



**Cozinha Multiuso Comunitário de Produção – CMCP denominado DE "COZINHA COMUNITÁRIA" a ser**

**Mostra Local de:** Rio Branco do Sul (Municípios de Rio Branco do Sul, Almirante Tamandaré e Itaperuçu)

**Categoria do projeto:** II – Projetos em implantação (projetos que estão em fase inicial)

**Nome da Instituição/Empresa:** Associação de Agricultores Familiares da Ribeirinha

**Cidade:** Rio Branco do Sul

**Contato:** riobrancodosul@emater.pr.gov.br

**Autor (es):** Projeto de Cozinha Multiuso Comunitária de Produção – CMC denominado DE "COZINHA COMUNITÁRIA" a ser localizada na comunidade rural Ribeirinha, município de Rio Branco do Sul, Paraná.

**Equipe:** São 12 famílias da agricultura familiar, organizados em uma associação denominada AGRIFAR, que para efeito de admissão de associados, abrangendo os moradores das Comunidades Rurais da Ribeirinha, Ribeirinha da Piedade, Três Barras da Ribeira, Rio Abaixo da Piedade, no município de Rio Branco do Sul. A escolaridade é distribuída em: nível superior completo, segundo grau completo e primeiro grau completo.

**Parceria:** -Como trata-se de comunidade rural muito pobre, com baixo IDH e com alto índice de vulnerabilidade social a mesma será assessorada por entidades parceiras tais como:

Prefeitura Municipal- Compromete-se apoiar o projeto através das estruturas técnicas das secretarias de Agricultura e Ação Social, além de garantir a comercialização e aquisição dos alimentos através do programa de alimentação escolar - PNAE.

EMATER - Prestará capacitação, acompanhamento técnico rural e assessoria em todas as fases do projeto.

SENAR - Promoverá a capacitação das famílias beneficiárias de acordo com o plano de capacitação elaborado de forma participativa.

CONAB - Aquisição e comercialização dos alimentos produzidos e serão utilizados no Programa FOME ZERO;

VOTORANTIN- Fará o patrocínio para a aquisição dos equipamentos, eletrodomésticos e utensílios de cozinha .

# MOSTRA DE PROJETOS 2013

## Objetivo(s) de Desenvolvimento do Milênio trabalhado(s) pelo projeto:

### RESUMO

As características geográficas relativas ao relevo e condições do solo na região, em Rio Branco do Sul, imprimem certas condições e limitações ao modo de produção da agricultura familiar. Os processos são desenvolvidos com a utilização de baixa tecnologia, em sistemas tradicionais de queimada e pousio, realizados nos solos rasos e de maior declividade. O relevo acidentado, a baixa tecnologia e a força de trabalho predominantemente braçal dificultam substancialmente a condução de lavouras anuais, e baixa sustentação das unidades produtivas. A lavoura é voltada predominantemente para a subsistência das famílias, com predomínio das culturas de milho, feijão e mandioca. A reivindicação do projeto de Cozinha Comunitária pelas famílias da Comunidade deve-se principalmente pelo fato da mesma estar localizada distante da sede do

município, em lugar de difícil acesso devido aos graves problemas estruturais das estradas, sendo que por ocasião de chuvas boa parte da produção se perde pela dificuldade de conservação e transporte dos produtos. Com este projeto de "COZINHA COMUNITÁRIA", pretende-se transformar a realidade dessas famílias através do trabalho comunitário, proporcionando geração de renda e potencializando o desenvolvimento sócio econômico, valorizando o trabalho da mulher e dos jovens do campo, além de qualificação e garantia da comercialização de seus produtos e subprodutos, ampliando seu acesso às oportunidades de ocupação e renda através da inclusão produtiva do meio rural, nos programas governamentais (PAA/PNAE e outros)

**Palavras-chave:** Projeto visa estimular os agricultores, a conversão para a agricultura orgânica e agro ecológica, provendo acesso a certificação da produção dos agricultores que comercializarão seus produtos industrializado, fomentando desta forma um nicho de mercado ainda pouco desenvolvido na localidade. Será realizado cursos em capacitação nas diversas atividades de acordo com cronograma.

### INTRODUÇÃO

O município de Rio Branco do Sul possui uma área de 81.233 ha, com altitude média de 892 metros, está localizado a 30 km da capital Curitiba. O município faz parte do território do Vale do Ribeira. A população do município, segundo o IBGE (2011), é de 30.650 habitantes, sendo que destes 28% são classificados como população rural e 72% como urbana, a densidade demográfica é de 34,39 habitantes/km<sup>2</sup>. A população no meio rural está distribuída em mais de 72 comunidades. O Índice de Desenvolvimento Humano - IDH do município é 0,702, ocupando a 330ª posição no Estado e 2953ª colocação nacional (PNUD/IPEA/FJP -2000). O PIB Per Capita é de R\$ 16.613,00 e a Renda Per Capita de R\$ 178,95 por mês (Ipardes-2011).

# MOSTRA DE PROJETOS 2013

Este grupo de produtores eram sócios de uma outra associação ACARS, que nasceu em 1999 da junção de diversos pequenos conselhos agrícolas localizados em vinte e três comunidades rurais de Rio Branco do Sul. A junção aconteceu para administrar a Patrulha Agrícola (programa do Governo do Estado do Paraná para auxiliar no preparo do solo, mecanização da produção e transporte de produtos). A Associação passou a fornecer

mudas frutíferas com baixo custo, além de alevinos e sementes de feijão. A Associação reúne-se toda última sexta-feira do mês desde sua fundação, nela os conselhos se reúnem para discutir questões relativas a agricultura familiar, aproximar e captar recursos de políticas públicas e realizar encaminhamentos.

Atualmente, a entidade é proponente do programa para entrega de alimentos, PAA 2012/2013, que entrou em vigência julho de 2012. A Comunidade Ribeirinha, constitui-se de 200 famílias e localiza-se a 42 Km da sede do município, com pouca infraestrutura, sendo na sua maioria famílias que vive da agricultura familiar e que buscam meios e alternativas de diversificar a produção nas propriedades. Neste sentido, 12 famílias de pequenos produtores, foram contemplados com uma área de 200m<sup>2</sup> para a implantação de uma Cozinha comunitária. Considerada uma grande alternativa, pois irá proporcionar geração de emprego e renda através da oportunidade de aproveitamento da potencialidade da região e de sua capacidade produtiva.

**1. JUSTIFICATIVA:** A obtenção de máquinas e equipamentos estará voltada em um primeiro instante a organizar a produção de doces, conservas, biscoitos e pães para os Programas de Governo atualmente em vigor – Programa de Aquisição de Alimentos - PAA e Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE, bem como a entidades de cunho social, contempladas com benefícios de auxílio à alimentação do Governo Federal. Visa-se a rotulagem, conservação e embalagem dos produtos, a fim de garantir ao consumidor final uma padronização na qualidade e redução de perdas, além

de assegurar que os alimentos estejam de acordo com os padrões estabelecidos pelos órgãos de saúde locais. Como um objetivo a ser cumprido a médio e longo prazo, tem-se a promoção e

disseminação de técnicas em agro ecologia, visando a conversão do atual modelo agrícola, buscando a certificação das propriedades inseridas no processo. Também tem-se como um objetivo a implantação de um modelo de gestão associativista/cooperativista para funcionamento da unidade. Em longo prazo vislumbra-se ainda o atendimento dos mercados locais bem como ampliação dos canais de comercialização fora do âmbito dos municípios.

**2. OBJETIVO GERAL:** Implantar na comunidade do Ribeirinha, uma cozinha multiuso, possibilitando as famílias participantes do projeto, um incremento de renda, através do aproveitamento do excedente da produção, bem como disponibilizar um espaço

# MOSTRA DE PROJETOS 2013

adequado para fabricação de pães, doces e bolachas, com vistas a venda para o PNAE / PAA e comunidades rurais vizinhas.

**3. OBJETIVOS ESPECÍFICOS:** - Disponibilizar alimentos de qualidade, para a merenda escolar e comunidade local.

- Capacitar tecnicamente os produtores rurais em transformação de alimentos e produção agroecológica.
- Capacitar os produtores em fabricação de pães, doces e bolachas.
- Contribuir para a melhoria da renda dos produtores, através da venda de alimentos industrializados e certificados.
- Melhorar a qualidade dos alimentos processados, através de cursos de Boas práticas de fabricação e outros.

**4. METODOLOGIA:** O projeto Cozinha Comunitária será implantado em parceria com a AGRIFAR, Prefeitura, EMATER, onde serão realizadas atividades diárias de agroindustrialização de produtos agroecológicos provenientes da agricultura familiar e ainda a produção de panifícios, tais como, pães, bolos, bolachas, etc. A produção será realizada pelos produtores, que serão capacitados em cursos de Boas Práticas de Fabricação, visando produzir produtos com qualidade e higiene. Estes produtos serão comercializados na merenda escolar e na Feira de Produtor, bem como nos eventos festivos que ocorrem no município. Os produtores também receberão capacitação em gerenciamento de negócio, processamento mínimo de alimentos, produção de alimento seguro, dentro das condições de sustentabilidade.

**5. MONITORAMENTO DOS RESULTADOS:** O planejamento de trabalho, mensuração de resultados, monitoramento, avaliações dentre outros serão definidos em reuniões com os beneficiários conforme o calendário pré estabelecido pelos organizadores a cada 30 dias, podendo também acontecer outras, conforme a demanda e necessidades, proporcionando assim, um espaço de socialização, debate e capacitação em gestão das famílias envolvidas.

Será formalizado em regimentos internos, regulamentos e outros instrumentos que disciplinem o uso adequado e coerente dos bens adquiridos, através da metodologia participativa.

A Associação se responsabiliza pela administração, manutenção e uso dos equipamentos e fará o assessoramento, monitoramento e fiscalização do andamento do projeto.

# MOSTRA DE PROJETOS 2013

**6. VOLUNTÁRIOS:** A diretoria da AGRIPAR ( com formalização em andamento) e parceiros (ACARS, CMDRS, Emater e Prefeitura Municipal) realizarão gestão, comercialização e implantação do projeto voluntariamente.

**7. CRONOGRAMA:** Projeto /Capacitação Quando

Elaboração do Projeto dezembro/2013

Divulgação janeiro/2014

Curso de Bolachas e biscoito abril/2014

Curso de Agroecologia maio/2014

Curso de Transformação de olerícolas e frutíferas (doces e conservas)  
junho/2014

Curso de Boas práticas de produção Julho/2014

Curso de Aproveitamento integral dos alimentos agosto/2014

Curso de Administração e gestão Março/2014

## 9. ORÇAMENTO:

Parceiro	Valor do Investimento (em R\$)
Votorantim	120.000,00
Instituição proponente (AGRIFAR)	15.230,00
Parceiro 01 (Prefeitura Terraplenagem)	50.000,00
Parceiro 02 (Doação terreno 200m <sup>2</sup> )	150.000,00
Total	335.250,00

**10. CONSIDERAÇÕES FINAIS:** A cozinha propiciará a emancipação e o fortalecimento de uma base social mais ampla de agricultores familiares, que poderão participar diretamente ou indiretamente. Sob essa ótica, busca-se uma melhoria na qualidade de vida dos beneficiários, propiciando acesso ao mercado, suporte técnico, educação, saúde e segurança alimentar. Economicamente, o impacto previsto é o aumento da produção e diversificação de produtos agrícolas, e, como consequência, uma elevação da condição social, dado o

aumento e garantia de renda familiar e de subsistência básica .

Destaca-se ainda o acesso a políticas públicas que venham beneficiar a cadeia agrícola, dado que muitos agricultores encontram-se à margem destes benefícios devido à dificuldade de produção, logística e comercialização dos alimentos. Entende-se que o acesso a mercados antes inexplorados, como o PAA/PNAE, e a possibilidade de ampliação das opções

# MOSTRA DE PROJETOS 2013

de produção e sistematização da logística de entrega dos produtos, melhorará significativamente a produtividade e qualidade dos alimentos ofertados e propiciando desta forma, a viabilidade de acesso aos mercados locais e a outros mercados relativos a demandas futuras.

## **REFERÊNCIAS**

Parceiros como Emater, que auxiliam na elaboração e acompanhamento de projetos com experiência comprovada.