

REPORTAGEM ESPECIAL

A doce mania de empreender

Álvaro Guimarães, de Pelotas, especial para o JC*

A cada ano, o Senac Pelotas forma, em média, entre 80 e 100 novos profissionais especializados no preparo dos doces tradicionais pelotenses, isso faz da escola a principal formadora de mão de obra para o mercado de trabalho. Além de um curso específico no ramo, a unidade oferta outras formações na área da gastronomia que dialogam com a fabricação de doces, como o curso de confeitiro, o de bolos e o de cozinheiro.

O professor Edu Fonseca explica que o perfil dos alunos, em média, é de pessoas que pouco ou nada conhecem sobre as técnicas de doçaria e gastronomia. E uma pequena parte é de profissionais da área em busca de atualização. Outra característica singular é que a maioria dos alunos não deseja buscar trabalho nas docerias da cidade ao se formar, mas sim empreender, o que reforça o significado social e cultural do doce entre os pelotenses.

“Eu acredito que o curso de doces tradicionais aqui na escola tem a ver com uma reinvenção de vida. As pessoas veem no doce uma boa oportunidade de negócio, porque é um preparo tradicional da cidade que não é encontra-

do em outros locais”, comenta.

Essa percepção é reforçada por peculiaridades que passam despercebidas pela população local, mas são facilmente notadas por quem é de fora da cidade, como o caso do professor, natural de Porto Alegre.

“O pelotense dá muito valor ao doce. Em qualquer bairro você vai ter uma doceira que faça os doces tradicionais. Então você pode pesquisar pelo mais barato, pela melhor qualidade, pela melhor marca, como preferir. E isso é tão comum na cidade que a população interna não nota. Mais do que isso: o pelotense busca no doce o amparo caso ele tenha algum problema financeiro. É fazendo doces que ele tenta mudar um momento desfavorável.”

Mas o que pode ser traduzido, também, como uma relação afetiva com o produto é um problema para a cadeia produtiva, que sofre com a falta de mão de obra e encontra dificuldades para reter seus talentos.

Com salários médios na casa dos R\$ 1,8 mil mensais e jornadas de trabalho pesadas, em ambientes industriais onde as temperaturas chegam facilmente aos 50°C na beira dos tachos e panelas, as linhas de produção parecem cada vez menos atrativas, especialmente para quem investe tempo e dinheiro



Fonseca (ao fundo) explica que o perfil é de pessoas que pouco ou nada conhecem sobre as técnicas de doçaria

em cursos de qualificação.

Apesar da procura constante aos egressos dos cursos do Senac e de iniciativas de qualificação profissional voltadas para pessoas em vulnerabilidade social, como a Doceria Escola da ONG

Otroporto, as empresas encontram dificuldades para reforçar suas equipes. “Não temos mão de obra qualificada, nem não qualificada. Falta gente para trabalhar, todos querem empreender”, confirma Simone Bica, presidente da

Associação Doce Pelotas. As tentativas de formar a própria força de trabalho no chão das fábricas também não têm dado resultados positivos, diz Simone: “as pessoas vêm, aprendem a fazer e vão embora para empreender”.

Longas jornadas e baixa remuneração estão entre os principais desafios da atividade



Dificuldade da retenção da mão de obra formada engessa a produção

Até o início de 2025, Diana Alves, 21 anos, nunca tinha entrado em uma cozinha industrial, muito menos trabalhado com doces. Naquela época, era diarista em uma fruteira até que foi indicada para uma vaga na principal fornecedora de doces cristalizados, em calda e em pasta das confeitarias de Pelotas.

De lá para cá, aprendeu todos os segredos e técnicas da profissão no chão da fábrica. O aprendizado, no entanto, não é suficiente para fazê-la querer permanecer ali. Os principais motivos que justificam a busca por oportunidade de trabalho em outras áreas são comuns a muitos outros trabalhadores do setor: longas jornadas e baixos salários.

“Quem trabalha com doce não consegue ter uma jornada definida. Tem dias que se chega cedo e sai tarde, em outros mal con-

segue parar na hora do almoço. Por exemplo: uma figada passa o dia todo no fogo, então tens que passar o dia todo mexendo, não pode descuidar nunca. Assim, dependendo das encomendas, tem semanas em que se trabalha todos os dias até as 20h, 21h. É exaustivo”, comenta.

Alie-se a isso o salário oferecido e se tem equipes com alta rotatividade, o que acaba sobrecarregando os mais experientes. “Em 16 meses de firma, vi pelo menos outras quatro aprendizes de doceira começarem a trabalhar e irem embora em poucas semanas. Para valer a pena, o salário teria que ser pelo menos 50% maior”, diz.

Apesar da inconformidade diante da atual situação, Diana admite que o aprendizado valeu a pena e revela que, em caso de qualquer revés futuro, não pensaria duas vezes antes de voltar

para a linha de produção dos doces. “É um conhecimento que fica tipo assim, na reserva, que caso volte a precisar de emprego retorno para o doce, porque é uma coisa garantida e onde sempre vai ter vaga.”

A escassez de trabalhadores e a dificuldade da retenção da mão de obra formada engessam os planos de expansão das empresas e, por consequência, impedem a implementação de uma política de valorização salarial dos profissionais do setor que, conforme os empresários, está pressionado pelo aumento dos preços das matérias-primas.

Sem conseguir equilibrar os custos com o incremento da produção não resta outra alternativa a não ser reajustar o valor do doce vendido ao consumidor, que atualmente é comercializado por R\$ 7,50 a unidade, mas a partir de abril deve ficar mais caro.