

Anihan, uma escola para especialistas em padaria

Nas Filipinas uma escola concede um diploma em Elaboração de Alimentos com especialização em padaria.

“Algum dia hei de ter a minha própria doceria”, diz Rochelle Bertudes.

16/04/2013

Anihan Technical School , um dos projetos da *Foundation for Professional Training Inc (FPTI)* ,

situa-se em Laguna, Filipinas. Esta escola tem a sua sede entre as colinas da histórica cidade de Calamba e concede um diploma em Elaboração de Alimentos, com especialização em padaria.

Durante os dois anos que dura a formação, as estudantes aprendem técnicas culinárias e conhecimentos básicos sobre gestão e direção de empresas.

“Terminada a formação e diplomadas, as alunas estão em condições de se converterem elas próprias em empresárias”, afirma Rowena Nazareno, diretora do Aniham. E acrescenta: “A nossa meta é dar a mulheres de baixos recursos econômicos os conhecimentos e a destreza necessários para que ganhem a vida e desenvolvam a sua personalidade”.

Os ensinamentos de São Josemaria Escrivá estão na base dos projetos da

FPTI dirigidos ao desenvolvimento da mulher. “Todo o trabalho – diz o fundador do Opus Dei – é testemunho da dignidade do homem, do seu domínio sobre a criação. É ocasião de desenvolvimento da própria personalidade”.

Esta perspectiva levou a FPTI a conceber projetos que procuram elevar o nível educacional e as qualificações profissionais de mulheres, impregnando-os do ideal cristão da santificação do trabalho cotidiano que São Josemaria ensina.

Um futuro melhor

Julie Ann Balneg, de 18 anos, frequenta o segundo ano de Elaboração de Alimentos. O seu desejo é abrir no futuro um pequeno restaurante com que possa ajudar os seus. Julie e outras estudantes de Aniham trabalham meio período para ganhar algum dinheiro.

Rochelle Bertudes, de 17 anos, está pensando em trabalhar numa empresa de “fast food”, depois de obter o diploma. “Quando tiver guardado dinheiro suficiente, quero continuar a estudar no campo da alimentação. Um dia hei de conseguir ter a minha própria doceria”, declara.

“Penso que na escola se preocupam realmente conosco. Procuram conhecer-nos bem, descobrir os nossos talentos para frutificá-los. Ajudam-nos a aprender”, acrescenta.

Nem tudo em Anihan se reduz ao crescimento pessoal. Procura-se que todas as alunas assumam uma atitude ativa e generosa frente aos mais necessitados. Com esta intenção nasceu o projeto de assistência social nos bairros próximos.

“É o que mais me agrada da escola”, diz uma das participantes. Algumas

alunas, nos seus tempos livres, dão aulas de matemática e de higiene. Além disso, ensinam o catecismo da doutrina cristã a quem o desejar. “Quero me encarregar dessas crianças, porque me dou conta que muitas vezes não recebem atenção suficiente. Trazem o rosto sujo e parece que ninguém lhes diz que têm a roupa mal vestida. Às vezes nem sequer sabem a data do seu nascimento!”.

Converter o trabalho em oração é uma das lições mais importantes que se procura transmitir a todas as alunas de Anihan. “Agora sei que posso rezar enquanto trabalho. Por exemplo, quando lavo os pratos, posso dizer uma Ave Maria”, salienta uma aluna do segundo ano.

Doreen Greece Guevarra, de 18 anos, também frequenta o segundo ano de Elaboração de Alimentos. Gosta de ler livros sobre cozinha e preparar as

receitas. Aprendeu a fazer os bolos de chocolate que aparecem nos livros e revistas. “Gosto de cozinhar e em Aniham estou aprendendo essa profissão. Mas na escola ensinaram-me a ampliar meus horizontes. Além de fazer bolos magníficos, posso melhorar como pessoa: não ser impaciente com os meus irmãos menores, falar com mais serenidade, responsabilizar-me pelas consequências dos meus atos, estar mais próxima da minha família e dos meus amigos, ter maior intimidade com Deus”.

Aniham significa “estação das colheitas”. Para estas jovens, a escola é a possibilidade de colher um futuro melhor para elas e para suas famílias. “Seria uma pena se não soubesse aproveitar esta oportunidade”, diz Doreen Guevarra.

As 120 estudantes que frequentam as aulas em Aniham provêm de cidades

próximas, como Laguna, Batangas, Cavite e Quezon. Todas as alunas recebem uma bolsa parcial. Em grande parte, o restante dos fundos para levar adiante a escola procedem da venda de produtos feitos em Aniham e de doações particulares e públicas.

Se desejar obter mais informação ou colaborar economicamente com **Aniham Technical School**, pode dirigir-se a

:

Diretora

Macaria V. Javier

Endereço

:

294 Purok 6, Barangay Milagrosa

Calamba City, Laguna 4027

Philippines

E-mail : ats@anihanschool.com /
anihanschool@yahoo.com /

anihanschool@gmail.com **Tel** : (049)
545-1598

Telefax : (049) 545-5738

.....

pdf | Documento gerado
automaticamente de [https://
dev.opusdei.org/pt-br/article/anihan-
uma-escola-para-especialistas-em-
padaria/](https://dev.opusdei.org/pt-br/article/anihan-uma-escola-para-especialistas-em-padaria/) (10/08/2025)