

Documento de Registro de Entrevista para o site MHEPTCPS

Centro Paula Souza

**MEMÓRIAS E HISTÓRIA DA
EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA**

Percurso Histórico

Programa de História Oral na Educação

com

Andréa Cristina Corrêa de Freitas Simaro

**Escola Técnica Estadual José Martimiano da Silva
Ribeirão Preto/SP**

2021

Ficha de cadastro

Tipo de entrevista: História oral de vida e temática.

Entrevistadora /Instituição: Érika da Silva Bronzi Moura da Etec José Martimiano da Silva, de Ribeirão Preto/SP e Claretiano Centro Universitário de Batatais/SP.

Levantamento de dados preliminares a entrevista: Érika da Silva Bronzi Moura

Elaboração do roteiro da pesquisa: Profa. Dra. Maria Lucia Mendes de Carvalho

Local da entrevista: Entrevista pelo TEAMS

Data: 22 de agosto de 2021

Técnico de gravação: Érika da Silva Bronzi Moura

Duração: 28 minutos e 43 segundos

Número de vídeos: 1

Transcritora: Érika da Silva Bronzi Moura

Número de páginas: 17

Sinopse da entrevista

A presente entrevista foi realizada como parte das atividades do projeto “História Oral na Educação: de profissionais a empreendedores”, realizado pela professora Érika da Silva Bronzi Moura docente do curso de Nutrição e Dietética e Cozinha, com a entrevistada Andréa Cristina Corrêa de Freitas Simaro, a qual foi convidada a conceder essa entrevista devido ser ex-aluna do curso Técnico de Nutrição e Dietética e empreendedora na área de sua formação profissional.

Transcrição da entrevista

Data da transcrição da entrevista: 22 de agosto e 29 de dezembro de 2021

Nome da transcritora: Érika da Silva Bronzi Moura

Érika da Silva Bronzi Moura (ESBM): Deixa, deixa eu te explicar, é um... é um projeto que estou fazendo no CPS que a gente está entrevistando ex-alunos tá?

Andréa Cristina Corrêa de Freitas Simaro (ACCFS): Certo.

ESBM: Que foram empreendedores ou que trabalharam na área, né... para verificar como foi e o que o curso ajudou a ser empreendedor.

ACCFS: Certo.

ESBM: Então vou te fazer umas perguntinhas aqui e você vai me respondendo. Deixa, eu só pegar o roteiro aqui.

ACCFS: Tá bom! Certo.

ESBM: Bom Andréa, bom dia.

ACCFS: Bom dia.

ESBM: Eu gostaria de agradecer a sua participação nesse dia 22 de agosto de 2021.

ACCFS: Imagina.

ESBM: Para participar dessa entrevista concedida pro Centro de Memória do Centro Paulo Souza para o Projeto de História Oral de Vida (Programa História oral em Educação), certo?

ACCFS: Certo.

ESBM: Para iniciar eu quero, lhe perguntar, um pouco, um pouco assim resumidamente sobre a sua história oral de vida.

ACCFS: Tá! Bom eu. Eu sou de Franca. Eu sempre me mudei muito de cidade devido ao trabalho do meu esposo, e então eu acabei abandonando minha carreira profissional pra poder cuidar das crianças, e com muita mudança você não pode se dedicar muito a nenhum emprego. E como a minha família... eu sou de uma família que mexem muito com cozinha, minha mãe fazia bolo, docinhos, bolo de aniversário e eu acabei convivendo com aquilo ali e tomei gosto pela cozinha, mas assim... falta muita técnica. Tem coisa que a gente não conhece e não domina. O meu avô foi professor da Etec, mas na verdade na época dele, era a Industrial, só que ele foi professor de Mecânica. Então assim, é uma coisa que pra gente a Etec é... é uma tradição (ênfase). Gostoso, meus irmãos, meu irmão do meio, estudou na Etec, adolescente, e ai meus meninos já são grandes e ai fiquei meio assim sem ter muito o que fazer, porque eu me dedicava o tempo todo a eles, e eu falei não.

ESBM: Haha...

ACCFS: Conversei e aí. Meu marido falou: - Andréa vai fazer alguma coisa para você. E, aí eu falei: - Vamos para a Etec. Lá eu vou ... O que tá me faltando é técnica, né, conhecimento acadêmico, porque o dia a dia você faz, mas falta ali um profissionalismo (ênfase). Né! para levar para frente o que eu faço, o meu forte é bolo. E assim, foi fantástico ali o que eu aprendi. A gente faz, minha avó me manda fazer isso, mas porque me mandou fazer assim? Tudo tem um porque não é à toa. É lógico que ela aprendeu a fazer assim e tudo tem uma razão, mas ali no curso a gente vai apreendendo os porquês e acreditando que tudo vai dar certo. Se não a gente pensa minha avó mandou eu fazer assim, Hah mas não vou fazer assim não! E Você vai fazer isso porque tem um proposito essa... Esse modo de fazer vai ter um por que. Porque que não pode misturar uma coisa com a outra. Então, a gente adquiriu um saber sensacional, né! Além de eu saber fazer o valor nutricionais... para poder preparar uma etiqueta, né! Para poder preparar o meu produto para a venda foi assim! Muito enriquecedor.

ESBM: Ótimo Andrea! Como teu avô chamava?

ACCFS: Meu vô? Ivo Rodrigues de Freitas. Mas faz tempo... (Risos). Vixi...

ESBM: Vou marcar aqui o nome dele.

ACCFS: Mas Érika! Ele era de Franca. Da Etec de Franca. Assim, foi a vida dele, meu pai estudou na Etec, os irmãos do meu pai, os irmãos da minha mãe. Então assim, era uma coisa muito... para a gente era... um vínculo muito forte.

ESBM: Aí, que legal.

ESBM: Lá em Franca se você entrar na Etec e falar que é neta do Ivo todo mundo vai saber.

ESBM: Olha que legal.

ACCFS: E tem uma tradição. É muito legal mesmo, uma tradição. A gente fica muito lisonjeado em saber. Porque ele era muito queridoooo. Então, Professor antigamente também era mais valorizado né Érika?!

ESBM: Sim, com certeza! É verdade.

ACCFS: Olha tem assim um outro curso, que não tem em Ribeirão, e acho que não tem mais na Etec, eu acho? Que era meu sonho desde pequenininha, eu amava, porque meu avô, eu e meu irmão somos os netos mais velhos, e meu avô foi vô muito cedo então ele sempre levava a gente lá. Ele sempre levava a gente. Eu amava a oficina de marcenaria era meu sonho de consumo fazer Marcenaria na Etec!!

ESBM: Olha (sorriso)

ACCFS: Mas eu fui toda atropelada pelas minhas escolhas frequentes. Então assim, deu uma desviadinha. Então eu acho que agora não tem mais o curso, eu não consegui encontrar em nem mais uma cidade. Eu não morava em Ribeirão, eu e meu irmão éramos os netos mais velhos,

ESBM: Eu não fui lá para ver, mas depois Andréa você pode ir lá na escola que tem um lugar, na nossa escola lá no fundo e tem todas as máquinas de marcenaria lá. eu ainda não fui lá para ver.

ACCFS: E, eu achava aquilo a coisa mais linda! (os olhos brilham). Como a pessoa transformava aquelas coisas?! Era demais!

ESBM: É verdade! Foi onde tudo começou. Pelo curso de Marcenaria.

ACCFS: Era muito legal! Eu era encantada com aquilo, aí assim, lá hoje não sei como funciona. Mas na minha época no fim do ano tinha uma feira que eles vendiam todos os produtos! Gente tinha fila que o pessoal ia de madrugada para comprar as coisas, tinha um estojo de madeira. Eu lembro que: - Eu tinha um guarda-roupinha e uma caminha de casal. Aquilo para mim era um sonho. Então eu já tenho essa cultura enraizado na gente a Etec. Eu tenho curso superior, mas eu acredito que o curso técnico me dá um imediatismo maior e eu acho uma prática mais rápida.

ESBM: Sim! É isso mesmo. (concordando)

ACCFS: Prática assim. Eu vou assim... Você vai rir de mim... Eu tenho um irmão que é Engenheiro Mecânico e tenho um irmão que fez Mecânica, ele estudou no Industrial e depois no SENAI. Você põe a máquina na mão de um e do outro. Estava meu marido... o engenheiro mexendo na máquina e o mecânico do lado de fora, porque eles têm uma oficina. O engenheiro pelejou e o Claudio, meu marido, só olhando, de repente, e não dá certo e não dá certo. E o técnico só falou: - faz assim que está certo. Eu acho que é a prática! E o técnico é a prática fazendo todo, todo o dia. E esse que é o gotoso! (Risos)

ESBM: É... é verdade!

ACCFS: Se você não faz não adianta! O livro não vai te dar todo o conhecimento.

ESBM: É... é isso mesmo!

ACCFS: (Risos). Mas eu gosto muito.

ESBM: E aí você já acabou me respondendo um pouco o que eu iria te perguntar em seguida, como você conheceu o Centro Paula Souza? Como você conheceu a Etec?

ACCFS: Eu já nasci no Centro Paula Souza. Risos.... Risos... Toda a família.

ESBM: Risos... Toda a família

ACCFS: Ela foi muito tradicional, era no bem no meinho da cidade, ela é no centrão, Érika. Não vou nem falar que era glamoroso! Era... ha... Não era status, mas para a família conseguir uma vaga na Industrial era muito importante (ênfase)

ESBM: Han Han. (concordando) É. Risos.

ACCFS: Era importante para a família os filhos terem um curso técnico. Franca é uma cidade muito operária né Érika?! Era muito concorrido o curso. Hoje, na verdade eu não sei te falar, mas na época do meu irmão. Para a família era glamoroso. Na época do meu irmão, teve um avô que ajudou. Então ó ... é o neto do Ivo, vamos ajudar aí na vaga...

ESBM: Ram ram.... Entendi.

ACCFS: Mas é muito assim. Eu gosto bastante.

ESBM: Que joia! Bom e na sua visão quais foram os motivos e os valores que te levou a empreender? Né! Porque hoje você trabalha como um empreendedor! Né? Que que você que... que te levou você... a empreender?

ACCFS: O que mais me motivou é que na minha casa era só um salário. E como eu tenho dois filhos e meu marido viaja muito, eu não conhecia muita gente na cidade. Eu precisava de uma renda extra, mas não podia largar os meninos sozinhos. Eles já tavam em uma idade que não dava em uma creche, mas também, não tinha jeito e eu não tinha como pagar uma profissional para deixar eles, né! Então foi ideia dos meninos... Mãe vamos vender bolo na escola? Porque eles queriam uma graninha para fazer a formatura, e é isso tomou uma proporção tão grande, daí foi bom para mim e bom para eles, porque eu ensinei para eles os valores financeiros, não era só o que vai receber, você vai comprar o material, o seu tempo custa. É isso tomou uma proporção que depois de tudo isso, agregou a gente fazendo com carinho e com profissionalismo, deu certo. Então, assim o que me motivou foram meus filhos, ou eu preciso, as contas estão pagas sim. Mas eu quero ir ali comprar um sorvete. Bom eu preciso fazer uma renda para mim. E sem sair de casa. E deu certo. Foi isso né. A gente tem uma facilidade devido a família na cozinha. E eu também não sei, vou falar, nessa semana também. É, eu moro em frente a uma praça e na semana eu não sei passada fizemos uma feirinha, igual a família do meu marido é italiano, e eu fiz sardela para vender, fiz um outro pão que chama Tortano, depois Érika você procura na Internet é

fabuloso. Assim vendeu tudo também, então assim Aqui perto de casa os vizinhos se juntaram e cada um vende um produto e vai fazer essa feirinha de 15 em 15 dias para a população local, mesmo, só os vizinhos. Então eu gosto. E então ocupa o meu tempo. Agora o meu caçula já tem 17 anos e não quer nem saber, não precisa, não me demanda mais nada. Eu só tenho o básico para fazer para eles. Então eu estou com o tempo ocioso e principalmente pela pandemia, que limitou muito a gente, e acabou ajudando esses produtores caseiros.

ESBM: Sim com certeza.

ACCFS: Então assim ou você faz uma isso para mim? Ou você faz aquilo para mim? E acabou ficando mais...

ESBM: Mais fácil né?!

ACCFS: Sim! Ajudou bastante.

ESBM: E você terminou o curso que ano? Mesmo? 2000 e quanto mesmo?

ACCFS: 2019

ESBM: 2019. Tá!

Erro na gravação – Som

ESBM: Você já até falou um pouco que você recebeu da sua família bastante estímulo... para isso e dos filhos?

ACCFS: Sim! Muito. Eles ficam, e é até bonitinho. Porque meu marido gosta muito de estudar também! Então é assim... pros meninos fazia falta para eles a mãe deles estudar também! Se dedicar. Porque eu me anulei completamente por eles. Eu acho que... Então, eu acho que isso incomodava eles, um pouco.

ESBM: Certo.

ACCFS: E quando falei que iria fazer, para mim. Na hora os três se juntaram e falaram: - Não mãe vai... vai dar tudo certo, e é legal e na hora que tem algo mais complicado, espera aí que eu te ajudo. São bem participativos, e... assim, eles ficam felizes. E assim... é gostoso! Eles ficam realizados também.

ESBM: Te dão um apoio também!

ACCFS: Sim. Porque eu acredito que deve dar... Pô minha mãe não faz nada caramba?! Nada assim para mim. E na hora que dá eles são bem participativos... É gostoso.

ESBM: Legal. E o que você colocaria de dificuldades, Andréa, nesse começo que você foi empreender? Você teve dificuldade?

ACCFS: Assim, eu acho a concorrência muito desleal. A pessoa se valoriza muito. Érika. Há tá caro... Peraí... Caro! O meu tempo é caro ... O meu tempo é caro.

ESBM: É...

ACCFS: Não vou só trabalhar. Não é só o material que eu tenho que comprar. Peraí... Eu não faço ... Não é só um *hobby*.

ESBM: Sim. É um trabalho né!

ACCFS: Eu acho que o público desvaloriza muito a mão de obra.

ESBM: Tá

ACCFS: Eu acho que esse é o mais.... E assim... você arruma concorrentes que faz a não e não prefere ganhar quase nada. Para poder ganhar a concorrência. Não.. Eu prefiro fazer uma coisa bacana e ter um lucro por que, né! A gente precisa de um lucro para sobreviver.

ESBM: Claro com certeza.

ACCFS: Para mim o mais difícil realmente É... é a desvalorização do trabalho humano.

ESBM: Tá! E você me conta um pouco como foi empreender desde o início? E quais foram as suas expectativas? Então quando você começou você acha que teve alguma fase que foi mais difícil. Você sempre teve um apoio? Você chegou a fazer outros cursos? Assim de empreendedorismo?

ACCFS: Eu tenho alguns cursos de Sebrae, de Senac.

ESBM: Certo

ACCFS: Senai, meu pai como é filho de professor e sempre gostou de estudar, sempre me motivou. Depois eu comecei, como eu fui para a faculdade, meu marido fazia alguns cursos e eu acabava indo junto... porque... - Não vamos fazer. Eu, acaba fazendo. Então, para o estudo sempre eu tive muito... Então assim sempre pro estudou me motivou muito. E o bolo assim eu sempre fazia para a casa para a família e nunca tinha pensado em vender e aí começou com a história dos meninos, que me pediram para fazer e vender na escola. E eu fazia, deu certo! E é lógico que tem um mês ou outro que é mais fraco, e aí você dá uma relaxada. Mas meu esposo nessa parte é muito parceiro. Fala não Andréa... calma esse mês não está bom, mas respira o mês que cem a gente vai de novo, o que que eu te ajudo para fazer uma propagando e os meninos põe no Instagram e no Facebook, faz aquele... hoje o trabalho virtual é muito forte. Há... os vizinhos sempre ajudaram. – Oh! minha vizinha faz bolo, vê lá com ela. Eu tenho essa parceria com os meus vizinhos também e ai... a partir do momento que você faz um produto bom também né, Érika.

ESBM: Ram...ram (concordando).

ACCFS: Outro é outra coisa. Né. Eu tenho muito cliente que me liga e fala. – oh, você fez um bolo para a fulana, eu comi lá. E você não pode fazer um para mim também. Tem muito essa questão. Há é um pouquinho mais caro? Sim talvez. Mas se o sabor for bom. Vai ter freguês...

ESBM: A qualidade do produto

ACCFS: É caro... Eu falo meu amigo? E a gente tem que aprender a se valorizar também eu acho. Eu tenho uma dificuldade nisso aí, de cobrar, eu já percebi. Eu tenho muita dificuldade, eu acabo é... há é uma coisa de coração como você cobrar isso, mas eu preciso. É o meu trabalho. É estou trabalhando isso ainda né Érika.

ESBM: Sim. É um trabalho hoje ... né. É isso que você tem que falar é o seu trabalho hoje. É o que você falou mesmo tem que valorizar mesmo.

ACCFS: Eu aí eu fiz alguns cursos virtuais de bolo mesmo, e eu aprendi algumas técnicas pela internet, porque assim, eu tinha muitas técnicas da minha mãe da tia dela arcaica ainda. Dela que era mais trabalhoso e com a internet tem muita opção de curso. Curso rapidinho assim de um ou dois dias e ou per aí é tão fácil assim e eu lá pelejando e pelejando daquele jeito antigo. Então tem essa questão!

ESBM: Entendi. E assim você fez a faculdade em que área?

ACCFS: Em Administração de empresa.

ESBM: Administração de empresa. E você chegou a trabalhar nessa área?

ACCFS: Sim trabalhei. Eu trabalhava em uma Corretora de Seguros. Cheguei a trabalhar por 6 anos. Quatro anos em uma e dois anos em outra.

ESBM: Corretora de seguros. Tá. Isso foi antes de você empreender?

ACCFS: Sim... isso foi antes.

ESBM: Deixa, eu ver? Você trabalhou quanto tempo então, Andrea? Na primeira foi quanto?

ACCFS: Quatro e depois eu trabalhei mais dois na outra. Porque aí meu marido foi transferido e eu parei de trabalhar.

ESBM: E... como Técnico de Nutrição você chegou a trabalhar? Fora não?

ACCFS: Não só em casa mesmo, porque quando eu terminei o curso meu marido foi transferido de novo, e aí eu fiquei naquela situação, não vou procurar emprego porque eu acho que vou embora, mas aí meu menino também passou na faculdade e aí a gente ficou sem saber se vai embora ou não.

ESBM: Há tá! E que característica você acha... assim que o curso te ajudou também para empreender.

ACCFS: É o que te falei... Eu acho que tem algumas particularidades... Na higienização né! A parte de higienização das mãos e como usar o jaleco, o lencinho na cabeça, as unhas cortadas, né essa parte da Higiene mesmo. E mesmo e o valor nutricional de cada ingrediente, a combinação de cada ingrediente, o que não combinar. Isso foi muito bacana. Né e trazer o benefício para o meu cliente. Né.

ESBM: Rum ... rum (concordando). Deixa, eu ver...

ESBM: E você acha que o curso também te levou a adquirir competência profissional e habilidade na parte gerencial do negócio?

ACCFS: Sim. Olha... o porcionamento, fazer os custos. Né. Como eu faço os custos desse produto. Há não... eu gastei 10 e vou cobrar vinte. Não, é não você tem que saber como você cobra. Não é só isso. Você não gastou só 10 você. Tudo o que eu tinha que englobar nesse custo, não só o que eu comprei no mercado. Eu lavei a lousa, eu usei o meu forno, eu gastei energia, eu gastei água. Então toda essa preparação para a venda. Então não é só chegar e vender.

ESBM: Certo! E você se recorda assim, ... não faz tanto tempo assim... que você se formou. Você se recorda de alguns professores que você considera marcantes na sua formação técnica?

ACCFS: Não, olha assim... Nós tivemos, assim o engajamento dos professores do curso, foram muito válidos, porque nos... a gente sabe né Érika como é deficiente esse repasse de verbas. Há não tem material hoje. Ai não vai dar para usar o laboratório. Há... o projetor estragou e o professor ali batalhando para fazer um trabalho legal para a gente. Fazia de casa mesmo. Eu tive bons professores. É lógico que o último ano foi mais marcante, tinha professor que ficava mais de cima, mais enérgico, a Patrícia, a Rita que ficaram mais enérgicas, ficam mais de cima, cobravam um pouco mais, e você acabava ficando mais centrada ali. Mas assim todos... todos. Então cada um trouxe uma contribuição né! A Cyntia com aquele jeito todo “esparongadinha” para falar e fala tudo. Ótimo conseguia pegar a atenção dos alunos. Uma que me marcou, que eu fiquei encantada com o conhecimento dela foi a Tuanny. Aquela menina em doenças, doenças do estomago, o conhecimento que

ela tinha sobre doenças, tudo na ponta da língua, eu ficava impressionada. Porque era uma área em que eu me identifiquei mais.

ESBM: Ramm Ramm... (concordando). É muito legal para nós como professores escutar vocês falando isso. É muito gratificante ouvir vocês falando isso.

ACCFS: Tanto que eu voltei.

ESBM: É! Sim é verdade! (risos). Isso mesmo!

ACCFS: Risos... estou gostando.

ESBM: E na sua época você já... Você fez o TCC? Né? E... e você acha que o TCC foi importante? Que área você trabalhou no TCC?

ACCFS: Nós fizemos o pão. Assim foi: - Eu só acho que alguns participantes do grupo ali, não levaram tão a sério o trabalho. Poderia ter levado isso para a frente essa empresa o grupo mesmo...

ESBM: Sim! (concordando). Só para finalizar eu queria te perguntar ... saber o que você acha em relação as políticas locais. Você acha que contribui para o desenvolvimento e sucesso do seu empreendimento hoje?

ACCFS: Olha, Érika eu acho que a burocracia para se abrir uma empresa ainda hoje é muito grande. Por mais que o MEI facilitou bastante, eu acho que o MEI deu uma amenizada, mas eu acho que o que é cobrado é desgastante para o trabalhador, você trabalha e as vezes não vê retorno. Trabalha e aí você pensa não estou recebendo o retorno. Porque quando você tem o custo e o retorno, você vai querer trabalhar e pagar. Mas eu acho que deixa ainda um pouco a desejar.

ESBM: Entendi. Você já chegou a abrir empresa como um microempresário? Você já chegou a fazer? Andréa.

ACCFS: Fez expressão de não com a cabeça.

ESBM: Você não tem hoje em dia?

ACCFS: Eu não tenho. A gente está viajando só. Eu e ele só. E ele falou Andréa vamos abrir uma MEI para você. E aí a gente está só definindo se vou embora o ano que vem ou não, é onde a gente vai definir isso. Porque meu outro menino também está fazendo vestibular e a gente ainda está negociando. É! Mas tem intenção de abrir sim.

ESBM: Hoje o teu negócio você faz os bolos, os doces e....

ACCFS: Tem esse pão também que eu te falei.

ESBM: Como chama o pão Andréa?

ACCFS: Tortano, pão italiano.

ESBM: Tortano.

ACCFS: Procura na Internet

ESBM: Há. Eu vou procurar. Legal.

ACCFS: Ele é muito bom. Muito saboroso.

ESBM: Olha vou querer experimentar esse pão. (Risos).

ACCFS: Vamos, vamos fazer. Estamos no comecinho ainda. Estamos engatinhando, mas também eu não quero depender do Claudio para montar as minhas coisas. O que eu quero é juntar um capital para dar o ponta pé, por que a metade é ele que banca né Érika?!

ESBM: Sim. Está certo.

ACCFS: Ele me. Tá ali por trás nos bastidores.

ESBM: É. Não você está certa. E quantos anos que faz que você começou Andréa? Que você iniciou?

ACCFS: O Pedro estava no terceiro ano, tem uns seis anos.

ESBM: Rum rum... Tá joia. É isso Andréa. Eu queria te agradecer.

ACCFS: Não Érika, que isso?!

ESBM: Eu queria te agradecer por conceder essa entrevista. É importante para nós. O que nós queremos descobrir com isso entrevistando ex-alunos? É importante para a gente assim, ver o quanto o curso contribui, né! Para o crescimento profissional e para o empreendedorismo e ver o quanto contribui para novos ares.

ACCFS: Mas muito bom! Mas é muito prazeroso também. O conviver é muito bom também.

ESBM: Com certeza. E agora você também já está começando um outro curso também. Risos.

ACCFS: Sim. Tô! Estou apanhando também um pouco com esse negócio curso on-line, mas os meninos me ajudam e dá tudo certo. (Risos).

ESBM: Dá tudo certo (risos). É isso aí. Andréa muito obrigada viu...

ACCFS: Estou à disposição. Eu que agradeço.

ESBM: Obrigadão. Um abraço para vocês. Tchau.

ACCFS: Risos. Tchau.

Descritores

História oral na educação

Empreendedorismo

Erika da Silva Bronzi Moura

Andréa Cristina Corrêa de Freitas Simaro

Ivo Rodrigues de Freitas

Etec Júlio Cardoso

Mecânica

Técnico em Nutrição e Dietética

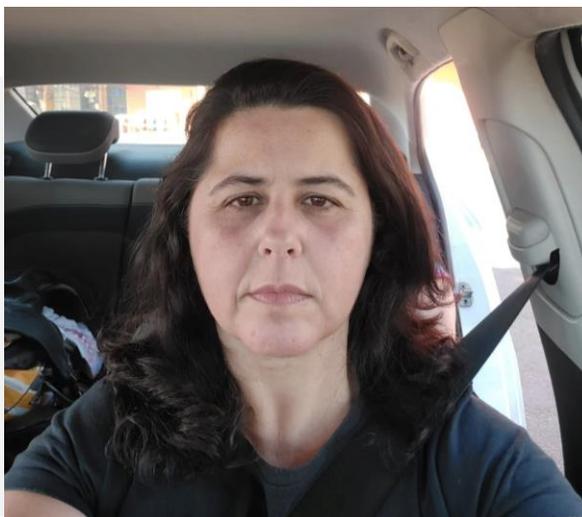
Exposição de trabalhos para venda

Administração de Empresas

Confeiteira

Higienização

Dados Biográficos da Entrevistada:



Andréa Cristina Corrêa de Freitas Simaro, Administradora de Empresas, Técnica em Nutrição e Dietética pela Etec José Martimiano da Silva, estudou no período de 2018 a 2019, ela sempre gostou de cozinhar e desde muito cedo fazia bolos e doces. Atualmente em meados de 2021 retornou a ETEC para cursar o Técnico em Cozinha. Atualmente comercializa bolos confeitados, docinhos de festa, pães italianos e sardelas.

Dados biográficos da Entrevistadora:



Érika da Silva Bronzi Moura, natural de Ribeirão Preto-SP, nascida em 16 de agosto de 1979, estudou em escola pública na educação fundamental, ensino médio no colégio Objetivo em Ribeirão Preto/SP, curso superior em Nutrição pela Universidade Federal de Ouro Preto-MG em 2002, mestre em Saúde na Comunidade pelo Faculdade de Medicina de Ribeirão Preto – USP em 2005, Doutora em Nutrição pela Escola de Farmácia da Unesp Araraquara/SP em 2013. Docente do curso de Nutrição do Centro Universitário Claretiano de Batatais/SP e do curso Técnico em Nutrição e Dietética da ETEC José Martimiano da Silva desde 2005.

Anexo: (documento sigiloso e não ficará aberto online ao público):

Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE) de Andréa Cristina Corrêa de Freitas Simaro