

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

Gisele Neves Lopes Guidoni

Escola Técnica Estadual José Martimiano da Silva

Ribeirão Preto/SP

2021

Ficha de cadastro

Tipo de entrevista: História oral de vida

Entrevistadora / Instituição: Érika da Silva Bronzi Moura da Etec José Martimiano da Silva, em 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 Google Meet

Data: 31 de agosto de 2021

Técnico de gravação: Érika da Silva Bronzi Moura

Duração: 50 minutos e 38 segundos

Número de vídeos: 1 (um)

Transcritora: Érika da Silva Bronzi Moura

Número de páginas: 19

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 dos cursos Técnicos de Nutrição e Dietética e de Cozinha, com a entrevistada Gisele Neves, 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: 18 a 19 de janeiro de 2022

Nome da transcritora: Érika da Silva Bronzi Moura

Érika da Silva Bronzi Moura (ESBM): Bom dia, eu quero te agradecer por você ter aceitado, né... fazer a entrevista conosco nessa manhã.

Gisele Neves Lopes Guidoni (GNLG): Obrigada. Bom dia. É um prazer sempre estar com vocês. Com você. (Risos)

ESBM: (Risos). Muito obrigada. E hoje é dia 31 de agosto de 2021, né?! Agora são 7h50. Me fala o seu nome completo.

GNLG: Gisele Neves Lopes Guidoni

ESBM: Guidoni. É... Gisele, (pausa) eu queria que você me contasse um pouquinho sobre a sua história de vida.

GNLG: Haa... (sorriso) bacana. Hó... é, eu me casei muito nova ainda tinha 16 anos quando me casei, eu e tive três filhos, estou casada até hoje, e hoje tenho um netinho. E, por conta dessa minha introdução muito nova na vida familiar eu... parei de estudar muito cedo, né! Eeee.... e aí vim a voltar a estudar depois de mais de 20 anos. É... Isso me incomodava bastante, eu queria concluir, sempre quis aprender e sempre estiver aberta para isso e sempre trabalhei bastante. É... Depois desse tempo todo eu fui concluir o Ensino Fundamental e o Ensino Médio e não quis parar, né! Eu sempre trabalhei, eu sempre fui autônoma, a gente tinha um comércio. Eu sempre fui aberta para aprender e depois desse tempo todo eu fui concluir o ensino fundamental e médio e sempre trabalhando, pois nós tínhamos um comércio e depois eu não queria parar os estudos e acho que não era o meu objetivo fazer uma faculdade, eu só queria continuar aprendendo até para aplicar na minha vida, no meu cotidiano coisas que me agregasse. E... aí eu fui atrás de participar do vestibulinho lá do Centro Paula Souza, não procurei nada mais, foi minha primeira opção e única opção e eu fiz o Técnico em Nutrição, pois na minha vida toda. Vi outro lugar e o técnico em Nutrição foi algum curso que me identifiquei mais, pois minha vida toda gostava da cozinha. Sempre trabalhei fazendo e aí foi quando eu comecei e, me apaixonei, me identifiquei bastante. E continuei trabalhando tinha um comércio, era uma loja, migramos

para um bar, com música ao vivo, e eu sempre comandava ali a cozinha. E... depois de um tempo eu já estava bem cansada de trabalhar assim, a gente trabalhava de domingo a domingo, e eu estava bem cansada de trabalhar principalmente no período da noite, da tarde e noite. Já estava bem definido que eu queria parar. E aí... a gente sempre trabalhou em família, tá Érika... Sempre meus pais juntos, meus filhos e meu esposo e aí com isso eu parei a gente parou. E meus filhos foram estudando, foram fazer faculdade e a gente foi ficando sozinhos em um espaço muito grande.

ESBM: Haaramm (concordando)....

GNLG: E nós ficávamos cada vez mais cansados... enfim... queríamos dar uma mudada e quando eu parei de trabalhar lá com o nosso comércio ali. Eu me mudei porque eu também morava lá e eu falei: - Vou parar! E aí meu marido foi trabalhar com representação comercial, e eu fui... é... fiquei um tempo sem trabalhar e daí fui trabalhar na cozinha de um restaurante e foi onde que eu revivei tudo que aprendi no curso que eu fiz aí, foi maravilhoso para mim..., maravilhosa à experiência. Porque fazia já um tempo que eu tinha me formado com vocês. E eu fiquei um tempo sem trabalhar, e aí ficou meio adormecido né! Todo o conhecimento, mas quando surgiu a oportunidade de trabalhar na cozinha desse restaurante lá também tinha uma nutricionista, foi muito bom mesmo, lá eu comecei a reviver, relembrar tantos conhecimentos que eu adquirir aí com vocês e foi muito bom!

ESBM: Que joia!

GNLG: E hoje (pausa) eu... na pandemia eu acabei empreendendo novamente, e eu vinha buscando essa luz, eu buscava, eu sempre tive muita fé e sempre fui uma pessoa né... que sempre acreditou que seria possível e nunca tive preguiça de trabalhar, mas eu vinha buscando algo que eu me realizasse! E aí a pandemia veio e eu voltei a fazer as tortas que a minha mãe me deixou como herança.

ESBM: Olha!

GNLG: Hoje eu estou fazendo, e até ontem conversei aqui, a gente faz reunião uma vez por semana, porque nós também ainda trabalhamos em família: aqui trabalha eu, minha filha, meu filho e meu genro né! Trabalhamos empreendendo daqui de casa e falei ontem com eles... eu comentei com eles sobre o curso de Nutrição, hoje o curso de nutrição me

capacitou de uma certa forma, de uma forma, que eu vejo o quanto há profissionais infelizmente, tão qualificadas que não usam um mínimo de Boas Práticas né!

ESBM: É verdade!

GNLG: E a nutrição que eu fiz com vocês me proporcionou isso, me proporcionou tudo isso, hoje mesmo eu sendo uma empreendedora, trabalhando de casa né, fazendo as tortas caseiras, eu... é fico muito feliz e segura, porque através das práticas, das Boas Práticas, eu consigo ficar mais segura com meus produtos. Meus produtos têm aí uma durabilidade muito boa. Graças à vários procedimentos que a gente toma né!

ESBM: Aprendeu! Muito bom ótimo. Ficamos muito felizes eu acho né?! (Risos)

GNLG: Risos! Que bom obrigada tem realmente a participação de cada um de vocês! O Centro Paula Souza marcou a minha vida positivamente. (Risos)...

ESBM: Que joia! (Sorriso) Gisele na sua visão quais foram os fatores motivadores que te levaram a empreender? O que você teve de motivador?

GNLG: Primeiro uma realização pessoal, mesmo. É Eu sempre falei que trabalhei em família, mas sempre a sombra do meu esposo, ele sempre puxou as rédeas. Precisamos fazer isso: - vamos fazer isso. Precisamos fazer aquilo: - vamos fazer aquilo. E aí, eu me sentia sempre coadjuvante da minha história e eu buscava essa realização pessoal, eu sou capaz, eu posso! Eu consigo. Ai, eu acabei encarando isso. Eu tinha um produto super diferenciado, eu tinha essa vontade, e eu tinha qualificação para isso, e então isso me impulsionou, eu encarei os desafios, os desafios são muitos, diários, mas a gente dribla cada um deles. Procura aprender com eles e foi isso. Então é isso!

ESBM: Tá joia. Como que você conheceu o Centro Paula Souza (CPS)?

GNLG: Como eu conheci? Hãã... Eu já conhecia o CPS, o CPS é conhecido... é conhecido e reconhecido (ênfase). O meu avô, ele vendia é... amendoim em uns cones de papel que ele fazia lá no CPS há uns 80 anos (sorriso), essa história é de infância. Eu me lembro que ele ia lá com um carinho vender esses amendoins logo no início. O CPS era bebezinho. Hiii. (risos).

ESBM: Gente... Risos.

GNLG: Meu avô já tinha essa afinidade com o CPS, e aí surgiu a minha busca de conhecimento, e eu não excitei de ir lá conhecer, procurar o que eu precisava fazer e adequar a minha realidade. Eu sei que vocês têm período de manhã, tarde e noite. Eu trabalhando já, eu tinha família, tinha comércio, e então eu precisava me adequar, prestei o Vestibulinho para fazer o curso de manhã e aí casou muito bem com a minha necessidade.

ESBM: Ótimo! E quando você terminou o curso? Que ano você terminou?

GNLG: É... o Érika olha já faz 9 anos, já...

ESBM: 2011 por aí?

GNLG: É... 2011 ou 2012.

ESBM: Entre 2011 e 2012?!

GNLG: Hãã...

ESBM: Está jóia. Você recebeu estímulo da sua família para essa questão do empreender? Você acha que a sua família ajudou nesse aspecto?

GNLG: Sim! Eles sempre me apoiaram, nos sempre fomos de apoiar um ao outro, sempre trabalhávamos em família, quando tínhamos espaço físico sempre trabalhávamos em família e quando veio a pandemia. E... Eu já falava, já fazia algum tempo que eu já estava falando: vai acontecer algo na minha vida, algo novo vinha para a minha vida, eu vou fazer algo grandioso, e tá para surgir eu não sabia o que era... e aí veio assim, eu estava fazendo muita oração e veio como um fleche.. veio muito forte no meu coração. Teve um dia que quando acordei e tudo veio na minha cabeça, Érika... vinha tudo as embalagens, as tortas, foi maravilhoso, foi uma coisa assim de alma mesmo e eu falava como é que eu vou fazer isso? Hoje eu moro em uma casa em uma casa de dois quartos, tem um fogão pequenininho de 4 bocas. E... eu fazia com a minha mãe, né... quando minha mãe faleceu eu me vi bem perdida porque eu e minha mãe nos éramos muito ligadas, a nossa sintonia continua muito boa, porque eu sempre sinto ela em cada ato que eu faço, em cada torta

que eu faço. Ela continua sendo a minha inspiração, até agora ... falando dela até esqueci do que estava falando. Mais assim a gente sempre teve o apoio de cada um aqui em casa. E quando veio a pandemia a minha filha veio de São Paulo com o meu genro e meu netinho, na época, ele estava com 6 meses. Ele vai fazer dois aninhos agora no mês que vem. E eu já estava a uns dois meses na pegada fazendo as tortas né! E aí eles começaram a visualizar essa coisa do empreendedorismo mesmo. Porque eu precisava de outros conhecimentos além dos que eu já tinha, para poder crescer em escala, conseguir fazer uma produção, ser cada vez maior e aí a gente começou a visualizar essa possibilidade e aí eles começaram a trabalhar comigo, e enfim saiu as fornadas da Gi. Risos...

ESBM: Que legal! Muito bonita a história Gisele...

GNLG: Bacana! Obrigada Érika. Risos.

ESBM: E aí.. A outra pergunta tem um pouco de relação com essa. É como surgiu essa oportunidade para você se tornar uma empresária? Vamos pensar de tudo o que você falou o que você admite que foi o *start* para a oportunidade que você teve.

GNLG: Eu acredito que foi a junção dessas várias coisas, dessas várias pequenas coisas, a necessidade que eu tinha de realização pessoal, é a necessidade que eu tinha de ser a protagonista da minha própria história, a necessidade que eu tinha de fazer o negócio acontecer como renda para mim e para a minha família, é... a situação que estávamos confinados em casa, então não tinha para onde correr, meu esposo era representante comercial, ele atendia é ... restaurantes, supermercados, postos de gasolina, que se não fechou 100 % fechou 85 a 95%. Ou seja, a renda da família despencou e eu precisava de fazer alguma coisa, eu estava na época que eu comecei a fazer isso eu trabalhava... eu estava trabalhando em uma empresa internacional, na Multinível, com produtos maravilhosos, mas eu não me identificava, já fazia eu estava tentando a uns três anos que estava trabalhando com isso, mas sabe quando você sente que está nadando contra a correnteza, eu me sentia assim, fazia tudo o que tinha que ser feito, mas eu não me sentia realizada, não me sentia realizada, eu ficava trabalhando mas, eu não me sentia preenchida, não era eu ali ainda sabe.

ESBM: Não era da área da alimentação não?

GNLG: Não. E aí... Juntando tudo isso, mas a vontade de vencer e de fazer o negócio acontecer, eu tomei a coragem, estava ali em casa com o meu filho, que também estava sem trabalho, recém-formado, ele é Engenheiro de Automação. E a minha filha é Advogada formada ela estava trabalhando home office, meu genro formado ... Engenheiro de Produção também trabalhando em grande empresa, mas só que ali fui eu a grande protagonista, porque eu acreditei no negócio, e estava me sentindo realizada e eles viram essa possibilidade de crescimento por tudo o que eu já estava começando a fazer então a junção de tudo isso que foi que fez o grande diferencial.

ESBM: Tá joia. E quais assim as dificuldades que você sentiu nesse ramo? A gente sabe que empreender não é fácil. Quais que foram as dificuldades que você poderia colocar para a gente?

GNLG: Hãã... assim. As dificuldades que eu encontro hoje. Que eu encontro até hoje, a gente sabe que são muitos, que são muitas. Bom são tantas, mas por exemplo, o aumento de tudo, da matéria prima, dos alimentos, a gente não consegue repor todo o aumento, então a gente tem que se rebolar, para conseguir comprar, para manter preço, tem que ser tudo muito bem precificado, pois se não a gente trabalhamos sem ver o lucro, e considerando que a gente precisa, outra dificuldade é mão de obra, para ajudar, é bem difícil conseguir mão de obra para auxiliar, é bem carente. Quando fico sem ninguém eu pergunto em alguns grupos que tenho, e é muito difícil, as pessoas falam isso é ouro, encontrar alguém é bem complicado realmente conseguir alguém qualificado que tenha conhecimento, pelo menos no mínimo conhecimento de boas práticas. Enfim... e vontade, porque eu falo não precisa ter experiência, eu estou muito aberta para ensinar, a gente tem paciência, mas a gente vê em muitas pessoas a falta de boa vontade e o comprometimento hoje é nítido a gente vê na grande maioria das pessoas, não sei se por conta de alguns dos apoios governamentais. Eu não sei te falar, mas ... é. As pessoas têm essa deficiência, não vestem a camisa, pensam só em si, é bem difícil essa coisa. Isso no todo, não de obra para entregar também os nossos produtos, são coisas assim, mesmo a gente agindo bem de forma correta, procurando fazer todos os procedimentos necessários para a gente trabalhar com segurança. Faltam várias coisas que a gente sente, que fogem da nossa alçada.

ESBM: Humm Humm (concordando). Agora essa pergunta que eu vou te fazer a gente já até falou um pouco. Você pode me contar como foi empreender, desde o início, e quais

foram suas expectativas. Você me falou que teve o apoio de toda a sua família, você teve esse start. E as expectativas com tudo isso.

GNLG: As expectativas (pausa) Érika... eu sempre tive as melhores, eu sempre fui graças a Deus muito otimista, isso é algo que trago comigo, e... é... é um ganho. É um legado que talvez eu deixe, que a gente precisa sempre olhar o lado positivo, o lado iluminado, o lado bom das coisas, das pessoas. Então as expectativas são as melhores então eu pretendo crescer cada vez mais, progredir, evoluir, em todos os aspectos, financeiros, conhecimentos, eu me desafio todos os dias Érika! Todos os dias, mas eu busco conhecimento, eu me desafio a estar na internet, colocando a cara a tapa lá, me expor, não é fácil! Mas é o que precisa fazer, então eu faço. Então eu sempre fui muito ensinável, aí é isso eu, precisa fazer? Então vamos fazer. E sempre olhar o lado positivo.

ESBM: Certo. Eu acho que isso aí é tudo. O que você falou: - trazer coisas boas.

GNLG: Sim é verdade! (Risos)

ESBM: E aí me conta um pouquinho, se você, que você até me contou no começo né, se você atuou no mercado de trabalho como profissional antes de ser um empreendedor?

GNLG: Háá tá. Bom eu sempre, hoje eu empreendo, eu sempre fui empreendedora, mas por conta do meu esposo estava sempre do ladinho dele. E... então: - Eu sempre atuei na área da cozinha, mas como eu falei antes eu tive a oportunidade de trabalhar nesse restaurante e ao lado de uma nutricionista que colocava tudo em prática, todas as boas práticas. Tudo o que tem que ser usado, ela usava. E eu aprendi muito estando lá trabalhando com eles, durante esse período. Foi muito agregador para mim.

ESBM: E.. você trabalhou como Técnica?

GNLG: Sim trabalhei como Técnica

ESBM: Era restaurante comercial? Por Kilo?

GNLG: Era um restaurante comercial que era por Kilo. Pode falar o aonde?

ESBM: Pode.

GNLG: Era o restaurante Sabor Delícia. É... eu tenho muito orgulho de ter trabalhado lá, é... a família que são os donos, são até amigos meus né, e eles sempre tiveram esse olhar o zelo de aplicar, de seguir à risca os procedimentos corretos, de se ter uma nutricionista, de fazer tudo certinho com todos os funcionários e com os alimentos em si. Gostei bastante da experiência de trabalhar em um lugar que age corretamente.

ESBM: E quanto tempo você trabalhou lá?

GNLG: Eu trabalhei lá por volta de um ano e pouquinho. Eu fiquei doente, assim trabalhei bastante, mas era desgastante, eu trabalhei bastante, não foi fácil. Era gratificante trabalhar. É tinha bastante funcionárias, tinha tipo umas 15 funcionárias e era bem desafiador (risos). Ninguém olhava quase na cara de ninguém. E todo mundo chegava emburrado, de cara feia, ai meu Deus... pareciam que estavam chegando em um campo de guerra. Então fazer esse trabalho psicológico, que eu procurava fazer com cada uma delas, foi é bem desafiador, mas foi bom. Sai de lá feliz e amiga de todas elas ali, foi bacana. Mas eu realmente sai de lá, porque fiquei bem doente nessa época, né, trabalhando ali. Aí eu precisava desse tempo para mim. Aí eu tive que olhar um pouco mais para mim nesse período. E aí eu pedi as contas e foi isso.

ESBM: A primeira experiência profissional que você teve, né? Era já o restaurante que você teve com o seu esposo? Ou era primeiro a casa de frios que vocês tinham?

GNLG: A primeira eu comecei logo com a Casa de Frios. É... pouco tempo depois que eu me casei eu já tinha a casa de frios e aí a gente construiu um prédio grande ali onde a gente continuou trabalhando, minha mãe fazia bolos, roscas as coisinhas assim caseiras e aí a gente trabalhou por nossa por bons tempos. E numa crise tivemos que migrar o nosso negócio. Aí veio as grandes redes de supermercado, a um quarteirão dali veio uma rede grande de supermercado, e essas redes vendem// de tudo né?! E ai a gente sentiu a necessidade de fazer uma mudança e foi aonde a gente migrou para um restaurante um bar, quando a gente trabalhava a noite, mesmo, tinha música ao vivo, e aí eu ficava na cozinha elaborando as porções e até então eu não tinha o curso, mas a gente sempre procurou trabalhar de forma integrada, o curso veio agregar bastante.

ESBM: Nossa eu me lembro, me lembro muito bem, de jovem, mais novinha, a gente sempre ia na Casa de Queijos, eu me lembro não sei se era teu pai ou seu sogro que ficava lá?

GNLG: Era meu pai (risos) e minha mãe eles sempre juntos Érika. Sempre juntos da gente (risos).

ESBM: Eu me lembro que era sagrado, acho que todos os sábados a gente ia comprar frios, queijos, foi muitos anos né GI?! Quantos anos vocês ficaram com a casa de frios mais ou menos?

GNLG: É... Olha só com os frios deve ter sido mais de 15 anos, e depois, mais é com o bar, mais uns 13 anos, foram muitos anos (risos). Nossa foi muito tempo mesmo.

ESBM: Legal! Deixa, eu ver aqui. E aí como técnica em nutrição você já me falou né. Que como Técnica em Nutrição você já trabalhou no restaurante né! Por mais de um ano. E que característica você acredita que levou você a se tornar empresária? Que característica pessoal?

GNLG: Aí....

ESBM: Você acha que foi essa questão de sempre buscar os seus objetivos?

GNLG: É... Eu acredito que essa busca mesmo, eu não pensei muito na verdade Érika... eu fui fazendo, eu tinha a certeza dentro de mim que iria acontecer algo grandioso na minha vida, eu não sabia o que, eu vinha buscando, orando, pedindo, eu sempre estive muito aberta a receber né! E pedia muito a Deus e ao universo me proporcionar viver tudo aquilo que eu tinha nascido para viver, e aí veio de encontro toda essa necessidade né, e essa busca constante. Então acho que é isso (Riso)

ESBM: Joia. E então você poderia nos contar é o que o ensino técnico contribuiu para todas essas. Para você adquirir toda essa competência profissional e habilidade gerencial, nessa questão de gerenciamento administrativo e pessoal. O que o ensino técnico contribuiu para isso?

GNLG: Hãã... bacana. O ensino técnico ele foi fundamental para a minha vida como um todo. É... além das Boas Práticas que são fundamentais né para o meu negócio, para o bom andamento do meu negócio, para a minha segurança né. A gente tem... o Curso Técnico de Nutrição nos proporciona vários conhecimentos, desde novas receitas, ele nos instiga a buscar novos conhecimentos, eu não trabalho sozinha como te falei. Eu não trabalho sozinha, trabalhamos em quatro pessoas, e eu hoje acabo deixando a parte administrativa mais para o meu genro, mas, esse conhecimento geral o curso técnico me proporcionou. Então hoje eu vivo na realidade trabalhando em quatro pessoas da família, e cada um assumindo mais uma área. Eu assumo mais a área da produção e de toda a segurança aqui da Cozinha, enfim. Mas o curso é muito completo, no mínimo a gente tem uma base de todo o conhecimento, tanto o administrativo, quanto o de receitas, como os procedimentos que a gente tem que tomar, o posicionamento que devemos ter perante um negócio. Então isso o curso é bem completo.

ESBM: Huumm... Então você fica na parte de produção?

GNLG: Eu e minha filha.

ESBN: Você e a sua filha.

GNLG: Eu produzo e minha filha fica na parte de administrar os pedidos, anotar os pedidos. Levar ao forno, o cuidado, o que precisa ser assado e o que não precisa, qual vai ser a próxima fornada, é uma loucura né! Então eu fico bem focada na produção, fazendo, e aí ela, eu vou sossegada porque ela sabe o que não pode faltar. Tem horário para tudo. Meu filho hoje fica na parte de... Hoje nos temos na verdade dois negócios, o Fornadas da Gi e a gente trabalha com um projeto Gi Neves Oficial, que a gente ensina também, a gente tá a gente está levando esse conhecimento para outras pessoas a produzir tortas, enfim. Meu filho além dos atendimentos, ele também fica, na parte de edição de vídeos. Nós ficamos dois ou três dias em gravação, enfim e depois ele fica editando, é bem trabalhoso essa parte também.

ESBM: Aí seria uma parte de cursos?

GNLG: Isso de cursos.

ESBM: Vocês vendem os cursos?

GNLG: Isso vendemos o curso também. E... Estamos com a turma fechada, as inscrições encerradas, com inscrições fechadas nesse momento. E por volta de final de setembro e início de outubro iremos iniciar uma nova turma. Tudo on-line, é bem bacana quem está de fora não tem ideia de como esse trabalho é trabalhoso tudo isso. E agregar tudo isso no Fornadas, na produção das tortas, pois o objetivo é agregar tudo isso. É sempre somar um ao outro o Fornadas e o Gi Neves, então a gente não quer deixar cair a qualidade de nenhum dos dois, a produtividade de nenhum dos dois, então para isso a gente tem que levar bem a sério a agenda, foco né. E demais coisas que é preciso ter.

ESBM: Você não tem nenhum funcionário de fora, digamos assim?

GNLG: Eu tenho. Assim, eu estava com uma moça né, quando a gente começou a trabalhar com a possibilidade de agregar esse novo trabalho, a gente precisaria de uma funcionária, aí essa funcionária ficou até umas duas ou três semanas atrás, e ela se mudou de Ribeirão Preto. E agora a gente tá procurando outra, a gente achou uma moça, que a gente vai registrar ela nessa semana, mas isso é uma busca constante, né! Precisamos de ter uma pessoa aqui agora todos os dias. Principalmente por conta desse novo trabalho que precisa. Porque a gente precisa se distanciar um pouco das coisas aqui, dá questão como a gente quer que não fique nada a desejar, então precisa de uma pessoa aqui para cuidar da limpeza, da organização, então isso é imprescindível ter uma pessoa aqui para isso.

ESBM: Você se recorda de alguns professores que foram marcantes na sua formação técnica?

GNLG: Há sim (risos), você foi uma delas. (Risos)... A Lígia... uma pessoa que foi muito presente também, a Cynthia que sempre assim explosiva, mas que sempre me passou muito segurança também na matéria que ela passava para a gente. Eu não me lembro qual era, mas sei que ela era ponta firme. E foram vocês três. E o Márcio? Era o Márcio né?! Professor mais de laboratório, que mostrava as partes mais teórica de conhecimento ali. Enfim, foram vocês quatro que foram mais marcantes para mim. Eu me lembro vagamente de outros, mas os que realmente marcaram que foram mais presentes no curso foram vocês.

ESBM: Que joia, acho que a gente fica muito contente de ouvir tudo isso. (Sorriso)

GNLG: E eu sou muito grata (risos)

ESBM: E até Gi foi a professora Ligia que me falou: - que você estava com as tortas. Eu não sabia. E até que um dia a Ligia me falou: - Você sabia que a Gisele está fazendo tortas, e aí me contou do negócio das Fornadas da Gi. Eu falei: - Não Lígia não sabia não. Me dá o contato dela que vou pedir uma torta para ela. (Risos). Foi em uma conversa entre eu e a Ligia que ela me contou.

GNLG: Ai que legal! A Lígia fez propaganda para a irmã dela e hoje a irmã dela também é cliente nossa. É bom a gente sente muito feliz por vocês saber que vocês têm confiança que gostaram das nossas tortas. Fico feliz! (Risos)

ESBM: É deixa eu ver o que preciso te perguntar: - A base foi o técnico né?! Vamos dizer assim você já me falou sobre isso a base que você teve no curso Técnico em Nutrição né que você vê que foi mais importante para você hoje. Qual foi essa base fundamental que você vê como fundamental de conhecimentos?

GNLG: Ho ... ho... Érika olha. São vários né conhecimentos. É eu coloco aqui em prática várias coisas, inclusive no curso que eu ministro também para as minhas alunas, eu falo da importância de coisas tão básicas sabe Érika. Básicas mesmo, porém fundamentais... é... para você ter o mínimo de segurança na cozinha. Então assim de se ter uma boa vestimenta. Uma vestimenta simples, que seja mais limpa é o cabelo né, sempre preservado com touca, as unhas sempre limpas, rentes, eu falo rentes...rentes... rentes, sem esmaltes, sempre curtinhas, enfim nada de acessórios, são coisas básicas, mas que aprendi no curso de Nutrição. Hoje eu coloco em prática e exijo de quem trabalha comigo que proceda assim também e coloco isso para as minhas alunas né. Porque é o exigido e tem um porque a gente sabe o porquê. E muitas pessoas ignoram tudo isso. Procuo levar tudo isso muito a sério. Para quem me segue, conhece meu trabalho e se espelha em mim, no meu tipo de trabalho eu deixo muito claro. Então fazer e ter essas várias condutas simples e necessárias para garantir, segurança é..., durabilidade né enfim, foi algo que aprendi no curso de Nutrição e que aplico no meu dia a dia.

ESBM: E na sua época você lembra se tinha TCC no curso já? Trabalho de Conclusão de Curso.

GNLG: Eu não me lembro Érika, acho que sim. Não me lembro de verdade agora.

ESBM: E...

GNLG: Mas eu acho que sim.

ESBM: E você para finalizar. Vou te perguntar em relação com as políticas locais que contribuem para a política do empreendedorismo, você acha que hoje na nossa cidade e no nosso Estado né... tem incentivo para isso? O que você vê nessa questão das políticas locais para o empreendedor hoje?

GNLG: Háá Tá. Até tem, mais poderia ter mais, hoje a gente está vivendo uma realidade muito diferente, a gente tem que se enquadrar em uma realidade nova então, para ser bem sincera na realidade que eu vivo hoje, eu fico tão aleia a informações, a mídia mesmo, mas assim. Eu fico bem ... a parte de várias coisas que acontecem, mas é em se tratando de apoio de incentivo acredito eu que tenha, mas acredito também é... que sempre isso pode ser melhorado né! Nunca vai ser demais. Nossa a gente nunca vai falar assim, nossa o governo está bom de apoiar, a prefeitura já está oferecendo muito, até hoje eu nunca vi isso, então mesmo que tenha acho que nunca vai ser demais esse tipo de apoio. Essa realidade a gente não vive.

ESBM: É...

GNLG: Infelizmente.

ESBM: Gisele eu só tenho que agradecer. Você apesar de ter várias coisas, estar com o seu tempo apertado. Você ter nos concedido esse momento junto para essa conversa e foi muito importante para nós. Eu acho que é muito legal para a gente, pois muitas vezes na escola, a gente não tem a dimensão do quanto o curso representa para o aluno, do que ele faz com aquele conhecimento que ele adquiriu no CPS, mas aquele aluno o que ele fez com o conhecimento, o que ele levou para a vida dele, o que ele levou para esse aspecto profissional né. É muito importante a gente ter essa devolutiva e saber que a gente tá no caminho certo também. De todo aquele conhecimento que nós tentamos passar para o aluno o que de certa forma ele utiliza no dia a dia dele profissionalmente isso ai para nós é muito interessante né.

ESBM: Eu vou enviar para você o termo só para você assinar para mim de autorização que autorizou fazer a entrevista que nós gravamos, porque eu gravei, pois vou ter que voltar pegar tudo direitinho o que você me contou porque não dá para anotar tudo. (Risos).

GNLG: Tá bom (Risos).

ESBM: Eu fico muito contente (Sorriso).

GNLG: Obrigada Érika. Para mim também é prazeroso estar aqui com você, para mim é corrido e para você também sei que é. E parabéns por esse olhar, sei que... porque realmente fica assim uma incógnita, são várias turmas, vários alunos, nem todos irão aplicar, nem todos irão seguir esse caminho. Mais através desse olhar que você teve, que vocês tiveram de fazer essa busca. Essa devolutiva como você disse. É importante, por que algumas pessoas seguiram o caminho, trilharam um caminho através do curso Técnico em Nutrição, algumas pessoas seguiram, algumas pessoas se encantaram tanto que partiram para a graduação uma faculdade da área, outras somente aplicam o conhecimento em casa com a sua família e outras resolveram empreender e aplicar esses conhecimentos adquiridos no curso, mesmo que depois de vários anos como eu.

ESBM: Com certeza.

GNLG: Mas... o conhecimento ele fica guardado ele nunca é demais e é sempre bem-vindo. Agradeço o convite e por toda a dedicação que vocês tiveram comigo lá na época. E eu tenho certeza que tudo vem acontecendo até hoje. (Risos)

ESBM: Sorriso... Eu agradeço e falo que é inspirador ver histórias como a sua. Sucesso.

GNLG: Obrigada! Sorriso.

ESBM: E assim se tivermos oportunidade de você, se topasse, fazer uma palestra com os alunos, eu vejo que para eles, principalmente para a moçada mais jovem. Das vezes quando eles estão ali estudando, eles não dão o valor ao estudo. Eles vão levando, não estudam muito, e não vão muito bem nas provas, e as vezes quando eles veem histórias como essas eles... De superação olha o que aprendi ali eu uso todos os dias. Igual você falou acho muito importante: - As Boas Práticas que foram essenciais uso e levo para o resto da minha vida. E eles estão ali que coisa chata aprender isso que coisa chata as boas

práticas, mas tem que apreender isso e quando alguém de fora chega e fala: olha gente tem que aprender que aquilo é importante (risos) é um tapa na cara, reforça para o aluno.

GNLG: (Risos)... Santo de casa não faz milagre. Né. Aí meu Deus, mas será um prazer ir até a escola, é só a gente arrumar um horário que a agenda está desafiadora, mas dando certo será um grande prazer para mim contribuir com esses jovens e com vocês também.

ESBM: Muito obrigada viu. Fica com Deus.

GNLG: Amém Érika. Fica com Deus também e gratidão por poder falar com vocês, me expor aqui e dizer o quanto vocês foram importantes para mim também.

ESBM: Muito obrigada viu. (Risos)...

GNLG: Beijo, fica com Deus. Tchau

Descritores:

História oral na educação

Empreendedorismo

Etec José Martimiano da Silva

Gisele Neves Lopes Guidoni

Érika da Silva Bronzi Moura

Boas Práticas

Técnico em Nutrição e Dietética

Empreendedora

Técnico em Cozinha

Ensino Médio

Casa de Frios

Restaurante

Bar

Empresa familiar

Empresa domiciliar de culinária

Pandemia

Curso de Culinária

Audiovisual

Nutricionista

Dados Biográficos da Entrevistada:



Gisele Neves Lopes Guidoni, Técnica em Nutrição e Dietética pela Etec José Martimiano da Silva, estudou no período de 2011 a 2012, desde muito cedo ela e o marido tinham um comércio na área de alimentos. Atuou por cerca de um ano e dois meses como Técnica em Nutrição e Dietética no restaurante KiDelícia, em Ribeirão Preto. Atualmente é empreendedora, especialista em tortas caseiras e proprietária das Fornadas da Gi tortas caseiras e da Gisele Neves tortas de sucesso, onde ministra cursos on-line.

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.

Anexos (esses documentos são sigilosos e não ficarão abertos online ao público):

Termo de Consentimento Livre e Esclarecido de Gisele Neves Lopes Guidoni,

Termo de Autorização para uso de Imagem de Gisele Neves Lopes Guidoni.

Termo de Autorização de cessão de autoria de Gisele Neves Lopes Guidoni.