim). Após este período, deve ser feito o resfriamento, com o uso de um *chiller* e colocar o produto no fermentador, após a adição do fermento. Durante 7 dias o produto deve ser monitorado, cumprindo as etapas de fermentação primária e secundária, passando por um período de clarificação (até 5 dias), sendo então engarrafado. E que, após o engarrafamento, acontecerá a etapa de carbonatação, por mais um período de 10 dias, podendo então ser consumida (Figura 2).



Figura 2. Aulas de produção de cerveja artesanal: A, moer os grãos; B, brassagem; C, fervura e adição do lúpulo; D, resfriamento do mosto; E, adição do fermento; F, fermentação; G, envase; H, divulgação e comercialização.

Fonte: Arquivos do projeto.

Ainda sobre as Tutorias

Nos dois últimos meses de formação, nos finais de semanas e já observando o mercado, as estudantes foram estimuladas a produzir e comercializar seus próprios produtos (cervejas), em diferentes eventos, com acompanhamento do Coordenador do projeto, do aluno bolsista, do docente da disciplina de Comercialização e Marketing, do docente da disciplina de Empreendedorismo e Inovação e do docente da disciplina de Produção de Cervejas Artesanais.

Os produtos desenvolvidos, cervejas artesanais tipo (Weiss, Pilsen, APA, IPA e Witber) seguiram as normas de produção com qualidade, respeitando as Boas Práticas de Fabricação (BPF's), com rotulagem própria, com informações sobre o projeto, objetivos, criando um padrão de identidade para os produtos serem comercializados e reconhecidos em toda região (Figuras 3 e 4).



Figura 3. Rótulo elaborado pelas mulheres cervejeiras do Assentamento Fação, Mato Grosso, Brasil.

Fonte: Arquivos do projeto



Figura 4. Rótulo elaborado pelas mulheres cervejeiras do Assentamento Roseli Nunes, Mato Grosso, Brasil.

Fonte: Arquivos dos projeto