Instituição
Associação de Vilas: “É Preciso Repartir o meu Viver com Todos”

Título da tecnologia
Pão Para Todos: Módulos-Piloto De Espaços Físicos Equipados

Título resumo

Resumo
A Tecnologia Social tem o objetivo de formar indivíduos de comunidades pobres para trabalharem com panificação, tentando ajudar na solução do problema da falta de alimentos nesses locais. A formação é feita por meio de oficinas.

Objetivo Geral

Objetivo Específico

Problema Solucionado
São duas as situações presentes em comunidades muito pobres na cidade de Frederico Westphalen, região noroeste do estado do Rio Grande do Sul: a falta de renda familiar e a precariedade na alimentação. As vilas desta região foram formadas em decorrência do êxodo rural nas décadas de 80 e 90, sendo a cidade de Frederico Westphalen um polo educacional e empresarial responsável por atrair populações das pequenas cidades vizinhas e zonas rurais, formando verdadeiros “bolsões” de pobreza. O objetivo desta TS é solucionar o problema da fome nestas localidades, partindo do princípio que o pão na mesa é o “carro chefe” da solução da falta de alimentos. O pão é o alimento mais consumido e conhecido do mundo. O grande problema dos "bolsões" de pobreza das periferias de nossas cidades é a falta de renda familiar, resultando numa alimentação muito precária. "Pão para Todos" é uma Tecnologia Social prática e fácil de ser assimilada por pessoas com qualquer formação.

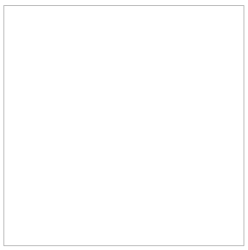
Descrição
Buscou-se fazer com que as pessoas participassem das diversas etapas e ações. Inicialmente, durante a construção do espaço físico (prédio), auxiliando como mão de obra. A prioridade era fazer com que as pessoas não recebessem as coisas prontas, mas que elas fizessem parte da transformação da farinha em pão. Foi necessário fazer um processo de participação da comunidade. Capacitou-se as pessoas da comunidade na própria vila, fazendo com que soubessem executar todas as etapas da panificação. Desta forma, o projeto mostrou às pessoas participantes a maneira fácil de fazer produtos como pães, cucas, bolachas, massas etc. Exigiu-se a participação de toda a comunidade através da formação de grupos de sete famílias por dia. A padaria funciona seis dias da semana, com um total de quarenta e duas famílias participando diretamente. Indiretamente, todas as famílias da comunidade são beneficiadas. Tudo o que é produzido pelas mulheres é dividido e levado para suas casas. O excedente é comercializado, tornando-se uma fonte de renda para a comunidade. A comunidade é responsável na condução e execução do projeto. Os parceiros do projeto são empresas locais e as fazendas produtoras de trigo da região, que ajudam sendo fonte de recursos e de matéria prima. Foi necessária a construção de nove Módulos-Piloto de espaços físicos equipados, sendo uma em cada vila, pois, nesse caso, eram nove comunidades distintas e com uma relativa distância entre elas. Sete passos e sete pontos chave para a construção de cada módulo: -1º Passo: a comunidade é a peça fundamental: reuniões, motivações ressaltando que a padaria é da Comunidade. As 42 mulheres por módulo irão se organizar seus grupos de preferência de não mais que sete por grupo bem como dos horários e dias que irão trabalhar na confecção dos pães, cucas, bolachas e massas; -1º Ponto Chave: o Coordenador do projeto-piloto de padaria deve conhecer muito bem a comunidade; -2º Passo: Comunidade se reúne com a finalidade de redigir o projeto módulo de padaria a fim de angariar recursos e escolher qual o órgão público ou empresa privada para fazer o encaminhamento; -2ª Ponto Chave: presença indispensável do coordenador na redação do projeto-piloto. Coordenador deve participar de todas as reuniões da comunidade sendo o "motorzinho" que dá o ponto inicial de partida; -3ª Passo: aprovados os Recursos e a Fonte fazer tomada de preços para a construção e aquisição dos equipamentos; -3º Ponto Chave: o terreno onde será construído o espaço físico deve pertencer ao órgão publico municipal, devidamente escriturado, que irá assumir o compromisso de arcar com as taxas de luz água, sistema de esgoto e recolhimento do lixo; -4º Passo: Construção da padaria-piloto com ativa participação da comunidade. Sugere-se que seja feito em mutirão; -4º Ponto Chave: comunidade unida e focada nos objetivos propostos. Dispostos a partilhar. Não podemos esquecer que irão trabalhar com uma Metodologia que usa como "carro chefe" as atividades em grupos; -5º Passo: Momento de formação: a metodologia. Esta tecnologia social exige um esforço de todas as mulheres pois todas as tarefas são executadas em grupos. Exercitar o diálogo e a convivência social; -5º Ponto Chave: o coordenador deve conhecer a Metodologia do "aprender a fazer e fazer para aprender"; -6º Passo: Momento da ação: divisão das mulheres em seis grupos de sete participantes numa escala rodízio semanal. Execução de todas as tarefas e etapas da panificação. É importante a presença de um padeiro como orientador nas primeiras semanas; -6º Ponto Chave: produção com qualidade; -7º Passo: Métodos e mecanismos de comercialização da produção do excedente de cada uma. Ver alternativas propostas; -7º Ponto Chave: Estudar as possibilidades de comercialização desse excedente em cada caso específico.

Recursos Necessários

Materiais de construção: - 2.000 tijolos maciços; - 3.000 tijolos de seis furos; - Três metros cúbicos de areia média; - Três metros cúbicos de areia fina e areião; - 80 sacos de cimento; - 46 telhas de amianto 2.13 x 1,10 x 6 mm; - Dez Cumieiras 1,10 x 6 mm; - 420 metros de madeira (guias) para a cobertura; - 70,00 m² de cerâmica 0,40 x 0,40; - 70,00 m² de forro de PVC; - 70 metros de vigas de ferro; - Uma porta e duas janelas de ferro; - 25 sacos de cal hidratada; - Material elétrico; - Poste de entrada de energia elétrica; - Material para a construção de WC; - Material hidráulico e de esgoto; - Tintas para as pinturas interna e externa; - Luminoso identificando a comunidade e a esquina da solidariedade. Insumos para a confecção dos pães, bolachas, cucas e massas: - 2.400 Kg de farinha de trigo; - 50 Kg de fermento; - 250 Kg de açúcar; - 20 latas de azeite; - 20 kg de banha; - Cinco Kg de sal. Equipamentos da padaria: - Forno Turbo industrial de dez esteiras à lenha, com capacidade de produção de 1.000 pãezinhos/hora; - Amassadeira industrial de 25 Kg de massa; - Sovadeira industrial; - Máquina conjugada de massas; - Geladeira doméstica; - Fogão industrial de quatro bocas, á gás; - Dez cadeiras de madeira; - Um armário de metal; - Uma mesa de fórmica de 1,20m x 3,00m. Recursos humanos: - Viagens dos coordenadores do projeto; - Pedreiros e auxiliares.

Resultados Alcançados

O resultado alcançado é o de comunidades sensibilizadas, organizadas, mais integradas e participativas. Encontramos comunidades motivadas para o trabalho e integradas na organização dos módulos-piloto e nos espaços físicos propostos. Foi mostrada a importância da administração e do empreendedorismo às mulheres envolvidas nas atividades dos módulos-piloto, estimulando o trabalho conjunto em prol de objetivos comuns. A análise dos resultados alcançados foi feita em dois momentos: durante a construção dos espaços físicos e a partir dos impactos do trabalho na comunidade. Quanto ao primeiro, foram construídos quatro espaços físicos em quatro vilas diferentes, mas com os mesmos problemas a serem solucionados: a falta de renda familiar e alimentação precária. O montante de recursos para a construção de cada espaço, com os equipamentos necessários para a fabricação de pães, bolachas, cucas e massas, foi de R$ 31.849,20. Como são quatro módulos-piloto, o total investido foi de R$ 95.547,60. Cabe ressaltar que cada módulo-piloto desenvolvido foi resultante de projetos encaminhados a instituições financeiras em busca de recursos e que como há nove vilas em periferias em Frederico Westphalen (RS), queremos construir mais cinco unidades. Já o desenvolvimento social resultante de nossa ação pode ser mensurado a partir da análise sobre as melhorias na qualidade de vida das comunidades. Esta TS acredita que o progresso é maior quando há melhor qualidade nas relações entre as pessoas, promovendo convivência, partilha e cumplicidade e fortalecendo as relações sociais. Acreditamos que quando houver maior confiança mútua entre os seus moradores, as atividades dos módulos-piloto promoverão crescimento econômico e bem estar. De forma geral, os resultados foram: - Produção de pão e redução da fome nas comunidades; - Aumento do trabalho e renda; - Mulheres valorizadas; - Participantes integradas e responsáveis; - Escolaridade; - Quantidades produzidas conforme o planejado; - Produtos com qualidade e de acordo com o planejado; - Formação de seis grupos semanais com sete participantes motivadas e imbuídas do espírito de partilha e solidariedade. Esta Tecnologia Social foi também certificada pela Fundação Banco do Brasil na premiação de 2009.



Locais de Implantação

Endereço:

Área Verde, Frederico Westphalen, RS

centro, Santo Antônio da Patrulha, RS

centro, São Borja, RS

comunidade emancipar, Frederico Westphalen, RS

Linha 21 de Abril, Frederico Westphalen, RS

Viaduto, Frederico Westphalen, RS