

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

Janayna Fares dos Santos

**Centro de Memória da Escola Técnica Estadual Dona Escolástica Rosa
Santos/SP**

2021

Ficha de cadastro

Tipo de entrevista: História oral de vida

Entrevistadora / Instituição: Marcia Cirino dos Santos da Etec Dona Escolástica Rosa, em Santos/SP

Levantamento de dados preliminares a entrevista: -

Elaboração do roteiro da pesquisa: -

Local da entrevista: *online*

Data: 21 de dezembro de 2021

Técnico de gravação: Marcia Cirino dos Santos

Duração: 10 minutos e 19 segundos

Número de vídeos: 1 (um) áudio

Transcritora: Marcia Cirino dos Santos

Número de páginas: 8

Sinopse da entrevista

A entrevista foi realizada no contexto do projeto “História Oral na Educação: de profissionais a empreendedores”, proposta pelo Grupo de Estudos e Pesquisas em Memórias e História da Educação Profissional e Tecnológica, na Unidade de Ensino Médio e Técnico do Centro Paula Souza, em 21 de dezembro de 2021, com a entrevistada Janayna Fares dos Santos, por estar entre as alunas do Curso técnico em Nutrição e Dietética que são empreendedoras na cidade de Santos/SP.

Transcrição da entrevista:

Transcritora: Marcia Cirino dos Santos.

Data da transcrição da entrevista: 7 de fevereiro de 2021

Recebido da entrevistadora: 14 de setembro de 2022

Marcia Cirino dos Santos (MCS): Eu, Marcia Cirino dos Santos, agradeço a senhora, Janayna Fares dos Santos, estar concedendo essa entrevista, hoje dia 21 de dezembro de 2021, *online*, para o Centro de Memória da Etec “Dona Escolástica Rosa”, em Santos, e que será difundida no Programa “História Oral na Educação” do Centro Paula Souza, site de memórias.

MCS: Bom dia. A senhora poderia nos contar sobre a sua origem familiar e social para essa entrevista de história oral de vida?

Janayna Fares dos Santos (JFS): Minha família materna é de Santos e minha família paterna é do interior de São Paulo. Fui residente até meus primeiros 18 anos no centro de Santos, mais precisamente no Morro do Monte Serrat. Minha família é de origem humilde, mas muito batalhadora. Fui e ainda sou criada por mulheres fortes e mães solas, minha mãe, avó materna, tia/madrinha paterna e primas paternas, pois perdi minha figura paterna muito cedo, com 4 anos de idade, por problemas de saúde. Foram elas que deram a base para minha formação e para o que sou hoje.

MCS: Na visão da senhora quais foram às motivações e os valores que a levaram a empreender?

JFS: Fui muito incentivada sempre a buscar meus sonhos, e foi através dos estudos, estes sempre motivados pelas mulheres da minha vida, que fui me encontrando. Cursos extracurriculares sempre foram atividades frequentes para mim. Por minha família ser muito humilde, prezava muito pela nossa educação e ocupação de nossas mentes, para não ser influenciada com meio externo negativo. Além do ensino regular, o teatro, a música, a dança, a culinária, os trabalhos manuais e esportes estavam sempre em nossas rotinas. Com o ensino médio completado e já no início da vida adulta, os cursos de línguas, informática e, também, os cursos técnicos foram também alicerces que construíram minha formação profissional hoje. Trabalho no setor de eventos, e desde sempre gostei de organizar festas, comemorações familiares, participar na produção dos eventos escolares

e tantos outros momentos festivos na minha vida, tudo muito informalmente. Sempre trabalhei na área administrativa e financeira de empresas do comércio e escritórios, mas foi no meu último emprego formal, onde aprendi muito sobre abertura e administração de empresas, que poderia empreender, trabalhar com que realmente gosto: eventos.

MCS: Você recebeu estímulo familiar para empreender? Quais foram?

JFS: Sim. Além de me apoiar nos estudos onde tive formação técnica pelo Centro Paula Souza, em Nutrição e Dietética, em 2008; Eventos, em 2017, e Pós-Eventos Corporativos, em 2019. Foi posteriormente, com a saída da empresa que trabalhava formalmente, para 2018 iniciar a jornada empreendedora, me tornando MEI e abrindo 'minha' empresa, a Degust'Art Eventos.

MCS: Como surgiu a oportunidade da senhora se tornar uma empresária?

JFS: Durante a formação do curso Técnico em Eventos, o qual foi e ainda é a base para realizar os eventos da minha empresa hoje, em um dos módulos tivemos como tarefa criar uma empresa de eventos, identidade, valores, marca, logomarca, slogan, plano de negócios, tudo o que deve ser feito para a criação de uma empresa. Após a formação do curso, quis desenvolver e pôr em prática tudo o que aprendi e oportunidades de contratação de serviços foram surgindo. Assim, senti a necessidade de formalizar e busquei informações junto aos órgãos para abertura do MEI.

MCS: Você teve dificuldades para definir o ramo de negócio?

JFS: No início sim, mas a demanda que se destacou para atuação no ramo Alimentos e Bebidas foi para o perfil de eventos corporativos. Muitas empresas e buffets da região atende além dos corporativos, os eventos sociais (aniversários, casamentos etc.), que são os serviços mais requisitados, mas uma empresa focada somente para este tipo de cliente, são poucas as empresas na região.

MCS: Você poderia nos contar como foi esse processo de empreendedorismo no seu negócio, desde o início até atingir as suas expectativas?

JFS: Como toda abertura de negócio, temos dúvidas e questões protocolares que demandam tempo e uma certa burocracia. Mas com o auxílio do SEBRAE, via internet,

conseguimos, fazer a DEGUST'ART que surgiu na ideia de atividade em aula, sair do papel. Claro que as referências dos empregos formais anteriores foram essenciais para continuar. Criar uma marca e a identidade dela pode parecer fácil, mas fazer que ela seja reconhecida e que o seu produto chegue até seu cliente alvo, é bem mais difícil. O objetivo principal da DEGUST'ART é levar a qualidade e a excelência dos alimentos e bebidas para os eventos corporativos. Ter um serviço que agregue ao nosso cliente com resultado de um evento de sucesso, é a meta da nossa empresa. Hoje temos uma singela carteira de clientes, mas buscando sempre ainda mais inovar e oferecer o melhor em *coffee breaks*, *brunchs*, *welcome coffees*, *cocktail partys* e muito mais.

MCS: Você atuou como profissional no mercado de trabalho antes de empreender? Se sim, em quais ramos de negócios, e por quanto tempo?

JFS: Sim, sim. A Degust'Art Eventos é meu primeiro negócio formal. Sempre trabalhei formalmente (CLT) no setor administrativo e financeiro, dos meus 17 aos 34 anos de idade.

MCS: Que características ou qualidades pessoais a senhora acredita que tem e que a levaram a se tornar uma empresária?

JFS: A primeira é o Respeito! Respeitando sempre o seu cliente, você sempre terá reconhecimento. Ética e Comprometimento são bases essenciais para ter os seus produtos e serviços oferecidos com total excelência. E o mais importante de todos, acredito eu: é o amor. Quando se faz aquilo que ama e deposita todo o amor no que se propõe a oferecer, é sinônimo de sucesso garantido para todos sempre.

MCS: A senhora poderia nos contar no que o ensino técnico contribuiu para adquirir competências profissionais e habilidades gerenciais (gestão administrativa e de pessoal).

JFS: A formação técnica foi de extrema importância, pois nela temos além do conteúdo teórico, também temos o prático real, que faz total diferença quando buscamos o mercado de trabalho, sendo você o colaborador ou proprietário.

MCS: A senhora se lembra de alguns professores que foram marcantes na sua formação técnica? Poderia nos contar suas lembranças sobre eles nessa fase de vida estudantil.

JFS: Todos os professores foram importantes. Passei por três formações nas Etecs do Centro Paula Souza. Na Nutrição e Dietética na Etec Escolástica Rosa, a Profa. Mariza Szabo, que mesmo depois de tantos anos, com sua história de vida mostrou que tudo é possível, que devemos sempre ir em busca dos nossos objetivos. Também da Nutrição a saudosa Tetê, Maria Tereza Andriani, buscar conhecimento e a renovação deles é sempre importante. No Técnico em Eventos e no Pós Técnico em Eventos Corporativos, no Aristóteles Ferreira, este curso que mostrou realmente o que é ser um profissional do setor, são tantos a listar, são tantos professores dessa instituição. E um carinho especial a Stefania Justo que até hoje sempre apoia a Degust'Art e sempre busco "consultoria" para dúvidas e conselhos. E claro, não posso deixar e esquecer de Ana Paula Reis, pois foi em atividade da aula dela que surgiu o esboço da DEGUST'ART e fomos aprendendo e desenvolvendo nossa empresa, foi nossa maior incentivadora para não desistir deste sonho e que somos extremamente capazes de realizá-los, *in memoriam* a Paula.

MCS: O que a senhora considera que deveria ter sido oferecido na educação profissional que faltou na sua formação e vivência enquanto empreendedor?

JFS: Acredito que mais estruturas e suporte às Etecs para realizações de vivências práticas para os cursos que eu frequentei. Sabemos que são instituições que tem subsídio do governo e mesmo assim o corpo docente e administrativo fazem o seu máximo para que tenhamos a melhor formação.

MCS: Para finalizar, você tem relações com políticas locais que contribuem para desenvolver e/ou sucesso do seu empreendimento?

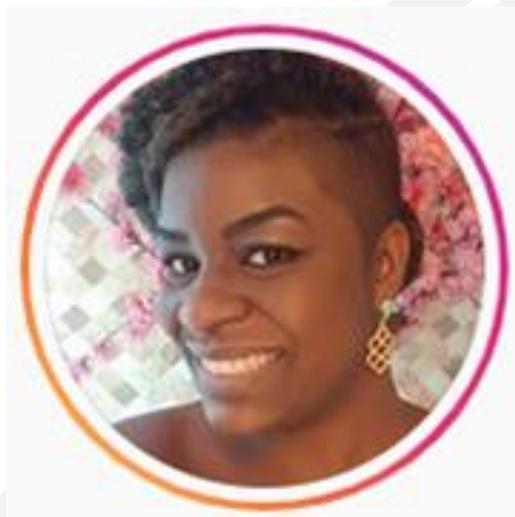
JFS: Sempre. Os projetos para desenvolvimento de empreendimentos tiveram um certo gás, neste último ano, devido a pandemia e suas consequências. Estes tipos de ações e participações estão mais perceptíveis agora, mas deveriam já ocorrer muito antes para assegurar o direito de cidadania ao Microempreendedor Individual. Ainda mais agora, mesmo com os incentivos mínimos, não temos certeza total de que podemos ter este suporte, a certeza que nosso setor tem, é que nós devemos buscar, nós mesmos, nos mantermos ativos, e seguir dignamente com nossos negócios. Mas sempre lembrando que o importante é nunca desistir.

MCS: Muito obrigada por sua participação nesse projeto. Tenha um bom dia.

Descritores

História oral na educação
Empreendedorismo
Marcia Cirino dos Santos
Janayna Fares dos Santos
Etec Dona Escolástica Rosa
Etec Aristóteles Ferreira
Centro de Memória
Ensino Médio – Técnico em Nutrição e Dietética
Técnico em Eventos
Confeiteira
Mariza Szabo
Maria Tereza Andriani
Stefania Justo
Ana Paula Reis

Dados Biográficos da Entrevistada



Janayna Fares dos Santos - Natural da cidade de Santos/SP. Fez Ensino Médio (2000). O curso Médio Técnico em Nutrição e Dietética cursou na Etec Dona Escolástica Rosa (2008) e o Técnico em Eventos, na Etec Aristóteles Ferreira (2017). Fez o Pós Técnico em Organização de Eventos Corporativos - Etec Aristóteles Ferreira (2019). Atualmente trabalha por conta própria como Confeiteira.

Dados Biográficos da Entrevistadora



Marcia Cirino dos Santos - Pós-graduanda em Planejamento, Implementação e Gestão da Educação a Distância (LANTE/UFF). Pós-graduanda em Gestão de Negócios em Alimentação e Nutrição pelo SENAC/CEATEL (1996). Graduada em Nutrição pela Universidade Metodista de Piracicaba (1985) e em Pedagogia pela Universidade Paulista (2014). Licenciada em Ciências Biológicas pela Universidade Metropolitana de Santos (2007) e em Saúde pela Fatec Baixada Santista/Centro Paula Souza (2007). Atua como consultora em restaurantes industriais e comerciais na área de higiene e segurança alimentar. Atuou no ramo de alimentação coletivas em diversas empresas, atualmente é professora titular do Curso Técnico em Nutrição e Dietética do Centro Estadual de Educação Tecnológica Paula Souza e integrante do Grupo de Estudos e Pesquisas em Memórias e História da Educação Profissional (GEPEMHEP). Fonte: CV: <http://lattes.cnpq.br/3512073179014643> Acesso em: 20 dez. 2021.

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

Termo de Consentimento Livre e Esclarecido de Janayna Fares dos Santos