

## **Instituição**

ASSOCIAÇÃO NACIONAL CULTURAL DE PRESERVAÇÃO DO PATRIMÔNIO BANTU

## **Título da tecnologia**

Kitaanda Bantu Etnodesenvolvimento De Povos E Comunidades Tradicionais

## **Título resumo**

### **Resumo**

A Kitaanda Bantu é uma estratégia de desenvolvimento sustentável de povos e comunidades tradicionais criada no ano de 2004 pela ACBANTU como uma resposta à situação de vulnerabilidade social que viviam famílias cadastradas para o recebimento de cestas de alimentos. Utilizando o conceito de Etnodesenvolvimento os participantes partem de sua cultura tradicional para elaboração coletiva de ações de geração de renda e inclusão social em núcleos produtivos: agroecologia, gastronomia, artesanatos, ervas medicinais, etc. Os recursos obtidos são investidos nas famílias participantes e na preservação cultural das comunidades gerando assim autonomia, solidariedade e pertencimento.

### **Objetivo Geral**

### **Objetivo Específico**

### **Problema Solucionado**

A ACBANTU foi criada em 8/12/2000 no estado da Bahia por Povos de Terreiro, Comunidades Quilombolas, Comunidades de Pescadores Artesanais e Marisqueiras, Extrativistas e Comunidades Negras Rurais que viviam uma situação social marcada pela exclusão sócio racial constatada pelos índices de insegurança alimentar grave (PNAD-IBGE, 2004) três vezes maior na população negra (11,5%) do que entre os brancos (4,1%). A convivência com a fome ou com a possibilidade da falta de alimentos era realidade vivida por cerca de 10 milhões de pessoas negras conforme apontado pela Chamada Nutricional Quilombola 2007 realizada pelo Ministério de Desenvolvimento Social e Combate à Fome. O déficit de oportunidades, a dificuldade de acesso às políticas públicas e serviços públicos essenciais (água e saneamento, escolas, hospitais, etc.) demonstram a invisibilidade social na qual vivemos. A baixa auto estima e a desagregação familiar geravam a falta de pertencimento nas comunidades, a saída de jovens e a perda das memórias identitárias que são fundamentais para a coletividade. Esse cenário marcado pela Fome instigou em nós a concepção da tecnologia social denominada Kitaanda Bantu.

### **Descrição**

A partir das plenárias de segurança alimentar e nutricional realizadas pela ACBANTU no ano de 2004 com as Comunidades associadas onde o foco era a situação das famílias em situação de insegurança alimentar grave ou moderada, foi construída a estratégia de formação de núcleos produtivos para a produção coletiva e comercialização de produtos em rede, sendo que cada núcleo produtivo iria realizar sua produção dentro do segmento que mais se relacionava com suas potencialidades, vocações e tradições locais. Assim, surge a Kitaanda Bantu que significa Mercado Popular como uma ação que promove o etnodesenvolvimento de povos e comunidades tradicionais associados à ACBANTU. A Unidade desta Tecnologia Social é o Núcleo Produtivo implantado em uma respectiva comunidade a partir de uma metodologia específica que passamos a detalhar: No centro metodológico está o resgate do esforço desenvolvido nas comunidades para que as famílias consigam empreender uma atividade produtiva e se integrar com as cadeias produtivas que estão no território de atuação, com perspectiva do fortalecimento considerando técnicas apropriáveis, para que se possa definir como aprimorar as atividades econômicas das famílias e dos grupos produtivos. As atividades com o conjunto dos participantes ocorrem envolvendo outros sujeitos que fortaleçam a economia do território. São pensados e confeccionados materiais didáticos, conteúdos e ações voltadas para a formação dos participantes. - Encontros Tala za mensu (Expressão no idioma Kikoongo que significa: Olhe nos Olhos): Tendo como base a partilha de conhecimentos e experiências entre os participantes com a assessoria técnico-política de Mestras e Mestres de Saberes e Fazeres Tradicionais. Esse momento fundante da implantação da TS ocorre a partir do convite das lideranças comunitárias e nele estão previstas as seguintes atividades: convivência na comunidade por pelo menos dois dias, visitas aos moradores mais idosos para diálogos, participação nas atividades cotidianas e escuta das lideranças. A partir das expectativas, vocações e potencialidades locais a comunidade passa para o segundo momento; - Oficinas Sala ye Zaya (Expressão no idioma Kikoongo que significa: Trabalho do Conhecimento): Diversas oficinas ocorrem envolvendo as comunidades em seus locais de origem e no local da sede da entidade com as lideranças comunitárias sobre o uso sustentável da água, manejo da produção, técnicas apropriáveis ao contexto, além de tecnologias sociais para a garantia de condições de produção de alimentos saudáveis, artesanatos ecologicamente corretos, manejo sustentável de matas, gestão de projetos, plano de negócios, trabalho em rede, fundos rotativos solidários, etc.; ocorrendo de forma coordenada e envolvendo parcerias com outras organizações e o poder público; - Processos de fortalecimento dos núcleos produtivos: A partir da construção de um planejamento formativo, será desencadeada uma série de formações com foco em gestão da produção, comercialização, finanças e sustentabilidade. A perspectiva está em dotar os núcleos de melhores práticas de gestão social com foco na melhoria da

efetividade e sustentabilidade econômica; - Elaboração coletiva e captação de recursos: Elaboração coletiva e participativa de projetos com o objetivo de captar recursos a serem geridos por Comitês Gestores comunitários. Normalmente os projetos contemplam a aquisição de materiais de consumo, materiais permanentes e contratação de equipe de assistência técnica; - Fortalecimento da Atuação em Rede: Articulação dos núcleos produtivos, tendo como elemento de construção social os territórios de atuação onde se encontram. As atividades estão focadas no desenvolvimento de ações em âmbito territorial. No momento pretendemos fortalecer a criação de um fundo de apoio a projetos, a partir da dinâmica territorial, com o incentivo aos núcleos produtivos efetivarem devolução solidária para fomento a fundos territoriais de apoio aos próprios núcleos produtivos; - Incidência junto ao poder público: Participação em espaços de incidência municipais, territoriais, estaduais e nacionais visando ampliar a comercialização via mercado institucional e convencional; - Comercialização em multimercados: Realização de atividades de co-construção de soluções sustentáveis de acesso a múltiplos mercados solidários como a comercialização dentro da própria rede, via circuitos curtos, médios e longos, tanto no modelo institucional como ampliando para o mercado tradicional. Participação em editais e fomento à realização de feiras locais e temáticas; - Monitoramento e Avaliação: Vivenciamos o sistema de Planejamento, Monitoramento, Avaliação e Sistematização (PMAS), que compreende um conjunto de procedimentos e uso de ferramentas que colaboram para uma gestão mais integrada. É um sistema que propicia reflexões coletivas, contribui para identificação de potencialidades, limitações e desafios das ações desenvolvidas. Uma vez por ano ocorre a Oficina de Avaliaç

## **Recursos Necessários**

Sendo a unidade de tecnologia social: 01 Núcleo Produtivo implantado na metodologia Kitaanda Bantu: Etnodesenvolvimento de Povos e Comunidades Tradicionais, consideramos os seguintes materiais, de acordo com as vocações locais de cada comunidade: - Material didático pedagógico: para os Encontros e Oficinas de Formação, levantamento do patrimônio cultural, saberes e fazeres tradicionais: apostilas, cadernos, caneta, papel flip chart, cavalete, revistas, tesouras, lápis coloridos, spray, gravador para depoimentos, etc. para a realização de dinâmicas que envolvam a comunidade de forma participativa para analisar a capacidade produtiva, fluxo dos processos produtivos, adensamento no mercado institucional e convencional; - Material de consumo e expediente: tonner ou cartucho para impressora, papel A 4, grampos, clips, etc.; - Alimentação dos participantes durante as atividades de formação: Almoço e merenda para 04 momentos formativos no período de 01 ano; - Material permanente a ser adquirido após a escolha coletiva do tipo de produção a ser realizado ou atividade produtiva já realizada na comunidade que irá receber fomento (como exemplo: embaladora, seladora à vácuo, freezer, etc); - Recursos para deslocamento: participação em atividades da rede, reuniões para captação de recursos, diálogos com parceiros; - Material de divulgação: criação de arte final, criação de marca, inserção em mídias sociais, criação e confecção de portfólio, cartões de visita, banners e folderes.

## **Resultados Alcançados**

Tendo iniciado a implantação da TS em 2005 estes são os resultados mensuráveis conquistados até o momento: - 07 Núcleos produtivos de Gastronomia Afro Baiana implantados; - 03 Núcleos produtivos de agricultura agroecológica implantados; - 02 Núcleos produtivos de formação e produção de artesanato implantados; - 01 Rede de comercialização implantada formada por 30 Núcleos produtivos mapeados em Novembro de 2018; - 01 Prêmio de Economia Criativa recebido pelo Ministério da Cultura em 2012; - Selo de Identificação de Produtos da Agricultura Familiar - SIPAF: DOU 10/12/13 - Ministério de Desenvolvimento Agrário;; - Comenda de Mérito Cultural da Bahia: 05/11/2014 - Secretaria Estadual de Cultura da Bahia. - Participação em Feiras Internacionais através de Editais: Quiosque Brasil Orgânico e Sustentável promovido pelo Ministério de Desenvolvimento Agrário durante a Copa do Mundo em 2014, Feira dos Povos e Biodiversidade Brasil – Olimpíadas Rio 2016 promovido pelo Ministério de Desenvolvimento Social e Combate à Pobreza, Feira do X Congresso Latino Americano realizado em Brasília em 2017, Feira Nacional dos Guardiões da Agrobiodiversidade realizada pelo Ministério de Desenvolvimento Social em Novembro de 2018 no Ceará, Festival Literário Internacional de Cachoeira/BA - FLICA: 2016 a 2018; Feira Internacional da Agropecuária - FENAGRO: 2015 a 2017; - Realização da Feira Estadual Agroecológica e de Economia Solidária "Sala ia Njila": Novembro de 2018 em colaboração com a Secretaria Estadual de Promoção da Igualdade Racial da Bahia; - Reaplicação da experiência nos estados do Ceará onde o governo finaliza um projeto para aporte de recursos que irão beneficiar 18 comunidades tradicionais e no Rio Grande do Sul através da Coordenação Estadual da ACBANTU; - Convênios e Termos de Colaboração celebrados com Ministérios e Secretarias Estaduais com foco na qualificação técnica, aquisição de equipamentos e implantação da Rede de Comercialização. No total são beneficiadas diretamente pelo trabalho nos núcleos produtivos 180 famílias. Nas ações de formação, ao longo dos anos foram beneficiadas mais de 400 pessoas. Com o fortalecimento ocorrido na rede os Núcleos Produtivos optaram por constituir uma cooperativa que já se encontra em fase de formalização. Esse passo significou um resultado muito gratificante para os criadores da TS que testemunham a crescente autonomia e inclusão econômica dos participantes. Em nós o agradecimento: da fome para a Vida!

## **Locais de Implantação**

## **Endereço:**

---

CEP: 40243-320  
Cozinha Comunitária Ile Ase Iji Ati Oya, Salvador, BA

---

CEP: 40300-000  
Unidade de Beneficiamento Cozinha do Mar, Cachoeira, BA

---

CEP: 40301-410  
Ateliê d'Zett, Salvador, BA

---

CEP: 40800-320  
Cozinha Comunitária Tempero do Quilombo, Salvador, BA

---

CEP: 41195-154  
Bordado Manual Afro Mametu Nzuumba, Salvador, BA

---

CEP: 41343-764  
Cozinha Comunitária Terreiro Malembá, Salvador, BA

---

CEP: 41347-595  
Unidade de Beneficiamento Comunitária Mansu Bandu kue kue de Jinkinasaba Filha, Salvador, BA

---

CEP: 41385-245  
Cozinha Comunitária Unzo kwa Gongombira, Salvador, BA

---

CEP: 42700-000  
Cozinha Comunitária Unzó Nkosi Mokumbi, Lauro de Freitas, BA

---

CEP: 42804-656  
Horta Orgânica Associação Casa Lage Grande, Camaçari, BA

---

CEP: 43700-000  
Horta Comunitária Quilombo Pitanga dos Palmares, Simões Filho, BA

---

CEP: 43900-000  
Unidade de Beneficiamento Unzo Angurusena dya Nzaambi, São Francisco do Conde, BA

---

CEP: 44200-971  
Horta Comunitária Tanque Senzala, Santo Amaro, BA

---