opusdei.org

Anihan, uma escola para especialistas em padaria

Nas Filipinas uma escola concede um diploma em Confeccção de Alimentos com especialização em padaria. "Algum dia hei-de ter a minha própria pastelaria", diz Rochelle Bertudes..

05/06/2012

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 Confeção de Alimentos, com especialização em padaria.

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

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

Os ensinamentos de São Josemaría 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 perspetiva levou a FPTI a conceber projetos que procuram elevar o nível educativo e as qualificações profissionais de mulheres, impregnando-os do ideal cristão da santificação do trabalho quotidiano que São Josemaria ensina.

Um futuro melhor

Julie Ann Balneg, de 18 anos, frequenta o segundo ano de Confeção de Alimentos. O seu desejo é abrir no futuro um pequeno restaurante com que possa ajudar os seus. Julie e outras estudantes de Anihan realizam trabalhos a tempo parcial para ganhar algum dinheiro.

Rochelle Bertudes, de 17 anos, está a pensar trabalhar numa empresa de comida rápida, depois de obter o diploma. “Quando tiver poupado dinheiro suficiente, quero continuar a estudar no campo da alimentação. Um dia hei-de conseguir ter a minha própria pastelaria”, declara.

“Penso que na escola se preocupam realmente connosco. Procuram conhecer-nos bem, descobrir os nossos talentos para os fazer frutificar. 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 um 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 a cara suja e parece que ninguém lhes disse 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 Confeção de Alimentos. Gosta de ler livros sobre cozinha e preparar as receitas. Aprendeu a confeccionar os

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

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

As 120 estudantes que este ano frequentam as aulas em Anihan provêm de províncias próximas,

como Laguna, Batangas, Cavite e Quezon. Todas as alunas recebem uma bolsa parcial. Em grande parte, o resto dos fundos para levar por diante a escola procedem da venda de produtos feitos em Anihan e de doações privadas y públicas.

Se pretende obter mais informação ou colaborar economicamente com **Anihan 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 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/) (13/08/2025)