

opusdei.org

Anhihan, uma escola para especialistas em padaria

Nas Filipinas uma escola que confere um diploma nos Serviços de Alimentação com especialização em padaria. “Um dia chegarei a ter a minha própria pastelaria”, afirma Rochele Bertudes.

24/03/2004

Anhihan Technical School, um dos projectos da Foundation for Professional Training Inc (FPTI),

situa-se em Laguna, Filipinas. No meio das colinas da histórica cidade de Calamba tem a sede esta escola que confere um diploma na área de Alimentação com especialização em padaria. Ao longo de dois anos - duração do curso-, as estudantes aprendem técnicas de culinária e conhecimentos básicos sobre negócios e direcção empresarial. “Uma vez diplomadas estão em condições de elas próprias se tornarem empresárias”, afirma Rowena Nazareno, directora de Anhihan. E acrescenta: “A nossa meta é proporcionar a mulheres de fracos rendimentos económicos conhecimentos e engenhos necessários para que ganhem a vida e desenvolvam a sua personalidade. As nossas diplomadas trabalham em pastelarias, hotéis, restaurantes e outros estabelecimentos da área alimentar”.

Os ensinamentos de São Josemaría Escrivá estão na base dos projectos de 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. É vínculo de união com os outros seres, fonte de rendimentos para sustentar a família; meio para contribuir para o progresso da sociedade, onde se vive, e para o progresso de toda a Humanidade” (Cristo que passa, 47). Esta perspectiva levou a FPTI a fazer projectos que procuram elevar o nível educativo e a qualificação profissional de mulheres, impregnando-os do ideal cristão da santificação do trabalho quotidiano que ensina São Josemaría.

Um futuro melhor

Julie Ann Balneg, de 18 anos, frequenta o segundo ano da Área Alimentar. Tem como desejo montar no futuro um pequeno restaurante para poder ajudar os seus. Julie e outras estudantes de Anihan trabalham a tempo parcial para ganhar algum dinheiro.

Rochelle Bertudes, de 17 anos, está a pensar trabalhar numa empresa de comida rápida, depois de se diplomar. “Quando tiver poupado o dinheiro suficiente, quero continuar os meus estudos nesta área. Algum dia conseguirei ter a minha própria pastelaria”, afirma. “Penso que na escola se preocupam realmente por nós. Procuram conhecer-nos bem, descobrir os nossos talentos para os fazer render. Ajudam-nos a aprender”, acrescenta.

Nem tudo em Anihan se reduz ao crescimento pessoal. Procura-se que todas as alunas assumam uma

atitude activa e generosa para com os mais necessitados. Com esta intenção nasceu o projecto social dos bairros vizinhos. “É o que gosto mais da escola”, diz uma das participantes. Algumas alunas, nos tempos livres, dão aulas de matemática e de higiene. Além disso, ensinam catecismo da doutrina cristã a quem o desejar. “Quero encarregar-me destas crianças”, porque me dou conta de que muitas vezes não lhes prestam a suficiente atenção. Andam com a cara suja e ninguém parece dizer-lhe que levam a roupa mal vestida. Às vezes nem sequer sabem a data do 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 estou a lavar os pratos, posso dizer uma Ave Maria”, afirma uma aluna do segundo ano.

Doreen Greece Guevara, de 18 anos, também frequenta o segundo ano da Área Alimentar. Gosta de ler livros de cozinha e preparar receitas.

Aprendeu a fazer os mesmos bolos de chocolate que aparecem nos livros e nas revistas. “Gosto de cozinhar e em Anihan estou a formar-me nesta profissão. Mas na escola ensinaram-me a abrir os meus horizontes. Além de fazer magníficos bolos, posso melhorar como pessoa: não ser impaciente com os meus irmãos mais novos, falar com mais serenidade, ter mais consciência das consequências dos meus actos, estar mais próxima da minha família e dos meus amigos, ter mais intimidade com Deus”.

Anihan significa “estação da colheita”. Para estas jovens, a escola é a possibilidade de conseguirem um futuro melhor para elas e para as suas famílias. “Seria uma pena que não soubesse aproveitar esta

oportunidade”, afirma Doreen Guevara.

As 120 alunas que este ano frequentam as aulas em Anihan são de províncias vizinhas como Laguna, Batangas, Cavite e Quezon. Todas as alunas contam com uma bolsa parcial. A maioria, consegue o restante das propinas da escola com a venda de produtos realizados em Anihan e com donativos privados e públicos.

*Se desejar receber mais informação ou colaborar economicamente com **Anihan Technical School**, pode se dirigir a:*

Rowena Nazareno

Endereço:

#294, Purok 6

Barangay Tulo, Calamba City

Philippines

E-mail: anihan@pacific.net.ph

Tel: (049)545-1598 / 545-0556

Fax: (049) 545-5738

Por Patricia L. Adversario

.....

pdf | Documento gerado
automaticamente a partir de [https://
dev.opusdei.org/pt-pt/article/anihan-
uma-escola-para-especialistas-em-
padaria/](https://dev.opusdei.org/pt-pt/article/anihan-
uma-escola-para-especialistas-em-
padaria/) (09/08/2025)