Instituição
Associação de Cooperação e Produção Agroecológica do Assentamento Olga Benário

Título da tecnologia
O Papel Das Mulheres Na Produção De Alimentos Saudáveis: Um Olhar Para A Casa Das Massas Olga Benário

Título resumo

Resumo
O objetivo da unidade de tecnologia social é a produção de massas alimentícia com adição de 30% de legumes na composição da receita. A agroindústria, coordenada pelas mulheres possui 120 metros quadrados, com 15 pessoas envolvidas no trabalho diretamente e em torno de 2000 beneficiários, produzindo massas para merenda escolar e, também, macarrão caseiro preparado de forma artesanal e saudável. A comercialização é realizada pela rede de alimentos Campo Vivo, vendas diretas ao consumidor, lojas especializadas, mercado institucionais ou a partir de aplicativos digitais. Apesar de algumas dificuldades, as mulheres se sentem empoderadas em suas trajetórias e engajadas na realização de seus objetivos, com voz ativa e decisões autônomas.

Objetivo Geral
Analisar o processo de liderança feminina na produção de alimentos saudáveis através da economia solidária gerando emprego e renda as famílias assentadas

Objetivo Específico
- Produzir macarrão saudável, natural e sem conservante para atender os diferentes canais de comercialização. - Buscar alternativas para inovar na fabricação de macarrão sem glúten que possa ser consumido por pessoas diabéticas e/ou que necessitam de dietas especiais. - Capacitar mão de obra especializada com geração de trabalho e renda as famílias assentadas pela comercialização de produtos diferenciados.

Problema Solucionado
A Associação de Cooperação e Produção Agroecológica do Assentamento Olga Benário foi fundada pelas famílias assentadas de Santa Tereza do Oeste/PR com o objetivo de promover o desenvolvimento social e econômico da comunidade. A partir da sua fundação a Casa de Massas Olga Benário viabilizou e viabiliza a manutenção de 15 pessoas no campo, iniciou com a organização das mulheres, atualmente conta com o trabalho de mulheres, homens e jovens. Proporcionando o estudo específico para o desenvolvimento e ou criação de receitas de alimentos que possam ser ofertados a comunidade mantendo a qualidade e a nutrição de uma alimentação saudável sem adição de conservantes. Esta agroindústria traz distintos benefícios que possibilitam resgatar os saberes tradicionais da cultura alimentar regional. Seus produtos são diversificados e diferenciados, uma vez que os aspectos socioambientais e sanitários também são respeitados. A aquisição dos novos equipamentos promove aumento na produtividade, desempenho e diversificação na fabricação de massas.

Descrição
Diante da ascensão da monocultura e produção em escala do agronegócio, a agricultura familiar/camponesa necessita de tecnologias que visam melhorar os processos produtivos e aumentar a taxa de produção dos alimentos com qualidade que chega na mesa das famílias brasileiras. Além de ser uma grande aliada para a sustentabilidade do setor, a tecnologia torna as pequenas unidades de produção agrícola mais eficiente, e isso as leva a conquistar o seu devido espaço dentro da agricultura e do mercado interno no âmbito estadual e nacional. Nesse sentido, é imprescindível que haja fomento ao desenvolvimento de tecnologias e produtos que atendam às necessidades específicas das pequenas propriedades. Dessa forma, os assentados da reforma agrária do Estado do Paraná estão sempre buscando por tecnologias viáveis visando à melhoria de seus lotes rurais em diversos aspectos e garantindo a continuidade, diversificação e sustentabilidade quando pensamos em segurança alimentar e nutricional. Neste cenário, a agroindústria Casa das Massas Olga Benário traz elementos acerca da construção do protagonismo das mulheres camponesas dentro da estrutura produtiva, visto que assumiram a centralidade da gestão, produção e comercialização. O processo produtivo da agroindústria tem origem na matéria-prima vegetal que os agricultores produzem no assentamento fornecendo hortaliças certificadas na produção orgânica para o processamento e agregação de valor. A primeira etapa é a escolha criteriosa dos ingredientes vegetais para garantir a qualidade final das massas. Na sequência ocorre a elaboração da massa através da mistura e proporções dos ingredientes selecionados, com cuidado na preservação de nutrientes dos vegetais, resultando em uma massa homogênea. Após vários testes foi fixado a quantidade de 30% de vegetais na receita. A etapa seguinte é quando a massa é laminada em folhas finas e cortada

em diferentes formatos, como espaguete, parafuso e talharim. Depois disso, as massas são cuidadosamente secas de forma natural, assim mantendo sua coloração garantindo durabilidade e são embaladas com cuidado para garantir a beleza e estética alimentar. Por fim, com o produto pronto são realizadas as entrega nos pontos de venda, parceira coma Rede Campo Vivo, ofertas por aplicativos ou direto ao consumidor. De modo alinhado a política pública de compra da produção camponesa, a criação de agroindústrias se constituiu em oportunidade de trabalho especialmente para estas mulheres que, respondendo a crescente procura de consumidores por produtos da agricultura familiar, conseguiram unir forças a partir do trabalho coletivo, buscando atender as demandas especialmente da alimentação escolar, de feiras locais, e parcerias com as Universidades, Prefeituras e outras instituições públicas e privadas. A associação pretende, através da manutenção dessa tecnologia, motivar a permanência dos jovens e mulheres no campo através do trabalho e renda, além da perspectiva da valorização dos recursos naturais com desenvolvimento de uma economia solidária e sustentável. Através do exercício efetivo da cidadania, da cultura e da valorização do trabalho coletivo, em benefício das comunidades rurais, podemos resgatar e reconstruir valores perdidos. Essa abordagem proporciona uma visão crítica e politizada, do modelo econômico presente. Destaca-se que o Assentamento Olga Benário corrobora os Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS) propostos pela ONU através das suas ações voltadas para uma agricultura sustentável e bem-estar dos seus moradores e saúde da comunidade através do cultivo e consumo de alimentos saudáveis ou na convivência harmoniosa e cuidadosa das relações interpessoais sejam elas no trabalho coletivo ou nas relações de vizinhança na comunidade. De acordo ZACHOW, et al (2019), estudando as ODS no Assentamento Valmir Mota em Cascavel/PR, concluiu que no mínimo oito objetivos dos 17 propostos pela ONU, o assentamento cumpria para agenda 2030 sendo elas: Erradicação da pobreza, Fome zero e agricultura sustentável, Saúde e bem-estar, Educação de qualidade, Trabalho decente e crescimento econômico, Redução das desigualdades, Cidades e comunidades sustentáveis, Consumo e produção responsáveis. Sendo assim, é possível que os assentamentos de reforma agrária promovam o desenvolvimento sustentável, e formem o suporte para a mudança proposta pela agenda 2030 e, que contribui através da produção sustentável a partir da agroecologia, da participação das mulheres na condução de associações e agroindústrias, no trabalho digno com menor penosidade, no combate à fome e pelo fim da pobreza no campo.

Recursos Necessários

No ano de 2012 foi inaugurada a Agroindústria Comunitária que hoje é denominada de “Casa das Massas Olga Benário”, e que, com apoio de entidades parceiras através de doações de materiais construiu 48 m2 para a produção de doces e panificados planejados para atender a Alimentação Escolar Estadual e para o Programa de Aquisição de Alimentos. No momento a agroindústria possui 120 metros quadrados, com 15 pessoas envolvidas no trabalho diário, produzindo pão, cuca, bolacha e biscoitos, atualmente além dos panificados o produto de destaque é o macarrão caseiro de diversas variedades, de massa caseira, com complemento de legumes como couve, cenoura e beterraba. Para a estruturação produtiva foi necessário o investimento em maquinários e equipamentos para aumento da produção de macarrão caseiro com aquisição de equipamentos especializados como a batedeira de massas, esteiras para secagem e utensílios de cozinha. A comercialização é viabilizada com veículo próprio e entregue em caixas plásticas identificadas que permitem a rastreabilidade do produto. Hoje há necessidade de ampliação e automatização do espaço para alavancar a comercialização e manter a visibilidade do produto que é único no Brasil.

Resultados Alcançados

- Fornecimento de 30 toneladas de alimentos saudáveis aos estudantes das escolas municipais e estaduais através dos mercados institucionais nos anos de 2022-2023. - Venda de 10.000kg de macarrão diferenciado desde sua implantação. - Geração de renda as famílias, que permite a manutenção de 15 pessoas realizando atividades produtivas na Casa de Massas. - Promover o protagonismo jovem através de formação continuada para o trabalho qualificado na agroindústria, compreendendo a importância da agroecologia e do campo como espaço de produção da vida. Podendo conciliar trabalho e estudo com geração de renda. - Valorização e reconhecimento da importância da figura da mulher na Agricultura Familiar. - Contínuo relacionamento humana no trabalho, estimulando o surgimento de inovações sociotécnicas, ambientais e agroecológicas pois junto a cooperação ocorre o diálogo e as conexões. - Encontros de trocas de experiências com a comunidade local, Conselho Estadual e Municipal de Segurança Alimentar e com a universidades proporcionando visitas técnicas de disciplinas do Programa de pós-graduação em Desenvolvimento Rural Sustentável, abrindo espaço para estágios de vivência a graduandos de diferentes universidades públicas.

Locais de Implantação

Endereço:

Centro, Santa Tereza do Oeste, PR