



ISSN: 2595-1661

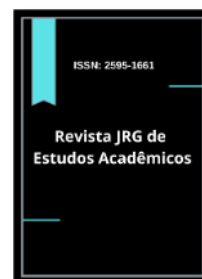
ARTIGO

Listas de conteúdos disponíveis em [Portal de Periódicos CAPES](https://portaldeperiodicos.capes.gov.br/)

Revista JRG de Estudos Acadêmicos

Página da revista:

<https://revistajrg.com/index.php/jrg>



A panificação como ferramenta de desenvolvimento rural: uma experiência no Sítio Capim I em Araripina (PE)

Baking as a tool for rural development: an experience at the Capim I Farm in Araripina (PE)

DOI: 10.55892/jrg.v8i19.2542

ARK: 57118/JRG.v8i19.2542

Recebido: 14/10/2025 | Aceito: 20/10/2025 | Publicado on-line: 21/10/2025

Auriélia Coelho Isaque Floriano ¹

<https://orcid.org/0009-0000-5113-3821>

<http://lattes.cnpq.br/1713683714461813>

UNIVASF, PE, Brasil

E-mail: aurieliaisaque@gmail.com

Paulo Roberto Ramos ²

<https://orcid.org/0000-0003-3684-0960>

<http://lattes.cnpq.br/9107135900230723>

UNIVASF, PE, Brasil

E-mail: paulo.ramos@univasf.edu.br

Cláudio Alencar ³

<https://orcid.org/0009-0001-7813-6448>

<http://lattes.cnpq.br/5765236831087797>

UNIVASF, PE, Brasil

E-mail: educadorclaudioralencar@gmail.com



Resumo

O presente artigo apresenta um relato de experiência de caráter qualitativo de panificação como ferramenta de desenvolvimento rural na Associação do Sítio Capim I, no município de Araripina (PE), conduzida pelo SENAI Pernambuco - Inovação e Tecnologia, complementado por um estudo bibliográfico. O estudo teve como objetivo averiguar de que forma a realização de aulas práticas de panificação pode contribuir para o desenvolvimento de habilidades produtivas e empreendedoras dos membros de uma associação rural. A metodologia utilizada combinou um relato de experiência de caráter qualitativo, complementado por uma revisão bibliográfica realizada na base de dados Google Acadêmico, utilizando a palavra-chave específica “*Formação Profissional no Meio Rural*” e “*Panificação dentro de Associações Rurais*”. Os critérios

¹ Mestranda em Dinâmicas de Desenvolvimento do Semiárido (UNIVASF). Licenciatura Plena em Pedagogia (FACITE) e Educação Especial (UNIFAVENI); bacharelado em Terapia Ocupacional (UNIFAVENI).

² Professor no Programa de Pós-Graduação em Dinâmicas de Desenvolvimento do Semiárido (UNIVASF). Mestre em Sociologia (UFCG) e Doutor em Sociologia (UFPB).

³ Mestre em Dinâmicas de Desenvolvimento do Semiárido (UNIVASF). Especialista em Gestão Pública (UNIVASF), Gestão Pública Municipal (UNIVASF), Tecnologias Digitais Aplicadas a Educação (IFSertãoPE), MBA em Gestão de Projetos (FAVENI), EJA - Educação de Jovens e Adultos e Informática da Educação (FAVENI), e Gestão Ambiental de Empresas (FAVENI). Bacharelado em Administração (Cruzeiro do Sul), Licenciatura Plena em Pedagogia (FACITE), e Geografia (Cruzeiro do Sul).

de inclusão e exclusão serão baseados na relevância, atualidade e qualidade metodológica dos artigos selecionados, com o objetivo de evidenciar resultados acerca da importância da formação profissional no contexto rural. As aulas práticas proporcionaram aos participantes a oportunidade de aprender técnicas profissionais de preparo, manipulação de ingredientes, fermentação, modelagem e assamento de pães, incluindo o pão francês e o pão de batata. Durante a oficina, os associados da Associação do Sítio Capim I desenvolveram habilidades técnicas, produtivas e empreendedoras, bem como autonomia na produção e protagonismo comunitário, ao mesmo tempo em que estimularam o trabalho colaborativo, planejamento da produção, organização do trabalho, controle de tempo e criatividade. Os resultados e discussões indicaram que todos os participantes adquiriram conhecimentos práticos significativos, aplicáveis à geração de renda e ao fortalecimento do empreendedorismo local. Além disso, a experiência e a revisão bibliográfica evidenciaram a importância da integração entre conhecimento técnico e práticas de empreendedorismo, fortalecendo a economia local e a identidade da comunidade. Este relato de experiência demonstra que cursos práticos de panificação representam uma estratégia eficaz para capacitar associações rurais, potencializando o desenvolvimento econômico e social, além de promover a melhoria na qualidade de vida dos associados.

Palavras-chave: Associativismo; Panificação Artesanal; Cooperativismo rural.

Abstract

This article presents a qualitative report on baking as a tool for rural development at the Capim I Farm Association in the municipality of Araripina (PE), conducted by SENAI Pernambuco - Innovation and Technology, supplemented by a bibliographic study. The study aimed to investigate how practical baking classes can contribute to the development of productive and entrepreneurial skills among members of a rural association. The methodology used combined a qualitative experience report, complemented by a bibliographic review conducted in the Google Scholar database, using the specific keywords "Professional Training in Rural Areas" and "Baking within Rural Associations." The inclusion and exclusion criteria will be based on the relevance, timeliness, and methodological quality of the selected articles, with the aim of highlighting results regarding the importance of professional training in the rural context. The practical classes provided participants with the opportunity to learn professional techniques for preparing, handling ingredients, fermenting, shaping, and baking bread, including French bread and potato bread. During the workshop, members of the Capim I Site Association developed technical, productive, and entrepreneurial skills, as well as autonomy in production and community leadership, while encouraging collaborative work, production planning, work organization, time management, and creativity. The results and discussions indicated that all participants acquired significant practical knowledge applicable to income generation and the strengthening of local entrepreneurship. In addition, the experience and literature review highlighted the importance of integrating technical knowledge and entrepreneurial practices, strengthening the local economy and community identity. This experience report demonstrates that practical baking courses represent an effective strategy for training rural associations, enhancing economic and social development, and promoting an improvement in the quality of life of members.

Keywords: Associativism; Artisanal baking; Rural cooperativism.

1. Introdução

Este relato de experiência de caráter qualitativo aborda a panificação como uma ferramenta estratégica de desenvolvimento rural, explorando sua aplicação prática na Associação do Sítio Capim I, no município de Araripina (PE). A experiência demonstra como aulas práticas de panificação podem capacitar moradores locais, gerar renda e autonomia e fortalecer a economia comunitária. Além disso, evidencia a importância da integração entre conhecimento técnico e práticas culturais no contexto rural.

O SENAI Pernambuco - Inovação e Tecnologia conduziu este relato de experiência na Associação, promovendo um curso prático de panificação voltado à produção de pão francês e pão de batata, no qual os associados tiveram a oportunidade de aprender técnicas profissionais de preparo, manipulação de ingredientes e processos de fermentação. As aulas práticas permitiram aos moradores desenvolverem habilidades produtivas, competências empreendedoras e autonomia na produção, ao mesmo tempo em que estimularam o trabalho colaborativo, o planejamento da produção e a valorização de produtos locais.

Diante do exposto, o presente trabalho tem a seguinte problemática: De que forma, a realização de aulas práticas de panificação pode contribuir para o desenvolvimento de habilidades produtivas e empreendedoras dos membros de uma associação rural?

As aulas práticas são fundamentais para as comunidades e associações rurais, pois promovem capacitação técnica, fortalecem a autonomia local e possibilitam a aplicação direta de conhecimentos, contribuindo para o desenvolvimento sustentável e o aprimoramento da qualidade de vida.

O estudo será complementado por uma revisão bibliográfica realizada na base de dados Google Acadêmico, utilizando a palavra-chave específica “*Formação Profissional no Meio Rural*” e “*Panificação dentro de Associações Rurais*”. Os critérios de inclusão e exclusão serão baseados na relevância, atualidade e qualidade metodológica dos artigos selecionados, com o objetivo de evidenciar resultados acerca da importância da formação profissional e da prática de panificação dentro do contexto rural.

Os artigos selecionados, produzidos por autores renomados na área, serão utilizados para complementar e fundamentar o relato de experiência de caráter qualitativo, permitindo confrontar dados empíricos com evidências teóricas. Serão aplicados critérios de inclusão e exclusão na seleção dos textos, considerando a relevância, atualidade e qualidade metodológica das publicações.

Essa abordagem possibilitará uma análise descritiva e crítica detalhada, a síntese das principais contribuições teóricas e a identificação de lacunas que poderão orientar futuras pesquisas, fortalecendo a compreensão do papel das associações rurais, qualificação com a aula prática de panificação e da formação profissional no desenvolvimento rural.

Justifica-se o presente trabalho, intitulado “A Panificação como Ferramenta de Desenvolvimento Rural: Uma Experiência no Sítio Capim I em Araripina (PE)”, pela necessidade de promover as ações de desenvolvimento rural e fortalecer o papel das associações e dos pequenos produtores nas associações rurais dentro do município de Araripina – Pernambuco, localizado na região do Semiárido Nordeste.

A realização da aula prática contribui para a capacitação técnica e empreendedora dos moradores, promovendo habilidades produtivas que potencializam a autonomia e o protagonismo comunitário.

Possibilitando compreender como iniciativas educativas e práticas aplicadas podem impactar positivamente o desenvolvimento econômico, social e cultural das comunidades e associações rurais.

1.1 Objetivo Geral

Averiguar de que forma a realização de aulas práticas de panificação pode contribuir para o desenvolvimento de habilidades produtivas e empreendedoras dos membros de uma associação rural.

1.2 Objetivo Geral

- Investigar o papel do desenvolvimento rural e do associativismo como estratégias para o fortalecimento de pequenos produtores;
- Investigar o papel da formação profissional no meio rural como instrumento para capacitar os moradores e fortalecer o desenvolvimento local;
- Analisar o uso de ingredientes regionais e a valorização de produtos locais como diferencial competitivo para os produtores rurais.

2. Revisão de Literatura

2.1 Princípio Estratégico entre Desenvolvimento Rural, Associativismo e Segurança Alimentar

As associações rurais permitem que agricultores, artesãos e trabalhadores do campo se unam em torno de interesses comuns, fortalecendo sua representatividade social e política. Ao promover atividades culturais, educativas e de convivência, essas organizações contribuem para a valorização da identidade local, para o fortalecimento dos laços comunitários e para a redução das desigualdades sociais (Sousa *et al.*, 2025).

O associativismo configura-se como uma das principais estratégias para o fortalecimento dos pequenos produtores, especialmente no contexto rural, onde a fragmentação da produção, as dificuldades de acesso ao crédito e ao mercado, além da escassez de infraestrutura, representam barreiras significativas para o desenvolvimento econômico e social dessas comunidades (Ramos; Vieira Filho, 2023).

Ramos e Viera Filho (2023) ainda complementa que o associativismo permite a criação de canais de comercialização alternativos, como feiras, mercados institucionais, lojas coletivas e plataformas digitais. Também favorece a agregação de valor à produção, seja por meio da certificação (orgânicos, selo de agricultura familiar, indicação geográfica), seja pela transformação de matérias-primas em produtos processados, com maior valor agregado.

O desenvolvimento rural depende fortemente do associativismo, e de parcerias com órgãos públicos e privados, fortalecendo a organização dos pequenos produtores, amplia o acesso a mercados, promove inclusão social e oferece apoio prático dentro das associações rurais, como orientação, capacitação e acesso coletivo a recursos (Hornung *et al.*, 2021).

Em relação à segurança alimentar, o autor Maluf (2022) destaca que deve ser compreendida como um direito humano fundamental, intrinsecamente ligada ao desenvolvimento rural sustentável, ressaltando a necessidade de políticas públicas que integrem produção, acesso e consumo de alimentos saudáveis em territórios rurais.

A Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura (FAO, 2023) enfatiza a importância das cadeias curtas de abastecimento alimentar, que conectam diretamente produtores e consumidores, promovendo a segurança alimentar local e fortalecendo a economia rural por meio do processamento artesanal e da valorização dos produtos locais (FAO, 2023).

O Guia de Boas Práticas de Fabricação para Panificação Artesanal do Governo do Brasil (BRASIL, 2021) orienta sobre práticas higiênico-sanitárias essenciais na produção de alimentos, garantindo a segurança alimentar e contribuindo para a sustentabilidade das pequenas unidades produtivas rurais.

A implementação de boas práticas na panificação artesanal, conforme orientações do Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas, é fundamental para assegurar a qualidade e segurança dos produtos alimentícios, fortalecendo a confiança do consumidor e promovendo a sustentabilidade econômica das iniciativas rurais (SEBRAE, 2021).

Integrando as abordagens de Maluf (2022), a Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura e as orientações brasileiras, observa-se que o fortalecimento das práticas alimentares locais e sustentáveis é essencial para garantir a segurança alimentar, promover o desenvolvimento rural e contribuir para os Objetivos de Desenvolvimento Sustentável, especialmente no contexto das comunidades rurais.

Portanto, o associativismo rural, aliado à formação profissional e à adoção de boas práticas na produção de alimentos, revela-se uma estratégia essencial para fortalecer a organização dos pequenos produtores, garantir a segurança alimentar, valorizar a cultura local e promover o desenvolvimento sustentável das comunidades rurais, consolidando um modelo de produção mais justo, inclusivo e economicamente viável (Sousa *et al.*, 2025; Ramos; Vieira Filho, 2023; BRASIL, 2021; SEBRAE, 2021).

2.2 Formação técnica e inclusão produtiva no Meio Rural

Cursos e oficinas práticas para o meio rural são espaços de aprendizado voltados à capacitação técnica, social e produtiva dos moradores, onde conhecimentos teóricos e habilidades práticas são transmitidos para fortalecer a autonomia, a produção e o desenvolvimento comunitário (Hornung *et al.*, 2021).

Formação Profissional para o meio rural tem diversos benefícios abrangendo dimensões econômicas, sociais e culturais, dentre elas, destaca-se:

- Aprimoramento de habilidades agrícolas, artesanais e de manejo de recursos naturais, aumentando a produtividade e a qualidade dos produtos;
- Estimula a participação de mulheres e jovens, fortalecendo os vínculos comunitários e a cooperação;
- Agregação de valor aos ingredientes regionais e comercialização produtos com maior valor agregado;
- Saberes tradicionais e práticas culturais, promovendo o resgate e a preservação da identidade comunitária;
- Entre outros diversos benefícios (Hornung *et al.*, 2021).

Os autores Pereira e Castro (2021) destacam que práticas adaptadas ao contexto regional, promovidas por formações profissionais em associações e comunidades rurais, garantem o uso eficiente de ingredientes e recursos naturais disponíveis.

A Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura (FAO, 2023) aborda a importância da formação profissional no meio rural, especialmente no

contexto do processamento artesanal e das cadeias curtas de alimentos. A FAO destaca que produtos agroalimentares artesanais são frequentemente produzidos em quantidades limitadas pelo próprio produtor rural ou seus funcionários, que detêm o domínio total do processo produtivo, aliando predominantemente o uso de métodos tradicionais e manuais. Esse modelo de produção exige habilidades técnicas específicas e conhecimento aprofundado das práticas agrícolas e alimentares locais, ressaltando a necessidade de programas de formação profissional que capacitem os trabalhadores rurais para atender às exigências desse setor (FAO, 2023).

No contexto brasileiro, o Guia de Boas Práticas de Fabricação para Panificação Artesanal (Brasil, 2021) estabelece diretrizes para a produção segura e de qualidade de pães artesanais, enfatizando a importância da formação profissional para garantir a conformidade com as normas sanitárias e a excelência dos produtos. A capacitação dos trabalhadores rurais nesse setor é essencial para promover a segurança alimentar e a sustentabilidade das pequenas unidades produtivas rurais (Brasil, 2021).

Portanto, a formação profissional no meio rural é crucial para o desenvolvimento sustentável das comunidades rurais, pois capacita os indivíduos a melhorarem suas práticas produtivas, atender às demandas do mercado e contribuir para a segurança alimentar local.

3. Metodologia

O presente estudo adota uma abordagem qualitativa, sendo elaborado por meio de um relato de experiência de caráter qualitativo centrado na Associação do Sítio Capim I, no município de Araripina (PE), e complementado por estudo bibliográfico (GIL, 2008).

Este estudo constituiu-se como um relato de experiência com abordagem qualitativa, complementado por um conjunto de instrumentos de avaliação. A intervenção foi realizada entre 12/07/2025 e 13/07/2025, com carga horária total de 12 horas (2 encontros de 06 horas). Participaram N = 50 pessoas associadas à Associação do Sítio Capim I no município de Araripina – Pernambuco.

Os dados foram coletados por meio de: (a) observação participante registrada em campo; e (b) análise documental de relatórios e fotografias das atividades. Permitindo articular as experiências práticas com a fundamentação teórica, identificar aprendizagens significativas e avaliar os impactos do curso de panificação sobre os participantes e a comunidade rural. Destacando que todos os participantes assinaram termo de consentimento livre e esclarecido, obedecendo às normas éticas da instituição.

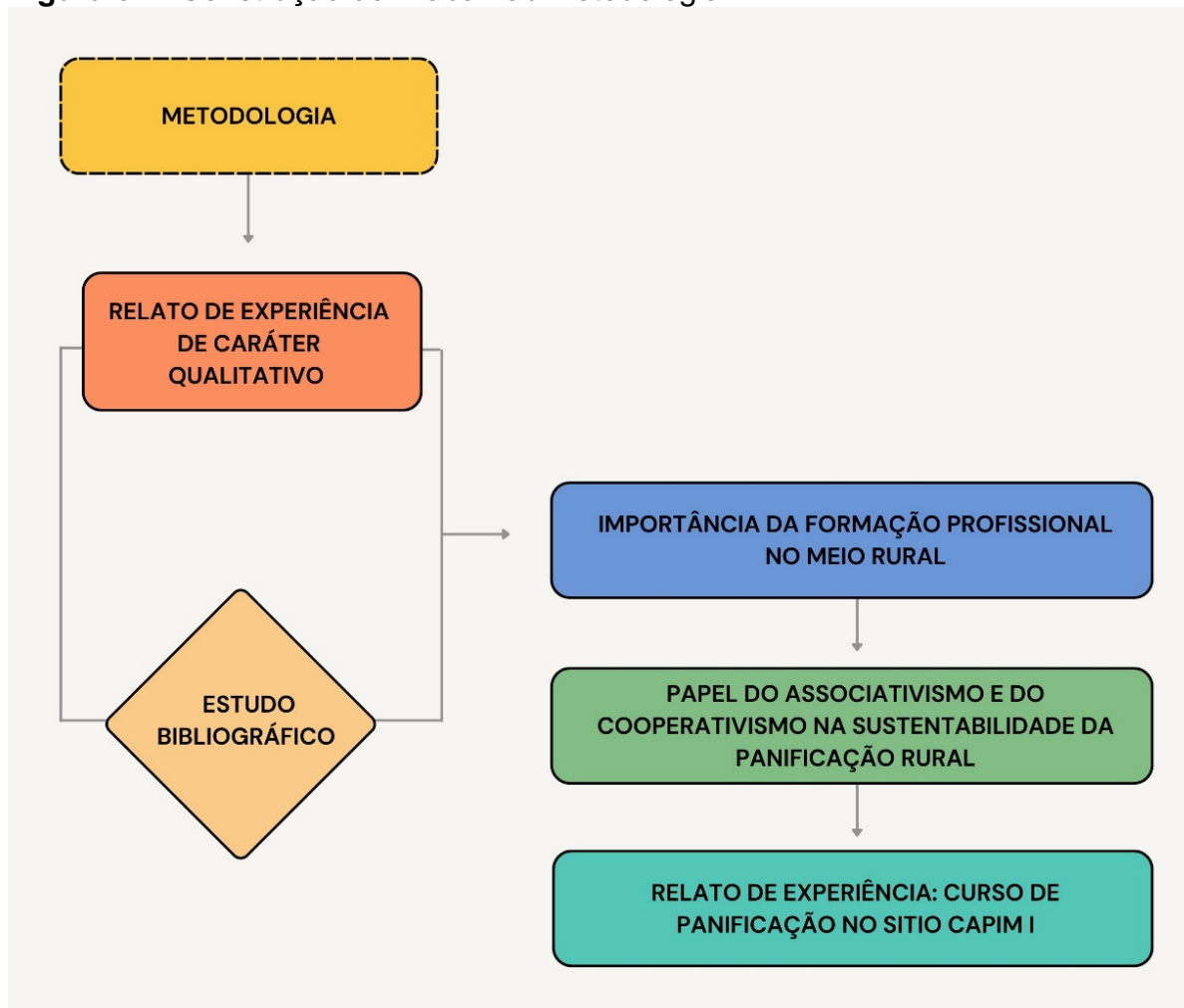
A amostra compreende os associados das aulas práticas de panificação, permitindo analisar experiências vivenciadas, percepções e impactos das atividades sobre o desenvolvimento rural e a formação/qualificação profissional (GIL, 2008).

Este relato de experiência aborda a aula prática de panificação como uma ferramenta estratégica de desenvolvimento rural, demonstrando como as aulas práticas capacitam os moradores, geram renda, autonomia e fortalecimento da economia comunitária, além de evidenciar a importância da integração entre conhecimento técnico e práticas culturais no contexto rural, complementando a compreensão sobre o impacto das práticas investigadas neste relato de experiência de caráter qualitativo.

O estudo será complementado por uma revisão bibliográfica realizada na base de dados Google Acadêmico, utilizando a palavra-chave específica “*Formação Profissional no Meio Rural*” e “*Panificação dentro de Associações Rurais*”. Os critérios de inclusão e exclusão serão baseados na relevância, atualidade e qualidade

metodológica dos artigos selecionados, com o objetivo de evidenciar resultados acerca da importância da formação profissional e da prática de panificação dentro do contexto rural.

Figura 01 - Construção do Trabalho / Metodologia



Fonte: Próprios Autores (2025)

A partir da figura 01, a análise descritiva dos resultados e discussões será detalhada destacando sobre a Importância da Formação Profissional no Meio Rural, complementado sobre o papel do Associativismo e do Cooperativismo na sustentabilidade da panificação rural, e com a apresentação e discussão dos dados da experiência do Curso de Panificação no Sítio Capim I. Dessa maneira consolidando as informações e dados coletados do relato de experiência de caráter qualitativo com o estudo bibliográfico.

4. Resultados e Discussão

Neste tópico, "*Resultados e Discussão*", a análise será organizada em três subtemas: o primeiro abordará os resultados sobre a importância da formação profissional no meio rural e segundo o Papel do Associativismo e do Cooperativismo na sustentabilidade da Panificação Rural, com base na pesquisa bibliográfica, e o segundo apresentará o relato de experiência de caráter qualitativo referente ao curso de panificação no Sítio Capim I.

Dessa forma, será possível articular a fundamentação teórica com as vivências práticas de qualificação, evidenciando impactos e contribuições de ambas as abordagens para o desenvolvimento rural.

4.1 Importância da Formação Profissional no Meio Rural

Diante dessas etapas, a pesquisa bibliográfica foi realizada na base de dados Google Acadêmico, utilizando a palavra-chave específica “*Formação Profissional no Meio Rural*” e “*Panificação dentro de Associações Rurais*”, com base nos critérios de inclusão e exclusão, que consideraram relevância, atualidade e qualidade metodológica dos artigos, apresenta-se a seguir um quadro com os principais estudos sobre o tema.

Quadro 01: Principais Artigos referentes a Formação Profissional no Meio Rural

Nº	TÍTULO	AUTOR	ANO
01	Educação profissional no meio rural e suas implicações no desenvolvimento sustentável.	HORNUNG, R.; GRANDI, A. M.; LEONEL, A. P. da S.; GONÇALVES, J. C.	2021
02	Oficina de Panificação: momento de expressão da cultura campesina.	MAGALHÃES, A. O.	2021
03	Educação no meio rural: Diferenciais entre o rural e o urbano.	PEREIRA, C. N.; CASTRO, C. N. de.	2021
04	ATER para Agricultura Familiar: Oficina de Panificados para a Produção de Alimentos Saudáveis.	VITORINO, M. T. S. C.; DANIEL, L. O.; CRUZ, J. V.	2024
05	Projeto Ferment'Ação: uma experiência extensionista voltada à qualificação profissional de mulheres em situação de vulnerabilidade como estratégia de inclusão social.	SOUSA, F. F. de; GARCIA, J. de J. P.; SOUZA, S. R.; GONÇALVES, Y. C.; MARTINS, S. R.; MONTEIRO, E. N.; NEVES, R. F.; LISBOA, G. G.	2025
06	O caso do Brasil: Segurança alimentar e desenvolvimento econômico na América Latina	MALUF, R. S.	2022
07	Família e Agricultura: desafios e oportunidades para a agricultura familiar no Brasil	FAO – Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação.	2023
08	Como colocar sua padaria à frente da concorrência	SEBRAE – Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas	2023

Fonte: Próprios Autores (2025)

A partir do Quadro 01, a primeira análise do estudo bibliográfico é referente à Formação Profissional no Meio Rural, observa-se que os autores selecionados trazem contribuições relevantes para a compreensão das dinâmicas formativas referente a formação profissional e prática da panificação no contexto rural.

Através disso, será feito uma análise descritiva permitindo alinhar as contribuições dos autores com a problemática central da pesquisa, reforçando que a efetividade das ações de formação profissional no meio rural está diretamente vinculada ao papel desempenhado no processo de desenvolvimento rural.

A formação profissional nas oficinas de panificação promove a valorização da cultura local, produtos locais e ingredientes regionais permite que as participantes reconheçam e compartilhem suas tradições e receitas familiares, fortalecendo a identidade comunitária (Magalhães, 2021; Sousa *et al.*, 2025)

O projeto "Ferment'Ação" consistiu na oferta de cursos de qualificação profissional em panificação e confeitaria para mulheres em situação de vulnerabilidade social, com o objetivo de promover a inclusão social, emancipação feminina e autonomia financeira (Sousa *et al.*, 2025).

Os autores Sousa *et al.* (2025) ainda acrescenta que as participantes aprenderam técnicas específicas de produção de pães, bolos, tortas, recheios, coberturas, além de estratégias de marketing para fortalecer o empreendedorismo feminino. O projeto buscou, assim, contribuir para a geração de renda, promover o protagonismo feminino e ampliar as oportunidades de autonomia financeira dessas mulheres vulneráveis.

Magalhães (2021) construí oficina de panificação promovendo a interação cultural e a troca de saberes entre as participantes, focando na produção de pães caseiros recheados. Contribuíram com suas receitas familiares e modos de preparo, utilizando insumos locais, como farinhas e linguiças caseiras, em um ambiente de diálogo e colaboração. A oficina não apenas resultou na produção de pães, mas também gerou um espaço de vivência mística, fortalecendo a coesão social e a identidade cultural da comunidade rural.

Os autores Hornung *et al.* (2021) destacam como a formação profissional é vista como uma ferramenta para fortalecer a identidade camponesa, promover a autonomia dos trabalhadores rurais e facilitar sua inserção no mercado de trabalho, contribuindo para a redução da migração para áreas urbanas e o fortalecimento do desenvolvimento local.

Constata-se que as oficinas de panificados contribuem para a agricultura familiar ao promover a produção de alimentos saudáveis e nutritivos. Incentivam a diversificação da produção agrícola e a comercialização, agregando valor aos produtos familiares, desde o uso de ingredientes regionais e a valorização de produtos locais como diferencial competitivo (Vitorino; Daniel; Cruz, 2024)

Pereira e Castro (2021) acrescentam que os panificados enriquecidos dentro das experiências das oficinas foram feitos com ingredientes como legumes e tubérculos, incluindo abóbora, batata-doce, beterraba, cenoura e inhame, trazendo a importância dos produtos locais daquela região como diferencial competitivo.

Diante dos autores Sousa *et al.* (2025) aponta em suas experiências apresentadas no projeto "Ferment'Ação", a qualificação técnica e profissional é fundamental para potencializar as habilidades produtivas, abrir oportunidades de mercado e fortalecer a identidade e protagonismo das mulheres no campo.

Os autores Hornung *et al.* (2021) complementam que programas de formação, como o PRONERA e iniciativas de educação do campo, têm o papel de promover o aprendizado contínuo, vinculando teoria à prática, e promovendo a sustentabilidade ambiental.

Magalhães (2021) reafirma que a formação profissional no meio rural é crucial para promover práticas comerciais sustentáveis e melhorar a qualidade de vida dos cidadãos da zona rural. A capacitação profissional é fundamental para fortalecer atividades econômicas locais, como o agronegócio e o turismo, contribuindo para a geração de emprego e renda.

Como Pereira e Castro (2021) e Vitorino, Daniel e Cruz (2024) corroboram que a formação profissional no meio rural é crucial para adaptar os trabalhadores às

mudanças e às novas demandas do mercado, promovendo a diversificação de atividades além da agricultura, promovendo também, a valorização dos produtos locais.

4.2 Papel do Associativismo e do Cooperativismo na sustentabilidade da Panificação Rural

Continuando a análise do estudo bibliográfica, a partir do Quadro 01, os autores trazem contribuições relevantes para a compreensão do papel do associativismo e do cooperativismo em relação a sustentabilidade da panificação rural.

Os autores Hornung *et al.* (2021) e Ramos e Vieira Filho (2023) discorrem que o papel do cooperativismo e do associativismo na sustentabilidade da panificação rural é central para a promoção do desenvolvimento local, pois ao organizar grupos de produtores sob princípios cooperativos, como autonomia, ajuda mútua e gestão democrática, os agricultores conseguem transformar o aprendizado técnico em iniciativas coletivas de produção, promovendo não apenas a geração de renda, mas também a valorização do conhecimento tradicional e da cultura alimentar local.

As experiências práticas demonstram que oficinas de panificação e associações de mulheres padeiras ou grupos rurais de produção solidária são fundamentais para consolidar práticas de empreendedorismo coletivo, permitindo que os participantes compartilhem recursos, habilidades e estratégias de comercialização, fortalecendo a coesão social e gerando produtos de qualidade alinhados aos princípios de sustentabilidade econômica e social (Magalhães, 2025; Sousa *et al.*, 2025).

Além de promover a organização coletiva e o fortalecimento de competências técnicas, o cooperativismo na panificação rural contribui diretamente para a realização de metas globais de desenvolvimento sustentável, especialmente o ODS 8, ao fomentar oportunidades de trabalho decente, renda estável e capacitação profissional, e o ODS 12, ao estimular práticas de produção responsável, uso consciente de insumos e valorização de produtos locais, criando ciclos produtivos mais sustentáveis e inclusivos (Pereira; Castro, 2025).

A integração entre educação profissional no meio rural, associativismo e cooperativismo possibilita que a experiência prática adquirida em oficinas e projetos extensionistas seja transformada em empreendimentos coletivos sólidos, nos quais a gestão democrática permite decisões compartilhadas, a ajuda mútua fortalece laços comunitários e a autonomia incentiva a inovação na produção de pães e derivados, promovendo não apenas a sustentabilidade econômica, mas também a social e cultural da comunidade rural (Hornung *et al.*, 2021)

4.3 Relato de Experiência: Curso de Panificação no Sítio Capim I

Este relato de experiência de caráter qualitativo apresenta a panificação como uma estratégia inovadora de desenvolvimento rural, aplicada na Associação do Sítio Capim I, no município de Araripina (PE). O SENAI Pernambuco - Inovação e Tecnologia conduziu um curso prático de panificação, no qual os participantes aprenderam a produzir pão francês e pão de batata, explorando técnicas profissionais, higiene alimentar e processos de fermentação.

Quadro 02 - Características do Público da Oficina

CARACTERÍSTICA	FREQUÊNCIA	PERCENTUAL
Total de participantes	50	100%
Faixa etária	20 – 60 anos	100%
Gênero	Feminino	80%
	Masculino	20%
Escolaridade	Ensino Médio completo	80%
	Ensino Superior completo	20%

Fonte: Própria Autora (2025)

O perfil dos participantes revelou-se composto por 50 pessoas associadas à Associação do Sítio Capim I, com faixa etária entre 20 e 60 anos, predominando o gênero feminino (80%). No que se refere à escolaridade, a maioria (80%) possui ensino médio completo, enquanto 20% têm ensino superior completo, caracterizando um grupo predominantemente jovem-adulto, escolarizado e com potencial para engajamento em práticas de qualificação profissional e atividades coletivas no contexto rural.

Figura 02 - Preparação das Massas com os Associados

Fonte: Próprios Autores (2025)

A aula prática de panificação iniciou com uma apresentação teórica dos ingredientes e processos básicos, incluindo tipos de farinha, fermento, sal, água e outros componentes, bem como a importância da higiene e manipulação segura dos alimentos. Em seguida, os associados foram orientados passo a passo na preparação das massas, aprendendo a medir corretamente os ingredientes, misturar, sovar e preparar a fermentação adequada de cada tipo de pão.

Os Aspectos nutricionais e sanitários da panificação artesanal envolvem diversas dimensões importantes para a qualidade e segurança do produto: em termos

nutricionais, o pão caseiro apresenta valor energético relevante, fornecendo carboidratos como principal fonte de energia e proteínas vegetais que contribuem para o equilíbrio da dieta.

Além disso, há a possibilidade de fortificação com farinhas alternativas, como mandioca, aveia e sementes, ampliando o perfil nutricional, agregando fibras, minerais e compostos bioativos; por fim, do ponto de vista sanitário, a adoção de boas práticas de fabricação (BPF) é essencial para garantir a higiene, prevenir contaminações e assegurar que o pão produzido artesanalmente seja seguro, saudável e de qualidade para o consumo.

Durante a aula prática, os associados desenvolveram habilidades produtivas e competências empreendedoras, além de reforçar o trabalho em equipe e a valorização dos produtos locais. A experiência demonstrou que a capacitação prática contribui para a autonomia econômica da comunidade, incentivando novos empreendimentos e fortalecendo a identidade cultural e econômica da região.

Figura 03 - Antes e Depois da Preparação



Fonte: Próprios Autores (2025)

Constata-se com a aula prática, proporcionou aos associados da Associação do Sítio Capim I, a oportunidade de aplicar os conhecimentos na prática, desenvolver confiança na execução das técnicas, aprimorar a organização do trabalho e estimular a criatividade, consolidando habilidades que podem ser utilizadas para gerar renda, fortalecer o empreendedorismo local e ampliar a participação ativa na vida comunitária.

Através da formação e das oficinas de panificação, Magalhães (2021) com sua experiência comenta que as participantes se tornam mais autônomas e capacitadas

para gerar renda, contribuindo para a sustentabilidade econômica da comunidade rural e melhorando sua qualidade de vida.

Figura 04: Equipes do SENAI e da Associação do Sítio Capim I



Fonte: Própria Autora (2025)

Observa-se que a aula prática também enfatizou a organização do trabalho, controle de tempo e criatividade na produção, permitindo aos moradores desenvolverem habilidades que podem ser utilizadas para gerar renda e fortalecer o empreendedorismo local.

5. Considerações Finais

A experiência dos projetos de formação profissional evidencia que, ao atender às demandas locais por conhecimento técnico e empreendedorismo, a formação profissional no meio rural se torna uma ferramenta essencial para o desenvolvimento sustentável e a justiça social, consolidando-se como uma estratégia de inclusão social eficaz (Sousa *et al.*, 2025).

As oficinas e cursos de panificação (pães e bolos) incentivam a diversificação da produção agrícola e a comercialização, agregando valor aos produtos familiares, desde o uso de ingredientes regionais e a valorização de produtos locais como diferencial competitivo. Investir na formação profissional no campo é uma estratégia para melhorar a qualidade de vida dos trabalhadores rurais, fortalecer as comunidades tradicionais e contribuir para a sustentabilidade do meio rural como um todo.

O cooperativismo e o associativismo desempenham papel fundamental na sustentabilidade da panificação rural, pois permitem que grupos de produtores transformem o aprendizado técnico em empreendimentos coletivos organizados, pautados por princípios como autonomia, ajuda mútua e gestão democrática.

Experiências com oficinas de panificação e associações de mulheres padeiras demonstram que essas iniciativas fortalecem a coesão social, promovem a valorização da cultura local e incentivam a produção de alimentos de qualidade. Além disso, contribuem para os Objetivos de Desenvolvimento Sustentável, especialmente o ODS 8, ao gerar trabalho decente e capacitação profissional, e o ODS 12, ao estimular práticas de produção responsável e consumo consciente. Dessa forma, o associativismo rural se mostra um instrumento estratégico para a sustentabilidade

econômica, social e cultural das comunidades, consolidando a panificação como uma atividade viável, inclusiva e transformadora.

Os resultados demonstram que a formação em panificação artesanal favoreceu o fortalecimento de competências produtivas e sociais entre os participantes, promovendo maior autonomia econômica e engajamento comunitário. Contudo, o estudo limita-se à observação de um único grupo e período, sendo recomendada a replicação da experiência em outros contextos rurais, com acompanhamento longitudinal para avaliar a sustentabilidade das práticas.

Durante a realização da aula prática de panificação e do estudo bibliográfico, não foram identificadas limitações relevantes. Como recomendação, sugere-se que outras associações rurais adotem iniciativas semelhantes, promovendo oficinas e práticas de panificação artesanal, de modo a fortalecer o aprendizado coletivo, incentivar o cooperativismo e fomentar a sustentabilidade econômica, social e cultural nas comunidades rurais.

Referências

FAO – Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação. **Família e Agricultura: desafios e oportunidades para a agricultura familiar no Brasil.**

2023. Disponível em: https://www.fao.org/family-farming/xls/pt/?country_iso3=BRA&res_type=53206. Acesso em: 17 out. 2025.

GIL, A. C. **Como elaborar projetos de pesquisa.** 4. ed. São Paulo: Atlas, 2008.

HORNUNG, R.; De GRANDI, A. M.; LEONEL, A. P. da S.; GONÇALVES, J. C. **Educação profissional no meio rural e suas implicações no desenvolvimento sustentável.** Revista Em Agronegócio E Meio Ambiente, 14(Supl. 2), 1–21. (2021). Disponível em: <https://doi.org/10.17765/2176-9168.2021v14Supl.2.e9430>. Acesso em: 02 out. 2025.

MALUF, R. S. **O caso do Brasil: Segurança alimentar e desenvolvimento econômico na América Latina.** Revista de Economia Política, v. 42, n. 3, p. 63-86, 2022. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/rep/a/SkBSmvdnwxcXLXbf7srzYHQ/>. Acesso em: 17 out. 2025.

MAGALHÃES, A. O. **Oficina de Panificação: momento de expressão da cultura camponesa.** Brazilian Journal of Development, 7(1), 2524–2537. Disponível em: <https://doi.org/10.34117/bjdv7n1-172>. Acesso em: 02 out. 2025.

PEREIRA, C. N.; CASTRO, C. N. de. **Educação no meio rural: Diferenciais entre o rural e o urbano.** Disponível em: <https://www.econstor.eu/handle/10419/240826>. Acesso em: 02 out. 2025.

RAMOS, É. B. T.; VIEIRA FILHO, J. E. R. **Desenvolvimento regional da agricultura familiar: cooperativismo e associativismo.** Revista Brasileira de Economia, 2023. Disponível em: <https://dspace.almg.gov.br/handle/11037/48705>. Acesso em: 02 out. 2025.

SEBRAE – Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas. **Como colocar sua padaria à frente da concorrência. 2023.** Disponível em:

<https://sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/artigos/como-colocar-sua-padaria-a-frente-da-concorrencia%2C85887133cf171810VgnVCM100000d701210aRCRD>. Acesso em: 17 out. 2025.

SOUSA, F. F. de; GARCIA, J. de J. P.; SOUZA, S. R.; GONÇALVES, Y. C.; MARTINS, S. R.; MONTEIRO, E. N.; NEVES, R. F.; LISBOA, G. G. **Projeto Ferment'Ação: uma experiência extensionista voltada à qualificação profissional de mulheres em situação de vulnerabilidade como estratégia de inclusão social**. Cuadernos De Educación Y Desarrollo - QUALIS A4, 17(4), e7942. Disponível em: <https://doi.org/10.55905/cuadv17n4-026>. Acesso em: 02 out. 2025.

VITORINO, M. T. S. C.; DANIEL, L. O.; CRUZ, J. V. **ATER para Agricultura Familiar: Oficina de Panificados para a Produção de Alimentos Saudáveis**. Disponível em: <https://cadernos.abagroecologia.org.br/cadernos/article/view/10120>. Acesso em: 02 out. 2025.