



COZINHAS COMUNITÁRIAS

Sabores e diversificação no campo

Atividades não agrícolas desenvolvidas no campo têm ganhado maior destaque ao longo do tempo. Devemos isso, em grande parte, ao protagonismo das mulheres, que se empenham cada vez mais em aperfeiçoar seus conhecimentos e aprender coisas novas, mas sempre valorizando a cultura local e o conhecimento tradicional, e com isso buscar melhoria na renda familiar. Uma dessas atividades que vêm se destacando é a prática culinária, na qual as mulheres rompem as paredes das suas cozinhas e levam os sabores das suas deliciosas receitas tradicionais para toda a comunidade e também para fora, através da comercialização em feiras e demais comércios regionais.

Desta forma, o Governo do Estado do Ceará, através do Projeto Paulo Freire (PPF), em parceria com o Fundo Internacional de Desenvolvimento Agrícola (FIDA), vem fomentando projetos com cozinhas comunitárias em 31 municípios do Ceará com o objetivo de reduzir a pobreza na zona rural e garantir maior autonomia financeira às mulheres do campo. Esses projetos foram estruturados com base social, econômica e agroecológica, visando melhorias na produção, menor impacto no meio ambiente e sustentabilidade da atividade, com execução por meio das entidades de assessoria técnica contínua (ATC).

Os projetos voltados para a construção de cozinhas comunitárias foram têm o objetivo de fortalecer e proporcionar maior capacitação aos grupos de mulheres que já trabalhavam com a atividade culinária ou que tinham interesse e aptidão para essa atividade. Importante frisar que o PPF garantiu todo suporte necessário para o início das atividades nas cozinhas comunitárias, de acordo com o plano de investimento de cada comunidade. As cozinhas foram projetadas para atender às demandas de produção de vários produtos alimentícios, como bolos, pães, doces, confeitaria e polpas, constituindo, assim, uma fonte de renda para as mulheres do campo.

As comunidades que foram beneficiadas com o plano de investimento de cozinhas comunitárias, em grande parte, já possuíam grupos de mulheres que desempenhavam certo tipo de produção culinária para comercialização na própria comunidade e comércios locais, como pães, bolos, doces etc. A partir disso, foi possível planejar a construção dessas cozinhas nas comunidades de forma a potencializar e expandir o trabalho dessas mulheres e jovens.



Para iniciar os trabalhos relacionados ao projeto, as beneficiárias participaram de inúmeras atividades, tanto voltadas para dentro da própria comunidade, para que pudessem fazer o reconhecimento do território e de suas potencialidades, através do Diagnóstico Rural Participativo (DRP), por exemplo, como também para a parte técnica, aprendendo sobre higienização de alimentos e ambiente, equipamentos de proteção individual (EPI), precificação, apresentação dos produtos, produção dos alimentos, manuseio de equipamentos necessários ao funcionamento da cozinha, dentre outros, contando sempre com o apoio da equipe de assessoria técnica.

Assim, as mulheres se apropriaram do processo com maior autonomia e conhecimento para a tomada de decisões necessárias à execução do projeto e começaram a colocar em prática o que foi aprendido – por meio da escolha do local onde seria construída a cozinha, juntamente com os demais membros associados da comunidade, da escolha dos equipamentos e matéria-prima, a partir da definição da produção inicial da cozinha, e da criação da identidade do grupo, por exemplo. A execução dessas atividades pelas famílias, juntamente com a disponibilidade de mão de obra (servente) para a construção da cozinha, é determinada como sua contrapartida para com o PPF.



Concluídas as etapas de formação, construção e aquisição de equipamentos e matérias-primas, os grupos de mulheres receberam as cozinhas equipadas e prontas para que iniciassem seus trabalhos de acordo com o que aprenderam ao longo de todo o processo.



PRODUÇÃO DOS SABORES E SABERES

As cozinhas comunitárias instaladas pelo Projeto Paulo Freire são geridas por grupos de mulheres agricultoras que, para complementarem a renda mensal, realizam atividades não agrícolas, como a culinária, com produção de comidas dos mais variados tipos para comercialização em eventos da própria comunidade, comércios locais, feiras agroecológicas e solidárias e também por meio de encomendas. Depois de tudo pronto, as mulheres receberam oficinas práticas para que pudessem aprender a manusear os equipamentos, apresentar e precificar os produtos, gerenciar os recursos e usufruir, enfim, da totalidade da cozinha. Nesse processo também se deu o aprendizado de novas receitas e técnicas de produção, a fim de padronizar suas receitas, evitando desperdício de matéria-prima e garantindo o sucesso do produto final.

Uma capacitação que podemos citar como exemplo foi a que ocorreu na cozinha comunitária da comunidade de Casa Forte, em Sobral-CE, em parceria com a Escola de Gastronomia Social Ivens Dias Branco (EGSIDB), com execução do Centro de Estudos do Trabalho e de Assessoria ao Trabalhador e à Trabalhadora (CETRA) pelo PPF. Na ocasião, as mulheres tiveram 3 dias de oficina prática de produção de pães, bolos variados, doces, biscoitos, tortas e diversos outros pratos. Nessa atividade foi priorizada a utilização de matéria-prima local, de acordo com a sazonalidade, a fim de aproveitar os alimentos da época, proporcionando economia na produção e evitando o desperdício do excedente que não é consumido na comunidade.

A proposta de funcionamento das cozinhas é manter a regionalidade, a tradição de cada comunidade e a segurança alimentar e nutricional através dos seus produtos, além da geração de renda e autonomia feminina. Por isso, o fortalecimento das atividades no campo, com base agroecológica, também se faz necessário para proporcionar maior disponibilidade de matéria-prima para a produção de receitas, garantindo um produto final saudável para os consumidores. Boa parte dos ingredientes necessários para as receitas vêm do quintal produtivo das famílias das comunidades.



FOGÕES ECOLÓGICOS (ECOEFICIENTES)

Outra tecnologia social muito importante relacionada às cozinhas (individuais) são os fogões ecológicos, que surgiram como alternativa ao tradicional fogão a lenha, com objetivo de reduzir os danos causados à saúde das famílias pela fuligem e fumaça da queima da lenha, além da redução de danos ambientais, como a degradação do bioma da Caatinga e a emissão de gases de efeito estufa. O fogão ecológico possui uma câmara de combustão na qual é realizada a queima da lenha, emitindo calor para a chapa, onde são colocadas as panelas, e para o forno, onde são assados bolos etc., podendo ambos (chapa e forno) ser usados simultaneamente. A produção de fumaça é mínima, sendo liberada pela chaminé, o que evita o contato direto e a circulação no ambiente interno da cozinha, garantindo qualidade de vida e saúde para as mulheres.



IMPACTOS DA PRODUÇÃO

SOCIAL	Protagonismo feminino na produção de alimentos, a perfeição de conhecimentos técnicos de produção, educação ambiental, soberania e segurança, alimentar no campo.	
AMBIENTAL	Relação de troca e cuidado com o meio ambiente, equilíbrio do ecossistema natural e utilização da produção excedente, redução de desperdício de alimentos.	
ECONÔMICO	Geração de renda extra ou principal a partir da atividade, redução de gastos em relação à aquisição de alimentos e gás de cozinha, crescimento e valorização do comércio e produto local.	

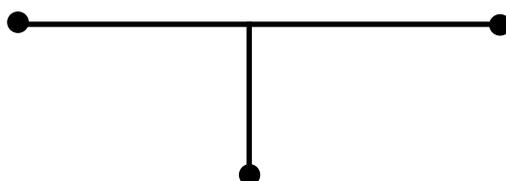


INVESTIMENTOS

No âmbito do Projeto Paulo Freire foram implantadas e/ou reformadas 10 cozinhas comunitárias/unidades de produção, com a construção de fogões ecológicos, e adquiridos equipamentos, utensílios e insumos. Foram investidos um total de R\$ 925.725,13, distribuído entre os 10 projetos produtivos, beneficiando 130 famílias com esta atividade. Além das cozinhas comunitárias, foi financiada a construção de fogões ecológicos para comunidades que não foram atendidas com cozinha, mas que possuíam demanda, assim como sistemas de reuso de águas cinzas, para irrigação das hortas ligadas às cozinhas, e de cisternas de primeira água, para abastecimento hídrico na instalação durante todo o ano – tecnologias sociais desenvolvidas para convivência no semiárido.

10

Cozinhas
comunitárias



130

Número de
famílias

R\$ 925.725,13
Investimento total

BOAS PRÁTICAS NO ARTESANATO

MULHERES QUE GERAM RENDA POR MEIO DA VALORIZAÇÃO DO PRÓPRIO TRABALHO



Na comunidade de Coité, no município de Ipueiras, Ceará, vivem em torno de 110 famílias. A fundação da associação comunitária AMORQUILOMBODECOITÉ se deu no ano de 2008, sendo reconhecida pela Fundação Palmares como uma comunidade quilombola no ano de 2010.

Com a chegada do Projeto Paulo Freire e o acompanhamento da assessoria técnica do CETRA, a comunidade iniciou a organização do grupo de mulheres que fabricam bolos com diversos sabores. O grupo funciona atualmente com 21 mulheres.

No início, o grupo encontrou dificuldades, pois tinham que fazer promoções na comunidade para arrecadar fundos, faziam doações entre si para fabricarem as encomendas, fizeram empréstimo e vendiam os bolos apenas nas feiras. Para trabalhar na produção dos bolos, as mulheres se dividem em três grupos. Cada grupo produz bolos de sabores diferentes, sendo eles: milho, cenoura e macaxeira. Além da produção, qualquer outro encaminhamento necessário para o trabalho acontecer fica a cargo de cada um dos grupos. São os quintais produtivos das mulheres do grupo que fornecem parte dos ingredientes utilizados na produção dos bolos, como macaxeira, laranja, ovo, milho e leite.

“Antes da assessoria técnica chegar aqui, nós só tínhamos sonhos, agora tudo se tornou realidade. Foi a assessoria técnica do CETRA que capacitou o nosso grupo em beneficiamento de alimentos através do Projeto Paulo Freire.” - Rosilene Alves e Maria de Oliveira, integrantes do grupo de mulheres da Associação dos Moradores Quilombolas de Coité, Ipueiras-CE.



DADOS DA EXPERIÊNCIA:

Associação dos Moradores Quilombolas de Coité
Distância da sede do município: 12 km
Atividades produtivas: 45 projetos de avicultura e 22 projetos de ovinocaprinocultura
Número de famílias beneficiadas: 67 famílias Investimentos (PPF e contrapartida da comunidade): R\$ 533.382,50

LIÇÕES APRENDIDAS

- Relevância do trabalho coletivo para uma boa gestão visando o sucesso das cozinhas.

- Importância do quintal produtivo como fonte de matéria-prima para as receitas.

- Necessidade de manter um ecossistema equilibrado.

- Valorização de conhecimentos tradicionais e novos;

- Importância do aperfeiçoamento de técnicas de produção para evitar desperdícios e maiores gastos.

- Impactos positivos do fogão ecológico na saúde das mulheres.



SAIBA MAIS!

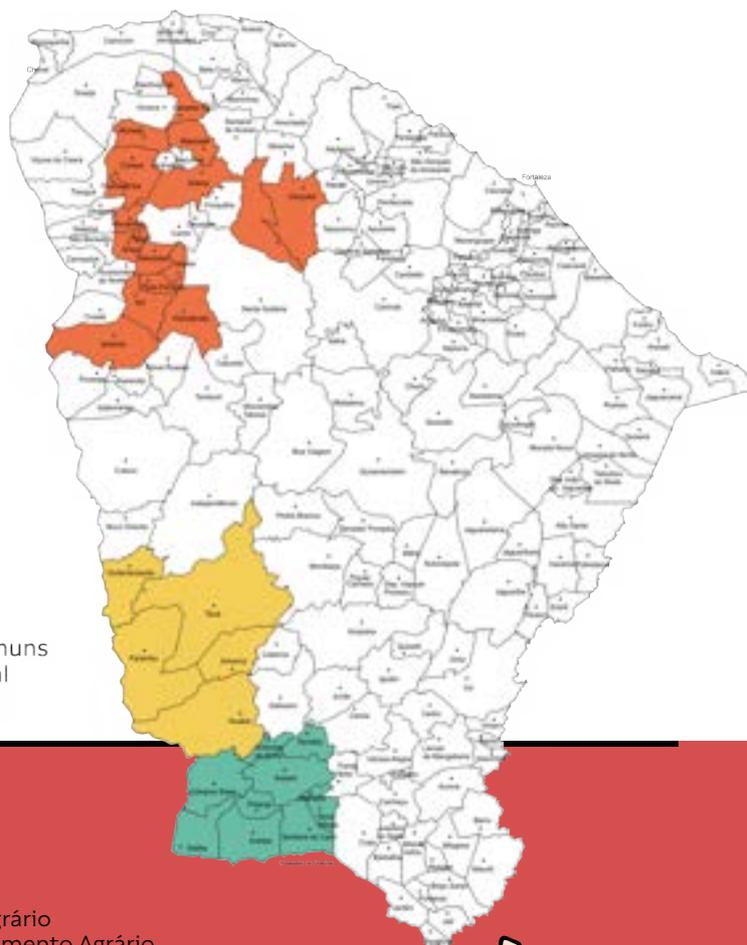
Aproxime a câmera do seu telefone no QR-code ao lado e acesse o drive de conteúdo complementar sobre essas e outras experiências sistematizadas no Floriô.



PROJETO PAULO FREIRE

O projeto de desenvolvimento produtivo e de capacidades - Projeto Paulo Freire (PPF) tem como propósito reduzir a pobreza e elevar o padrão de vida de agricultores e agricultoras familiares do semiárido cearense. Uma ação do Governo do Estado do Ceará, por meio da Secretaria de Desenvolvimento Agrário (SDA) nos territórios de Sobral, Inhamuns e Cariri Oeste cearense. Uma parceria com o Fundo Internacional de Desenvolvimento Agrícola - FIDA.

Os 31 municípios do estado com os menores índices de saúde, educação e renda fazem parte do projeto. São 600 comunidades rurais, mais de 55 mil famílias, totalizando quase 202 mil pessoas beneficiadas diretamente, priorizando jovens, mulheres e povos e comunidades tradicionais. Projeto Paulo Freire: eleito em 2021 um dos quatro melhores projetos do FIDA no mundo.



■ Inhamuns
■ Sobral
■ Cariri

GOVERNO DO ESTADO DO CEARÁ

Maria Izolda Cela de Arruda Coelho | Governadora

SECRETARIA DO DESENVOLVIMENTO AGRÁRIO - SDA

Ana Teresa Barbosa de Carvalho | Secretária do Desenvolvimento Agrário
Francisco Carlos Bezerra e Silva | Secretário Executivo do Desenvolvimento Agrário
Taumaturgo Medeiros dos Anjos Júnior | Secretário Executivo do Planejamento e Gestão Interna do Desenvolvimento Agrário
Thiago Sá Ponte | Secretário Executivo de Pesca do Desenvolvimento Agrário

PROJETO PAULO FREIRE - PPF

Maria Íris Tavares Farias | Coordenadora do Projeto Paulo Freire
Francisca Rocicleide Ferreira da Silva | Coordenadora técnica do Projeto Paulo Freire

GESTÃO DO CONHECIMENTO E COMUNICAÇÃO - PPF

Francisca Rocicleide Ferreira da Silva
Francisco Rones Costa Maciel | Jornalista (MTE/CE 3990)
Bernardo Ferreira Lucas Filho | Jornalista (MTE/CE 2912)

FICHA TÉCNICA

Organização e revisão de conteúdo: Francisca Rocicleide Ferreira da Silva, Francisco Rones Costa Maciel, Bernardo Ferreira Lucas Filho, Maria Odalea de Sousa Severo
Elaboração dos textos: João Marcos Nunes Caetano
Revisão textual: Lia Martins, João Marcos Nunes Caetano
Projeto gráfico e diagramação: João Marcos Nunes Caetano
Ilustração: Bruna Salvino, João Marcos Nunes Caetano
Colaboração: Alyne Araújo da Silva, Rones Maciel, Bernardo Lucas



REALIZAÇÃO:

