

Processo De Incubação Do Grupo Deguste

Daniela Almeida Nogueira

Mestranda em Engenharia e Ciência de Alimentos e Consultora INTECOOP/FURG

nogueiradaniali@yahoo.com.br

Lucia Regina Nobre

Técnica Administrativa em Educação e Coordenadora do NUDESE/FURG

lucianobre@furg.br

Eder Dion de Paula Costa

Professor Doutor em Direito do Trabalho e Coordenador da INTECOOP/FURG

ederdion@yahoo.com.br

Dóris Pack Perius

Acadêmica de Engenharia de Alimentos e Bolsista INTECOOP/FURG

doh_perius@hotmail.com

Eliana Freitas Pereira

Técnica Administrativa em Educação/FURG

elianafpereira@hotmail.com

Eixo: Metodologias de Intervenção Social. Métodos de Intervenção Social e Tecnologias Sociais nas Incubadoras Universitárias de Economia Solidária

Resumo:

O objetivo deste trabalho é relatar como se deu a intervenção da Incubadora Tecnológica de Cooperativas Populares – INTECOOP-FURG, na incubação do grupo Deguste. Esse grupo tem seu trabalho reconhecido quando começa a expor e comercializar seus produtos em eventos cediados pela Universidade Federal do Rio Grande - FURG. A ação se efetiva com a necessidade de qualificar este coletivo que forma-se por integrantes de outros empreendimentos apoiados pela Incubadora e que eventualmente trabalhavam com a gastronomia. Neste sentido, o grupo passa por várias formações voltadas à área de produção e manipulação de alimentos, assim como na organização coletiva, planejamento e formação de custos. Contudo, percebemos a importância de tal proposta, que vem contribuindo na melhoria da qualidade da produção, da organização coletiva, na autogestão e na efetivação da geração de trabalho e renda.

Palavras Chaves: Economia Popular Solidária, Incubação e Gastronomia

Introdução

A Universidade Federal do Rio Grande – FURG, vem através do Núcleo de Desenvolvimento Social e Econômico – NUDESE, desenvolvendo atividades com a comunidade local desde 2003, a fim de, afirmar cada vez mais a relação entre a universidade e a comunidade. A partir disso, tem se realizado ações através de projetos de extensão que viabilizam uma mudança nas atitudes, crenças e valores dos indivíduos que passam a fazer parte desta nova forma de organização coletiva denominada de Economia Popular Solidária-

EPS, contribuindo com a emancipação social destes sujeitos. Que conforme Paul Singer (2002) significa:

“A economia solidária foi concebida para ser uma alternativa superior por proporcionar às pessoas que adotam, enquanto produtoras, poupadoras, consumidoras etc., uma vida melhor. Vida melhor não apenas no sentido de que possam consumir mais com menor dispêndio de esforço produtivo, mas também melhor no relacionamento com familiares, amigos, vizinhos, colegas de trabalho, colegas de estudo etc.; na liberdade de cada um de escolher o trabalho que lhe dá mais satisfação; no direito à autonomia na atividade produtiva, de não ter de se submeter a ordens alheias, de participar plenamente das decisões que o afetam; na segurança de cada um, saber que sua comunidade jamais o deixará desamparado ou abandonado” (p. 115-116).

Nesse sentido, a Incubadora Tecnológica de Cooperativas Populares – INTECOOP - FURG, no município do Rio Grande, tem tido um papel fundamental, desde sua implementação no ano de 2003, pois foi a partir das ações desta incubadora, que estão sendo realizadas diversas atividades de incubação e pós-incubação de grupos formais como associações, cooperativas e de grupos informais de homens e mulheres que buscam através de suas especificidades, qualidades e formas de trabalho a sua realização pessoal e profissional numa sintonia harmônica de desenvolvimento do coletivo e não do individual. Esses Empreendimentos Econômicos Solidários, se caracterizam por serem organizações coletivas, de trabalho e geração renda, de autogestão, de democracia, de participação, de igualitarismo, de cooperação no trabalho, de auto-sustentação, de desenvolvimento humano e de responsabilidade com a qualidade de vida das populações atuais e das gerações futuras (BERTUCCI & SILVA, 2003).

A partir disso, sentimos a necessidade de dialogar com os leitores deste trabalho, trazendo uma experiência rica do processo de incubação de um grupo de mulheres que passam a se olhar, numa visão diferenciada, que surge numa relação dinâmica, por serem partícipes do Fórum Microrregional de Economia Solidária deste município. Cabe salientar, que algumas dessas pessoas atuavam com o artesanato e gastronomia, e outras com a gastronomia, participando dos diálogos reflexivos do ambiente do fórum, um espaço de discussão que busca fomentação de políticas públicas voltado para EPS, que vem tomando uma amplitude nacional conforme Lacerda (2009):

“A Economia Solidária vem adquirindo tamanha amplitude e colocando-se de forma tão central na discussão de nossos rumos em busca de formas alternativas de estruturação dos processos produtivos que, recentemente, o Governo Federal desenvolveu o Termo de Referência em Economia Solidária, criado pelo Ministério do Trabalho e Emprego. Este Termo (2005) aponta a relevância dos empreendimentos solidários ao citar que: “Embora sendo um fenômeno recente no país, a Economia Solidária tem se constituído em um processo de organização social e econômica dos (as) trabalhadores (as) na geração de trabalho, renda e inclusão social, bem como desenvolvimento local, por meio de articulação de redes de cooperação” (p.06).

Nesse ato de um olhar sensível, possibilitado por essas mulheres, começa-se uma relação de constituição de um grupo de forma informal, percebido como uma relação mágica entre elas, por possuírem uma qualidade pessoal e profissional na arte da gastronomia, juntando esforços, e realizando um único diálogo. Contudo nosso objetivo aqui nesse texto será trazer um pouco da vivência cotidiana destas mulheres do grupo de gastronomia e sua relação com o apoio da INTECOOP-FURG. Demonstrando, de que forma a proposta deste grupo vem sendo constituída numa relação afetiva e efetiva.

O grupo “Deguste” e a mediação da Incubadora Tecnológica de Cooperativas Populares da Universidade Federal do Rio Grande – FURG

O início do trabalho com o grupo deu-se através da Incubadora, uma vez que se identificou a necessidade de qualificar as mulheres que trabalhavam com gastronomia. Estas mulheres em fase anterior já atuavam em eventos dentro da Universidade como as Mostras de Produções Universitárias, porém apenas como prestadoras de serviço, como exemplo: era solicitado um *cooffee break*, estas compravam os doces e salgados e ofereciam o serviço a comunidade acadêmica. Cabe salientar, que dentro da lógica da organização do trabalho coletivo na perspectiva da Economia Popular Solidária, foi identificado pela INTECOOP, um potencial de geração de trabalho e renda baseados nesta perspectiva, o espaço da Mostra Universitária foi um dos propulsores do reconhecimento do público em relação ao grupo, intensificando cada vez mais, a idéia de constituição de um coletivo que trabalhe com a gastronomia.

A partir de então, essas mulheres passaram por várias oficinas de qualificação tanto na área de produção quanto na área de planejamento, buscando a organização do trabalho coletivo, passando a instigá-las a produzirem os salgados e doces, qualificando o serviço oferecido e, que afirma na organização enquanto um Empreendimento Econômico Solidário. Tais trabalhos se caracterizaram a partir de um acompanhamento sistemático, que tinha como finalidade a gestão do grupo, onde as pessoas envolvidas buscam uma solução de benefício mútuo, construída por elas, a partir da identificação de seus interesses e necessidades, auxiliados pelo mediador que intervém facilitando a comunicação entre os envolvidos. Pois entendemos que esta forma de mediação possibilita um processo educativo, que conforme Dias & Silveira (2007) se define da seguinte forma: “*Educar para os direitos humanos, prescindindo, então de uma escuta sensível e de uma ação compartilhada...capaz de desencadear processos autônomos de produção de conhecimento*”. Ação que possibilita aos mediadores e ao grupo construir processos de emancipação humana, repercutindo nos seus jeitos de viver, pensar, sentir e agir, em suas relações com outros e consigo mesmos, exercício que desencadeia práticas democráticas e contribui para a construção esperançosa de uma sociedade também democrática instaurando-se assim novas interpretações e viabilidades do mundo.

Atualmente, é sabido que existe uma grande preocupação com os estabelecimentos que oferecem alimentação ao público, tanto do ponto de vista higiênico - sanitário das instalações e manipuladores, quanto do ponto de vista da segurança alimentar. Para tanto uma série de medidas providas dos órgãos de fiscalização são adotadas para a verificação das condições desses estabelecimentos, como é o caso da RDC nº 216, 15 de setembro de 2004, que dispõe sobre o regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, que visa à proteção à saúde da população (AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA, 2004). Neste sentido, Junior (2008), coloca que:

“O Manual de Boas Práticas de Fabricação é o documento que descreve as operações realizadas pelo estabelecimento, incluindo, no mínimo, os requisitos higiênico-sanitários dos edifícios, a manutenção e higienização das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, o controle da água de abastecimento, o controle integrado de vetores e pragas urbanas, a capacitação profissional, o controle da higiene e saúde dos manipuladores, o manejo de resíduos e o controle de garantia de qualidade do alimento preparado” (p.109).

Além disso, no município de Rio Grande existe uma gama de estabelecimentos de serviços de alimentação como: bares, restaurantes, lancherias entre outros, que atuam na perspectiva não coletiva. Nesse sentido, é importante destacar a proposta de trabalho do grupo, que tem suas atividades voltadas na construção coletiva do trabalho e da autogestão, voltado para os princípios da Economia Popular Solidária, e que neste momento na cidade do

Rio Grande, não se tem conhecimento da existência de um empreendimento de alimentação que atue com esse foco.

Partindo destas perspectivas, o grupo foi convidado a participar da 37ª Feira do Livro em Janeiro 2010, sendo a primeira experiência enquanto sujeitos coletivos. Tal proposta visava oferecer todo serviço de alimentação ao público da feira, surge então um novo desafio não só para o grupo, mas também para a própria Incubadora, uma vez que, além de ser uma experiência nova para a equipe do projeto, seria o primeiro momento em que o grupo se depararia com um público diário de no mínimo 3.000 pessoas, que envolvia a comunidade acadêmica e a comunidade local, durante os dez dias de intensa atividade da feira. Estes dez dias exigiram destas mulheres um trabalho mais qualificado, que oportunizasse a dissiminação desta proposta, que tem como princípios a autogestão, o respeito mútuo e a valorização do ser humano.

Nesse sentido, foi necessário realizar formação continuada na área de produção de alimentos, e na organização do trabalho coletivo. Para tanto, o grupo foi organizado de forma que todas pudessem oferecer sua produção e ainda atuar diretamente na comercialização de seus produtos. Foi feito alguns procedimentos metodológicos de capacitação do grupo como:

1. Em um primeiro momento todas participantes passaram por um curso de boas práticas de fabricação, na qual foram abordados alguns temas como de higiene, manipulação dos alimentos e padronização dos mesmos, sendo que, cada uma delas, foi instigada a fazer um controle de qualidade prévio observando aspectos como: quantidade oferecida, tamanho, coloração, tipo de embalagem adequada a cada produto oferecido, como embalar e rotular seus produtos. Além disso, foram realizadas visitas nas cozinhas de suas casas para a verificação das condições de produção de cada integrante. Dentro das questões de higiene segundo Junior:

“Os manipuladores de alimentos, conscientes da responsabilidade de que devem ter em relação à manutenção da segurança dos alimentos manipulados e da saúde dos consumidores, devem seguir regras claras no tocante aos hábitos higiênicos, às posturas e a higiene pessoal. Os manipuladores devem ser informados, tanto em atividades de treinamento como no dia-a-dia, a respeito da necessidade de manterem o asseio pessoal” (JUNIOR, 2008.p.07).

2. Foram realizadas reuniões semanais com objetivo de discutir as dúvidas que foram surgindo no decorrer dos cursos, tipo as questões que envolvia os mecanismos de infraestrutura, como realizar o transporte desses alimentos até o local de comercialização de forma rápida e que garantisse a qualidade desses produtos no período de comercialização;
3. Nas questões de oferta do produto por parte de cada integrante foram feitos acordos prévios junto ao grupo de forma a fazer com que estes tivessem sua organização no trabalho coletivo. Ao chegar à feira todos os produtos passavam por outro controle de qualidade, sendo este realizado pela equipe técnica do projeto da área de alimentos, onde se verificaram novamente as quantidades acordadas, tamanho, coloração, rótulo, apresentação visual, entre outros;
4. Também se trabalhou com as mulheres a questão do prazo de validade, estes tinham duração de apenas um dia, os produtos que eventualmente não fossem comercializados eram trocados por produtos novos no dia a dia, como forma oferecer ao público da feira um produto de qualidade e evitando algum tipo de DTAs (doenças transmitidas por alimentos), levando em consideração a época do ano;
5. Além das discussões com relação à qualidade dos produtos as integrantes do grupo passaram também por uma formação na área de atendimento ao cliente.

Foram criadas escala de trabalho de maneira à oportunitizá-las a participar de todo processo;

6. Ao longo do ano de 2010 grupo atendeu duas modalidades de eventos: a) *Coffee Break*, onde o preço deste serviço era cobrado de apenas um tomador de serviço e variava de acordo com o cardápio e o número de pessoas a serem atendidas. O trabalho de atendimento do evento se dava coletivamente e a produção era realizada nas casas das integrantes do grupo. Para realizarem a divisão das sobras, neste caso, se auferia todos os custos de cada produtora e o custo de material de uso no evento e depois se dividia em partes iguais. b) Bar era quanto os tomadores de serviço eram várias pessoas sem nenhum contrato fechado, o bar estava a disposição do público. O trabalho de atendimento era coletivo em forma de escala e a produção individual em suas casas, muito embora coletivamente o grupo decidisse quais eram os produtos e as quantidades dos mesmos. O resultado das vendas dava-se pela quantidade de produtos vendidos por cada uma e o resultado da venda da bebida que não tinha nenhum esforço na fabricação era mantido para o coletivo, para que este fosse utilizado para manter os custos de abertura do bar e para futuros investimentos;
7. Outra discussão travada com o grupo foi no sentido de organizarem-se para poderem ter materiais e bens permanentes que dessem condições de prestarem um serviço de melhor qualidade e/ou constituir um ponto de comercialização;
8. Na área de gestão, foi trabalhada a formação do preço, custo e controle de caixa, que teve vários ensaios para construir uma planilha que se adequasse a realidade do grupo e custos.

A partir destas experiências surge “o grupo Deguste”, pois aqui se intensifica a idéia que seria necessário instituir um nome ao grupo, e também buscar a formalidade do coletivo, que no início começou com nove mulheres e durante o processo de constituição e de identificação com a proposta do trabalho aqui elencado, houve a redução das participantes, que atualmente se encontram em cinco membros. Logo após, tais vivências, este coletivo passa a atuar num espaço concreto de comercialização dentro do ambiente universitário, que vem contribuindo com a emancipação e a afirmação dessas pessoas. Além de ser uma alternativa de viabilidade de renda familiar.

Após estes momentos de comercialização, surgem então outras oportunidades de comercialização dentro da Universidade, espaços esses, onde ocorrem eventos como seminários, congressos, semanas acadêmicas, shows entre outros. É importante colocar que, durante o ano de 2010, o grupo participou em eventos como: Seminário dos Povos Indígenas, Congresso Regional de Iniciação Científica e Tecnológica em Engenharia Universidade Federal do Rio Grande – Cricte, Feira dos Maristas, Semana Acadêmica da Geografia, Seminário e Workshop em Engenharia Oceânica – Semengo, Seminário Nacional de Linguagem, Cultura e Educação- Senalce, IX Mostra de Produção Universitária entre outros eventos de menor alcance. A partir destes momentos, surge, discussão da FURG em consolidar este espaço em prol do grupo Deguste, havendo assim a necessidade de formalização do mesmo. Nesse sentido, surge mais um desafio para a incubadora uma vez que ainda não existem leis específicas, para a proposta do Grupo Deguste voltado para a Economia Popular Solidária, sendo assim, a proposta de implementar um sistema híbrido, onde será constituído uma associação que irá organizar os interesses coletivos e para questão legal todas terão MEI – Micro Empreendedor Individual. Isso permite a legalização para talonário fiscal e, as deixam amparadas no âmbito previdenciário.

Resultados e Discussão

Dentre todos os aspectos abordados neste trabalho, podemos evidenciar que todo o conjunto de intervenções realizadas contribuíram para o fortalecimento do grupo uma vez que, mesmo havendo a redução do número de participantes de nove mulheres para cinco, este coletivo conseguiu alcançar uma organização e afinidade entre ele, tal relação é percebida nas falas dessas pessoas que se percebem afins com a proposta do grupo ***“Me considero comprometida no grupo, podemos nos adequar, desde que tenha o comprometimento”*** (entrevista realizada com a integrante no dia 08/11/2010).

Com a relação à capacitação em boas práticas de fabricação, pode-se observar algumas dificuldades por parte do grupo como, os cuidados com a manutenção do corte das unhas, a utilização de brincos, adornos e maquiagem, assim como a utilização dos uniformes adequados a manipulação dos alimentos sendo, toucas, luvas, aventais e calçados fechados. Diante disso, percebeu-se a necessidade de um acompanhamento mais próximo, que evidenciasse a importância desses cuidados com intenção de não levar somente em consideração à legislação, que fundamenta essas normas. Mas que elas percebessem o quanto é importante para a imagem do grupo, se apresentar de forma aseada, garantindo sua própria segurança e a qualidade dos produtos oferecidos. Posterior a esta etapa, foi constatado outra dificuldade com relação à apresentação visual dos produtos, ou seja, aspectos como coloração, tamanho, tipo de embalagem e rótulo. A partir desta problemática apresentada por essas mulheres, ocorreram diálogos de saberes entre mediadores e integrantes, a fim de aperfeiçoar o processo produtivo, buscando a compreensão coletiva sobre a apresentação e comercialização dos produtos, além de contribuir significativamente para um aprendizado que surge entre as adversidades de conhecimentos.

Neste processo de aprendizado mútuo, compreendemos o quanto este grupo veio crescendo, a partir dos diálogos existentes semanalmente, onde passaram a desenvolver todas problemáticas que envolvia a questão da produção e da comercialização. Além disso, se percebe nos relatos das integrantes o quanto vem contribuindo na convivência diária os princípios da EPS, não estimulando a competição e o lucro pelo lucro, mas valorizando o ser humano e o gosto pelo trabalho ***“Estou bem comprometida, gosto de trabalhar e tenho disponibilidade. Não viso só o dinheiro, tenho uma família bem estruturada”*** (entrevista realizada com a integrante no dia 09/12/2010).

Outro fator de grande relevância foi a realização pelo grupo dos três *coffee breaks* e seis eventos de maior amplitude na modalidade bar, que ocorreram no ano de 2010, e que a partir destes eventos foi possível ao grupo constituir um fundo para obtenção de materiais de uso comum como copos, guardanapos, jarras, embalagens, etiquetas. No que diz respeito à bebida, que anteriormente era adquirida no sistema de consignação, atualmente se consegue obtê-la com as sobras.

Quanto às planilhas de controle, foram sendo construídas de acordo com a necessidade do grupo e condição de assimilar determinados conceitos de gestão. De início trabalhou-se apenas com custo de produção, posteriormente foi se introduzindo ao grupo outros conceitos como despesas, custos fixos e custos variáveis e isso foi se dando ao longo do processo, conforme surgia à necessidade de aprofundarmos e assim o domínio das planilhas de controle deu-se de uma forma tranquila. Tal processo possibilitou o entendimento do grupo sobre a importância deste mecanismo para visualização da viabilidade econômica e produtiva do empreendimento. Levando em consideração o tempo de apreensão de cada indivíduo, repetindo as relações vivenciadas no cotidiano enquanto sujeitos norteadores do processo na transformação e aprofundamento de novas tecnologias sociais a partir de suas experiências, que segundo Freire (1987): ***“ninguém educa ninguém, ninguém, ninguém educa a si mesmo, os homens se educam entre si, mediatizados pelo mundo”*** (p.68).

Resultados Esperados

Neste contexto e com o amadurecimento gradativo do grupo Deguste ainda esperamos que consigam exercer plenamente a autogestão, e que se fixe ponto de comercialização dentro da Universidade, como forma de garantir a inserção dessas mulheres no mercado de trabalho efetivando assim a geração de trabalho e renda. É importante destacar aqui, que já existem convites para eventos no ano de 2011, e que está confirmada a participação do grupo Deguste na 38ª Feira do Livro que ocorrerá em janeiro e fevereiro deste ano, demonstrando assim, que este coletivo é realmente capaz de oferecer ao público em geral um serviço e um produto de qualidade, com o trabalho voltado na perspectiva da Economia Popular Solidária, mostrando efetivamente que outra economia é possível e acontece.

Enquanto entidade de apoio que através da Incubadora, vem construindo junto à comunidade local alternativas de trabalho e renda, compreendemos a importância e a significação da ação realizada no grupo Deguste, sendo que todas as atividades estão possibilitando a todo momento, uma mudança de forma construtiva e relevante tanto para os acadêmicos que participam desta proposta, quanto para os integrantes do coletivo Deguste, sendo que, a relação entre a equipe de apoio e o grupo, se constitui a partir diálogo de conhecimentos, técnicos, científicos e empíricos. Perceber o desenvolvimento humano destas mulheres, através do trabalho que realizam é de extrema significância para sua autoestima, para as mudanças de atitudes e valores e para o aumento da renda familiar. Diante disso, a INTECOOP, vem apostando neste grupo para que consiga alcançar a emancipação enquanto sujeitos coletivos.

REFERÊNCIAS

AGENCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA RDC nº. 216, 15 de Setembro. Brasília, 2004.

BERTUCCI, A. A & SILVA, A. M. A. *Vinte anos de economia popular solidária: trajetória da Cáritas Brasileira dos PACs à EPS*. Brasília. Cáritas Brasileira, 2003.

DIAS, A. A & SILVEIRA, R. M. G. *Da educação como direito humano aos direitos humanos como princípio educativo. In: Educação em Direitos Humanos: Fundamentos teóricos – metodológicos*. João Pessoa: Editora Universitária/UFPB, 2007.

FREIRE, P. *Pedagogia do Oprimido*. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1987.

JUNIOR, S. C. J. *Manual de segurança alimentar*. Rio de Janeiro: Rubio, 2008.

LACERDA, L.F.B. *Governar-se para quê? As práticas de gestão dos empreendimentos. Econômicos solidários: O caso da Cadeia Produtiva de Algodão*. Justa Trama. São Leopoldo, 2009.

SINGER, P. *Introdução à Economia Solidária*. São Paulo: Fundação Perseu Abramo, 2002.