

TECNOLOGIAS SOCIAIS E PARTICIPATIVAS APLICADAS EM EMPREENDIMENTO DA ECONOMIA SOLIDÁRIA

Lucas Palhano Martins (lucas-palhano@hotmail.com)

Emerson Machado De Carvalho (emersoncarvalho@ufgd.edu.br)

Suelen Dos Santos Oliveira (oliveirasuelen@outlook.com)

Angélica Margarete Magalhães (angelicamagalhaes@ufgd.edu.br)

Caroline Momente Martins Saturnino (carolsat@terra.com.br)

Mariana Justino Masugossa (marianamasugossa@ufgd.edu.br)

O objetivo do presente trabalho está em buscar elementos que promovam o incentivo à produção agrícola familiar da Comunidade Quilombola e, simultaneamente, a diminuição da dependência por insumos externos na produção e comercialização dos alimentos vendidos na Lanchonete Café e Arte Eco Sol (UFGD). A comunidade Quilombola é formada por cerca de 336 pessoas e 120 famílias, vivendo em 41 ha, com a presença importante da Associação da Comunidade Negra Rural Quilombola Dezidério Felipe de Oliveira (ARQDEZ). O método empregado foi baseado no Diagnóstico Rural Participativo (DRP), com dados obtidos através de entrevistas informais e questionários semiestruturados. Para tal, foi preciso imergir na rotina e modo de vida da Comunidade, identificando os meios de produção e movimentação de capital individual. Com isso, foi possível obter informações acerca das relações entre os diferentes elementos dos sistemas produtivos dentro da Comunidade e representando as inter-relações dos diferentes elementos (agrícola, pecuário, florestal, serviços, comercialização etc.) através de diagramas expondo o fluxo econômico e um calendário de produção sazonal dos alimentos. Assim pode-se observar uma elevada dependência de insumos externos vindo de fontes não solidárias, já que mais de 60% dos alimentos utilizados na produção para comercialização vem de supermercados e fornecedores externos. Os alimentos que apresentaram maior dependência de insumos externos são: chipa (90%), torta de fubá com queijo (85%), coxinha (70%), esfirra de carne (69%), pastel de carne e bolo de cenoura (66%). O único produto que se manteve com baixa dependência de insumo externo foi o sanduiche natural (25%). Com isso foi possível obter uma visão sistêmica do processo produtivo e comercial, mostrando que há uma emergente necessidade de: 1) inclusão de matérias primas locais na produção dos alimentos comercializados na lanchonete; 2) incentivar a produção agrícola familiar de ingredientes indispensáveis para a produção de alimentos comercializados na lanchonete; 3) variar o cardápio da lanchonete em função da sazonalidade da produção agrícola familiar e; 4) obtenção de matérias primas de outras fontes ou comunidades com produção familiar baseada nos princípios da Economia Solidária. Dessa forma, será possível agregar mais valor e qualidade aos alimentos produzidos na lanchonete, mantendo o preço acessível para a comunidade acadêmica da Unidade II da Universidade Federal da Grande Dourados – UFGD.

Palavras-chave: Economia Solidária, Tecnologia Social, Vulnerabilidade Social, Planejamento e Gestão Socioambiental.