

VIRGÍNIA ARLINDA DA SILVA CARDOSO

**PRÁTICAS DO COTIDIANO E O PROGRAMA MINAS SEM FOME: A
EXPERIÊNCIA DA PADARIA ARTESANAL “MÃOS DE FIBRA”,
VIÇOSA/MG**

Dissertação apresentada à
Universidade Federal de Viçosa, como
parte das exigências do Programa de
Pós-Graduação em Economia
Doméstica, para obtenção do título de
Magister Scientiae.

VIÇOSA
MINAS GERAIS – BRASIL

2010

VIRGÍNIA ARLINDA DA SILVA CARDOSO

**PRÁTICAS DO COTIDIANO E O PROGRAMA MINAS SEM FOME: A
EXPERIÊNCIA DA PADARIA ARTESANAL “MÃOS DE FIBRA”, VIÇOSA/MG**

Dissertação apresentada à
Universidade Federal de Viçosa,
como parte das exigências do
Programa de Pós-Graduação em
Economia Doméstica, para obtenção
do título de *Magister Scientiae*.

APROVADA: 26 de fevereiro de 2010.

Prof^ª Amélia Carla Sobrinho Bifano
(Co-orientadora)

Prof^ª Maria Cristina Dantas Vanetti
(Co-orientadora)

Prof^ª Fernanda Henrique Cupertino Alcântara

Prof^ª Karla Maria Damiano Teixeira

Prof^ª. Maria das Dores Saraiva de Loreto
(Orientadora)

AGRADECIMENTOS

A Deus, pois sem sua ajuda nada teria sido possível;

Aos meus pais, que estiveram sempre ao meu lado, ajudando com conselhos e ensinamentos, por serem meu refúgio e minha fortaleza.

Aos meus irmãos Juca, Beth, Vânia e Toninho, pela confiança e apoio;

Ao meu esposo Alaércio, pela lealdade, companheirismo, amor e dedicação, por sempre apoiar minhas escolhas, por acreditar em mim, pela compreensão nos momentos difíceis e pelo sorriso nos momentos alegres.

Às minhas orientadoras Dorinha, Amélia Carla e Maria Cristina, pelas brilhantes orientações, pelo apoio e pela amizade.

Um agradecimento muito especial à minha sempre amiga, tutora e professora Aurora Ribeiro de Goicochea, que me acolheu tão bem no Programa de Educação Tutorial – PET, no ano de 2003 e que criou em mim o prazer pela escrita, a vontade de sempre aprender, de acreditar nas minhas potencialidades e trabalhá-las para que se fortalecessem e rendessem frutos.

Às professoras da pós-graduação em Economia Doméstica, pelos ensinamentos e confiança.

À Aloísia e Lena, pelo acolhimento e por me tratarem tão bem sempre.

Aos funcionários do DED, Roberto, Sr João e Efigênia, pelo carinho e gentileza desde a graduação e que se estenderam ao mestrado.

Às minhas amigas e colegas de mestrado Íris, Andreza, Lucíola, Ivani, Jacqueline, Mariana e Kátia, pelo companheirismo, amizade, carinho e principalmente pelos momentos felizes que me proporcionaram durante esse período.

A todos os extensionistas da EMATER que muito colaboraram para a consecução desse trabalho, principalmente à Vera Fialho.

Aos meus queridos amigos da padaria artesanal “Mãos de Fibra”, por terem me acolhido tão bem, por me possibilitarem o acompanhamento das atividades e principalmente pelos ensinamentos de companheirismo, amizade e dedicação.

Enfim, a todos os que acreditaram em mim, que por um motivo ou outro fizeram parte dessa caminhada e que estiveram ao meu lado em todos os momentos.

BIOGRAFIA

VIRGÍNIA ARLINDA DA SILVA CARDOSO, filha de Antônio de Brito Silva e Edith Helena da Silva, nascida em 15 de novembro de 1982, em Amparo do Serra/MG.

Em maio de 2002, ingressou no curso de graduação em Economia Doméstica pela Universidade Federal de Viçosa. Em novembro de 2003, foi selecionada como bolsista do Programa de Educação Tutorial-PET, onde permaneceu até a formatura, em outubro de 2006. Também em outubro de 2006, recebeu Menção Honrosa pelo melhor desempenho acadêmico da turma de formandos em Economia Doméstica.

Em março de 2008, iniciou o programa de pós-graduação em Economia Doméstica, tendo como área de concentração a Economia Familiar, em nível de mestrado, na Universidade Federal de Viçosa, tendo defendido a dissertação em fevereiro de 2010.

SUMÁRIO

LISTA DE SIGLAS.....	vi
LISTA DE TABELAS.....	vii
LISTA DE FIGURAS.....	viii
LISTA DE GRÁFICOS.....	ix
RESUMO.....	x
ABSTRACT.....	xi
I. A TEMÁTICA DO ESTUDO E SUA ABORDAGEM: UMA APRESENTAÇÃO	1
II. OBJETIVOS.....	2
2.1 - Objetivo Geral.....	2
2.2 - Objetivos Específicos.....	2
IV. O PERCURSO METODOLÓGICO DA PESQUISA.....	3
4.1 – Tipo de Pesquisa.....	3
4.2 – Local de Estudo.....	3
4.3 – Técnicas de Coleta e Análise dos Dados.....	4
VI. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	5
ARTIGO I – SEGURANÇA ALIMENTAR E O PROGRAMA MINAS SEM FOME NO MUNICÍPIO DE VIÇOSA/MG: UMA VISÃO INSTITUCIONAL	6
1. RESUMO.....	7
2. ABSTRACT.....	7
3. INTRODUÇÃO.....	7
4. REVISÃO DE LITERATURA.....	8
4.1 – A problemática alimentar no mundo e sua interrelação com as políticas públicas.....	8
4.2 – O Programa Minas Sem Fome (PMSF) no contexto da EMATER- MG.....	10
5. PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS.....	13
6. RESULTADOS E DISCUSSÕES.....	14
6.1 Caracterização do PMSF no Estado de Minas e no município de Viçosa/MG.....	14
7. CONCLUSÕES.....	21
8. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	22
ARTIGO II – A PADARIA ARTESANAL “ MÃOS DE FIBRA” ENQUANTO ALTERNATIVA PARA A CONSTRUÇÃO DE AUTONOMIA: PERCEPÇÃO DOS BENEFICIÁRIOS DO PROGRAMA MINAS SEM FOME, VIÇOSA/MG	24
1 – RESUMO.....	25
2 – ABSTRACT.....	25
3. INTRODUÇÃO.....	25
4. PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS.....	28
5. RESULTADOS E DISCUSSÕES.....	29
5.1 – Perfil pessoal e familiar dos integrantes da padaria artesanal “Mãos de Fibra”.....	32
5.2 – Participação Familiar e Benefícios Obtidos com a padaria artesanal.....	36
6. CONCLUSÕES.....	39
7. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	40

ARTIGO III - PRÁTICAS COTIDIANAS E SUA INTER-RELAÇÃO COM A ESTRUTURA SOCIAL: ARENAS E CENÁRIOS DA PADARIA ARTESANAL “MÃOS DE FIBRA”, BENEFICIÁRIA DO PMSF	42
1. RESUMO.....	43
2. ABSTRACT.....	43
3. INTRODUÇÃO.....	43
4. PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS.....	45
5. RESULTADOS E DISCUSSÕES.....	46
5.1 – Construindo um quadro: definição das arenas e descrição dos cenários.....	46
5.2 – Atividades cotidianas da padaria artesanal “Mãos de Fibra”	49
5.3 – Descrição das Atividades Cotidianas.....	52
5.4 – O contexto de interação entre a padaria artesanal “Mãos de Fibra” e o discurso do PMSF.....	55
6. CONCLUSÕES.....	57
7. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	58
ARTIGO IV – ANÁLISE DA QUALIDADE DE VIDA DOS MEMBROS DA PADARIA ARTESANAL “MÃOS DE FIBRA” ATENDIDOS PELO PROGRAMA MINAS SEM FOME	60
1. RESUMO.....	61
2. ABSTRACT.....	61
3. INTRODUÇÃO	61
4. REVISÃO DE LITERATURA.....	62
4.1 – Avaliação de Programas e Projetos Sociais.....	63
4.2 – Qualidade de Vida.....	66
5. PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS.....	70
6. RESULTADOS E DISCUSSÕES.....	71
6.1 – Saberes locais: a reciprocidade de ações entre os gestores do PMSF e o grupo beneficiado.....	71
6.2 – PMSF e suas implicações na qualidade de vida dos sujeitos.....	74
7. CONCLUSÕES.....	79
8. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	81
IV. CONCLUSÕES GERAIS.....	84
V. LIMITAÇÕES E SUGESTÕES.....	87
APÊNDICES.....	90

LISTA DE SIGLAS

ASBRAER – Associação Brasileira das Entidades Estaduais de Assistência Técnica e Extensão Rural

CONSEA – Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional Sustentável

EMATER– Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural

EPAMIG – Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais

GDE – Grupo de Desenvolvimento Estratégico

IDH – Índice de Desenvolvimento Humano

MDS – Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome

ONG – Organização não governamental

PIBs – Produtos Internos Brutos

PMDI – Plano Plurianual de Ação Governamental

PMSF – Programa Minas Sem Fome

PNAD – Pesquisa Nacional por Amostra de Domicílio

Pro-San – Programa Mutirão pela Segurança Alimentar e Nutricional

PSA – Programa de Segurança Alimentar e Nutricional em Acampamentos e Assentamentos de Reforma Agrária

UFV – Universidade Federal de Viçosa

LISTA DE TABELAS

Objetivos e formas de consecução referentes à Associação de Desenvolvimento Rural do Córrego Fundo e Setores, MG, 2009.	30
Diagnóstico dos entraves e soluções possíveis para a implementação da padaria artesanal “Mãos de Fibra”. Viçosa/MG, 2009.	32
Perfil pessoal e familiar dos integrantes da padaria artesanal “Mãos de Fibra”. Viçosa/MG, 2009.	33
Participação familiar e benefícios sociais obtidos com a padaria artesanal “Mãos de Fibra”. Viçosa/MG. 2009.	38
Opinião dos sujeitos no que tange às mudanças ocorridas dos diferentes domínios da vida, com a participação na padaria artesanal “Mãos de Fibra”. Viçosa/MG, 2009	74

LISTA DE FIGURAS

Croqui da área física da padaria artesanal “Mãos de Fibra” da Violeira	48
A estrutura básica das atividades realizadas na padaria artesanal “Mãos de Fibra” da Violeira. Viçosa, 2009.	49
Organograma das posições dos sujeitos nas etapas de produção de pães. Viçosa, 2009.	53
Qualidade de Vida: Um Modelo Sistêmico	69

LISTA DE GRÁFICOS

Relação entre a idade e a escolaridade dos membros da padaria artesanal, Viçosa/MG, 2009.	34
Relação entre o tempo, em anos, de atuação na padaria artesanal e o ganho de autonomia por parte dos membros do grupo. Viçosa/MG, 2009.	37

RESUMO

CARDOSO, Virgínia Arlinda da Silva, M. Sc., Universidade Federal de Viçosa, fevereiro de 2010. **Práticas do cotidiano e o Programa Minas Sem Fome: A experiência da padaria artesanal “Mãos de Fibra”**, Viçosa/MG. Orientadora: Maria das Dores Saraiva de Loreto. Co-orientadoras: Amélia Carla Sobrinho Bifano e Maria Cristina Dantas Vanetti.

As preocupações relativas à segurança alimentar e ao suprimento de alimentos em quantidade e qualidade suficientes para atender a demanda da população humana têm provocado a busca por soluções eficazes, principalmente nos setores governamentais, por meio de políticas públicas específicas. Atualmente, a política que mais se destaca no cenário estadual é o Programa Minas Sem Fome (PMSF), voltado para a solução da problemática alimentar de famílias rurais e de periferias urbanas. Em função dessa realidade, objetivou-se com este estudo analisar o processo de implantação e implementação do Programa Minas Sem Fome no município de Viçosa/MG e seus resultados na organização do cotidiano e na qualidade de vida dos beneficiários da Padaria Artesanal “Mãos de Fibra”. Trata-se de um estudo descritivo-exploratório, no qual foram utilizadas para a coleta de informações, tanto entrevistas quanto observações diretas e pesquisa documental. Os dados mostraram que as percepções dos técnicos da EMATER acerca do PMSF são, em sua maioria, positivas, destacando-se o atendimento dos objetivos propostos que se centraram na organização comunitária, fortalecimento dos laços afetivos e das práticas solidárias, além da melhoria da qualidade de vida do público beneficiado. Na percepção dos membros da padaria, esse empreendimento contribuiu para a inclusão produtiva, incremento do aprendizado, das relações interpessoais e do bem-estar emocional, aprimoramento de habilidades, criação de autonomia, além de mudanças qualitativas no grupo familiar, como a melhoria na alimentação e aquisição de conhecimentos. O estudo das práticas cotidianas tornou possível o entendimento sobre a adaptação dos sujeitos ao PMSF, permitindo concluir que ele consegue cumprir suas metas e alcançar seus objetivos em consonância com a realidade de cada grupo estudado. Cabe destacar que essa realidade só se tornou possível devido à união entre os membros da padaria e à atuação participativa da EMATER-MG, tornando mais efetivos os ganhos obtidos, tanto pelo programa quanto pelos beneficiários. Nesse sentido, estudos que priorizem a abordagem microssocial, permitindo o conhecimento verdadeiro e específico de realidades múltiplas, configuram uma ferramenta importante na obtenção de dados verossímeis acerca das realidades locais e de avaliação de programas sociais.

ABSTRACT

CARDOSO, Virginia Arlinda da Silva, M. SC., Universidade Federal de Viçosa, February, 2010. **Practical of daily and the Program Minas Sem Fome: The experience of the artisan bakery “Fiber Hands”**, Viçosa/MG. Adviser: Maria das Dores Saraiva de Loreto. Co-advisers: Amélia Carla Sobrinho Bifano and Maria Cristina Dantas Vanetti.

The relative concerns to the alimentary security and the food supplement in amount and quality enough to take care of to the demand of the population human being, have provoked the search for efficient solutions, mainly in the governmental sectors; by means of specific public politics. Currently, the politics that more if detaches in the state scene is the Program Minas Sem Fome (PMSF) that is come back toward the problematic solution of the alimentary one of agricultural families and urban peripheries. In function of this reality it was objectified with this study to analyze the process of implantation and implementation of the Program Minas Sem Fome in the city of Viçosa/MG and its results in the organization of daily and the quality of life of the beneficiaries of the Artisan Bakery “Fiber Hands”. Description-exploratory is about a study, in which they had been used for the collection of information, as many interviews how much direct comments and documentary research. The data had shown that the perceptions of the technician of the EMATER concerning the PMSF are, in its majority, positive, being distinguished the attendance of the considered objectives that if had centered in the communitarian organization, reinforcement of the practical affective bows and the solidary ones; beyond the improvement of the quality of life of the benefited public. In the perception of the members of the bakery, this enterprise contributed for the productive inclusion, increment of the learning, the interpersonal relations and the welfare emotional, improvement of abilities, creation of autonomy; beyond qualitative changes in the familiar group, as the improvement in the feeding and acquisition of knowledge. The study of practical the daily ones it became possible the agreement concerning the adaptation of the citizens the PMSF, allowing to gain that the same it obtains to fulfill its goals and to reach its objectives, in accord with the reality of each studied group. It fits to detach that this reality alone if became possible due to union enters the members of the bakery and to the participative performance of EMATER- MG, being become effective more the gotten profits, as much for the program how much for the beneficiaries. In this direction, studies that prioritize the microsocial boarding, allowing the true and specific knowledge of multiple realities, if configure while an important tool in the attainment of likely data concerning the local realities and of evaluation of social programs.

I - A TEMÁTICA DO ESTUDO E SUA ABORDAGEM: UMA APRESENTAÇÃO

Esta proposta surgiu de experiências acadêmicas na área de segurança alimentar, adquirida por meio de pesquisas e observações, durante estágios curriculares e extracurriculares, desenvolvidos nas cidades de Viçosa e Amparo do Serra–MG, como também na comunidade de Taquari-BA. A partir dessa vivência, foi possível perceber que a segurança alimentar, entendida como acesso permanente e sustentável aos alimentos, ainda é deficiente na Zona da Mata Mineira, como na maioria dos Estados brasileiros.

Como comenta Hoffman (2005), a concepção de segurança alimentar, como direito do cidadão, ainda é uma meta distante em nosso país, onde o incentivo governamental às políticas voltadas para essa temática ainda é restrito ao assistencialismo, destacando o quadro de pobreza, fome e desnutrição no Brasil. Tal realidade é agravada principalmente na região Nordeste, onde o total de pessoas com renda ‘per capita’ menor que 0,25 salários mínimos alcança 44,9 %, em oposição ao Sudeste, que alcança 12%. Esses fatores, embora não determinantes, influenciam na aquisição de alimentos e, conseqüentemente, na segurança alimentar de famílias carentes.

Para Carneiro e Fontes (2005), o Estado de Minas Gerais se insere nesta problemática por apresentar elevada concentração produtiva e grandes desigualdades regionais. A Zona da Mata apresenta de forma expressiva essa desigualdade, tendo nas microrregiões de Viçosa, Ponte Nova e Manhuaçu as maiores taxas de analfabetismo, concentração de renda e os menores Produtos Internos Brutos (PIB) por habitante. Estes, entre outros fatores, fazem com que as referidas microrregiões sejam consideradas portadoras de sérios problemas econômicos e sociais, o que compromete o alcance da segurança alimentar pela população.

Atualmente, conforme salienta Takagi (2006), grande parte dos programas governamentais voltados para a resolução desses problemas são desenvolvidos e executados sem compreensão das particularidades inerentes às distintas realidades, tanto no país quanto em suas macro e microrregiões. Assim, as medidas adotadas tornam-se pouco eficientes, uma vez que aplicam fórmulas prontas sem o devido conhecimento das populações assistidas.

Em função desta realidade, tornam-se importantes estudos relacionados sobre esta temática, levando em consideração, não apenas o acesso aos alimentos, mas um acesso sustentável, respeitando as diversidades culturais e costumes locais das populações assistidas, além de fornecer subsídios para que a segurança alimentar seja obtida por meio do trabalho e das práticas solidárias entre as famílias; ou seja, ativando as redes de convivência e, ao

mesmo tempo, promovendo a autonomia das pessoas, face à sua realidade cotidiana (TAKAGI, 2006).

Neste contexto, surge a necessidade de se entender como o estudo das relações cotidianas pode contribuir para a compreensão da incorporação de uma política pública de dimensão Estadual às múltiplas realidades presentes no Estado de Minas Gerais.

Para responder a este questionamento, foram traçados os objetivos que se seguem.

II - OBJETIVOS

2.1 - Objetivo Geral

Analisar o processo de implantação e implementação do Programa Minas Sem Fome no município de Viçosa/MG, na perspectiva da organização do seu cotidiano, considerando seus reflexos na qualidade de vida dos beneficiários da Padaria Artesanal “Mãos de Fibras”.

2.2 - Objetivos Específicos

- Examinar a visão institucional sobre o PMSF no Estado de Minas Gerais, bem como no município de Viçosa/MG.
- Caracterizar o perfil pessoal e familiar do grupo beneficiário do PMSF.
- Analisar as percepções dos beneficiários da padaria em termos de autonomia individual, bem como os principais benefícios obtidos com este empreendimento.
- Identificar a estrutura básica das atividades¹ cotidianas na Padaria Artesanal “Mãos de Fibras”, considerando as relações envolvidas entre os sujeitos.
- Analisar a percepção dos beneficiários da padaria artesanal sobre os reflexos do PMSF em sua qualidade de vida.

A partir dos cinco objetivos específicos e do percurso metodológico da pesquisa, foram estruturados os artigos da dissertação, assim delimitados:

O primeiro artigo tratou das percepções do presidente e dos técnicos da EMATER-MG, gestores do Programa Minas Sem Fome – PMSF, acerca da implantação do programa no

¹ Essa estrutura diz respeito às regras existentes dentro de uma comunidade e sua forma de divisão de trabalho, formando assim o contexto em que está envolvida a atividade. Os resultados de uma atividade ocorrem com a utilização de ferramentas, sob a ótica do contexto envolvido, gerando as saídas do processo, ou seja, os resultados (BOING, 2003).

município, bem como da implantação da padaria artesanal “Mãos de Fibra” da comunidade da Violeira.

O segundo artigo traçou o perfil pessoal e familiar dos membros da padaria, como também examinou suas percepções sobre seus benefícios em termos de ganho de autonomia pessoal.

O terceiro artigo analisou a estrutura básica das atividades desenvolvidas pelo grupo estudado, por meio do estudo do cotidiano e da Teoria da Atividade, considerando as arenas e cenários na realidade do grupo em questão.

O quarto artigo avaliou o PMSF à luz dos benefícios obtidos pelos sujeitos de estudo, considerando as implicações na sua qualidade de vida e de suas respectivas unidades familiares, onde se procurou estabelecer os ganhos obtidos pelo grupo, bem como pelo PMSF.

III – O PERCURSO METODOLÓGICO DA PESQUISA

3.1 – Tipo de Pesquisa

A pesquisa assumiu um caráter descritivo-exploratório dentro de um contexto de estudo de caso, considerando que ele permite uma análise mais aprofundada e completa acerca de poucos objetos, de maneira que seja possível um conhecimento amplo e detalhado sobre a realidade cotidiana dessas pessoas.

3.2 – Local de Estudo

A pesquisa foi realizada no município de Viçosa/MG, pertencente à microrregião de mesmo nome e à mesorregião da Zona da Mata mineira. De acordo com o censo demográfico promovido pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE, 2008), o município de Viçosa conta com uma população total de 70.854 habitantes, sendo que 65.792 residem na zona urbana e 5.062 na zona rural.

Dentre toda a população rural de Viçosa, foi selecionada a comunidade da Violeira. A escolha dessa comunidade se deu pelo fato de a mesma ser atendida pelo Programa Minas Sem Fome, implantado em Viçosa/MG, em 2004, além de ser o local onde está instalada uma padaria artesanal, contemplada pelo programa, o que possibilita a obtenção de dados mais concretos acerca dos resultados já alcançados.

Participaram do estudo um grupo de 16 indivíduos que produzem pães caseiros de forma coletiva e que são membros de uma padaria artesanal denominada “Mãos de Fibra.” Este projeto é uma parceria entre a associação comunitária local, a prefeitura e a EMATER, contando com recursos do PMSF.

3.3 - Técnicas de Coleta e Análise de Dados

Para o alcance dos objetivos propostos, adotaram-se os seguintes procedimentos:

Para identificar as ações previstas pelo programa e, ao mesmo tempo, caracterizar institucionalmente o PMSF, foram utilizadas a pesquisa documental² e entrevista com o presidente e os técnicos da EMATER-MG.

Para caracterizar o perfil familiar, o contexto produtivo e social do grupo da padaria, foram levantadas informações, por meio de entrevista, buscando-se identificar a estrutura e composição familiar por meio de informações acerca do sexo, faixa etária, estado civil, nível médio de escolaridade, condições de trabalho de cada integrante do grupo, além do “habitat” familiar. Além disso, procurou-se conhecer a percepção dos membros sobre as implicações do programa em suas vidas, em termos de autonomia individual. Para tanto, foram realizadas observações diretas³ com registro em diário de campo e também entrevistas com o grupo em estudo. Os dados foram submetidos à análise estatística univariada.

Para analisar a estrutura básica das atividades desenvolvidas pelo grupo, em seu cotidiano, foram realizadas observações diretas, com consequente registro de campo e relato jornalístico⁴, a fim de identificar as arenas e os cenários que compõem o ambiente de interação do grupo, no qual as relações produtivas e sociais acontecem. No estudo em questão, a arena estudada foi o local coletivo de produção de pães, localizado na comunidade rural da Violeira. Por outro lado, os cenários foram aqueles constituídos entre os diferentes sujeitos agindo e a arena percebida durante o trabalho de campo.

² A pesquisa documental consiste em uma série de operações que visam a estudar e analisar um ou vários documentos para descobrir as circunstâncias sociais e econômicas com as quais podem estar relacionados (RICHARDSON, 1999).

³ O método da observação direta é necessário, uma vez que se pretende conhecer o ambiente no qual se desenvolvem as atividades em estudo. Esse método fornece meios para a verificação ‘in loco’ das forças atuantes no ambiente e nas inter-relações que se estabelecem no cotidiano dessas famílias, ou seja, as formas de liderança, os grupos formais e informais, as relações interpessoais, as formas e os níveis de cooperação e competição, além de ser útil para o processo de verificação e validação das informações obtidas nas entrevistas. O método da observação direta, de acordo com D’Ascensão (2001), consiste na verificação in loco de tudo o que acontece no ambiente em que se desenvolve o processo em estudo, de forma sistemática e planejada.

⁴ O relato jornalístico consiste em descrever os resultados encontrados nos primeiros contatos com os sujeitos de estudo, em um nível superficial, sendo realizado em nível do senso comum (LIMA, 1996).

Após a identificação da arena e dos cenários, procedeu-se à observação direta das atividades desenvolvidas, tanto individuais, quanto conjuntamente, onde são concretizados os objetivos previamente estabelecidos pelo grupo. Nesse momento, foram observadas e documentadas as organizações dos sujeitos para a consecução das tarefas.

Em um segundo momento, procedeu-se às entrevistas com os sujeitos de estudo, a fim de compreender a lógica da ação e identificar as motivações que levaram cada um a agir de determinada forma para a obtenção do resultado final.

Para analisar o PMSF em termos de suas implicações na qualidade de vida das unidades familiares estudadas, foram feitas observações diretas e entrevistas com o grupo da padaria. Estes depoimentos foram confrontados com os documentos existentes acerca dos resultados alcançados e com a literatura referente a essa temática, o que permitiu traçar o panorama de ação do programa no grupo em estudo e, conseqüentemente, no núcleo de suas respectivas famílias. Procedeu-se neste momento à análise univariada.

As observações realizadas durante todas as etapas da pesquisa compuseram um diário de campo que foi organizado por meio de um protocolo. Tanto as observações quanto as entrevistas foram gravadas e transcritas para posterior análise.

IV – REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BARDIN, L. **Análise de Conteúdo**. Lisboa: Edições 70. 2008. 288 p.

CARNEIRO, P. A. S; FONTES. R. Desigualdades na Região da Zona da Mata Mineira. In: FONTES. R.; FONTES. M. (Org.). **Crescimento e Desigualdade Regional em Minas Gerais**. Viçosa: Folha de Viçosa Ltda, 2005. p. 389-463.

D'ASCENÇÃO, L. C. M. **Organização, Sistemas e Métodos**. São Paulo: Atlas, 2001. 222 p.

HAGUETTE, T. M. F. **Metodologias Qualitativas na Sociologia**. 3 ed. Petrópolis: Vozes, 1992.

HOFFMANN, R. Pobreza, Insegurança Alimentar e Desnutrição no Brasil. **Estudos Avançados**. v. 9, n. 24, p. 159-172, 2005.

LIMA, F. P. A. **Fundamentos Teóricos da Metodologia e Prática de Análise Ergonômica do Trabalho (A.E.T.)**. Belo Horizonte: UFMG, 1996.

RICHARDSON, R. J. **Pesquisa Social: métodos e técnicas**. São Paulo: Atlas, 1999. 327 p.

TAKAJI, M. A Implantação de Políticas da Segurança Alimentar e Nutricional no Brasil: seus Limites e Desafios. 2006. 214 f. Tese (Doutorado em Economia) – Universidade Estadual de Campinas. Instituto de Economia. Campinas. 2006.

**ARTIGO I – SEGURANÇA ALIMENTAR E O PROGRAMA MINAS SEM FOME NO
MUNICÍPIO DE VIÇOSA/MG: UMA VISÃO INSTITUCIONAL**

1 – RESUMO

Diante do quadro de insegurança alimentar da população mineira, este estudo teve como propósito refletir sobre o Programa Minas Sem Fome (PMSF), considerando a visão institucional. Especificamente, procurou-se identificar as percepções dos técnicos da EMATER acerca do PMSF, em termos das ações previstas e sua aplicabilidade na realidade, tanto do Estado de Minas quanto do município de Viçosa. Como procedimento metodológico, utilizou-se o estudo de caso e como técnica de coleta entrevistas semiestruturadas com o público institucional envolvido com o PMSF. Os resultados apontaram que as percepções são muito semelhantes entre os entrevistados, principalmente no que tange à forma de atendimento da EMATER, implantação, ações previstas e implementadas pelo programa, que se centraram no trabalho coletivo, participativo e comunitário, visando a melhores condições de vida para o público beneficiário. Concluiu-se que o PMSF tem gerado resultados positivos para o público beneficiário, com ampliação das oportunidades sociais, sustentadas nas práticas solidárias, embora haja dificuldades no processo de implementação dessa política.

Palavras-chave: Representações Sociais, Segurança Alimentar, PMSF

2 – ABSTRACT

Ahead of the picture of alimentary unreliability of the mining population, this study it had as intention to reflect on Program Minas Sem Fome (PMSF), considering the institutional vision. Specifically, it was looked to identify the perceptions of the technician of the EMATER concerning the PMSF, in terms of the foreseen actions and its applicability in the reality, as much of the State of Minas how much of the city of Viçosa. As methodological procedure the case study was used and as collection technique interviews half-structuralized with the involved institutional public with the PMSF. The results had pointed mainly that the perceptions are very similar between the interviewed ones, in what it refers to the form of attendance of the EMATER, implantation, actions foreseen and implemented by the program, that if had centered in the collective work, participative and communitarian, aiming at better conditions of life with respect to the beneficiary public. It was concluded that the PMSF has generated resulted positive for the beneficiary public, with magnifying of the social chances, supported in practical the solidary ones, even so has difficulties in the process of implementation of this politics.

Keywords: Social Representations, Alimentary Security, PMSF

3 - INTRODUÇÃO

No Brasil, o mapa da fome reflete as desigualdades econômicas entre as diversas regiões do país, fazendo com que a busca pela segurança alimentar se apoie em um dado crítico, em que um em cada cinco indivíduos de países em desenvolvimento está cronicamente desnutrido, ou seja, cerca de 777 milhões de pessoas, sendo que, só no Brasil, esse número chega a 72 milhões de pessoas (KORNIJEZUK, 2008). Em face desse cenário, diversas alternativas têm sido propostas para a solução dessa situação, sendo a mais importante, a estratégia Fome Zero, lançada em 2003, pelo governo federal. A partir desse marco, outras propostas surgiram, dentre elas o Programa Minas Sem Fome - PMSF, procedente de iniciativa Estadual do governo mineiro com o intuito de acabar com a fome e a desnutrição de famílias rurais e de periferias urbanas em situação de vulnerabilidade social (BRASIL, 2009).

Embora haja um avanço no que tange à resolução do problema da fome e da insegurança alimentar, percebe-se que tal situação ainda persiste no país e também no Estado

de Minas Gerais, podendo ser devida a muitos fatores, dentre eles, ao pouco conhecimento dos implementadores acerca da realidade dos grupos beneficiários. Percebe-se também que existe uma carência de estudos sobre a interface segurança alimentar e políticas públicas, que pode ser creditada, em parte, à ausência de estudos em profundidade, que abarquem a situação alimentar dos brasileiros, que analisem as iniciativas governamentais e que mostrem a sua contribuição para a problemática alimentar no país.

Devido a esses fatores, estudos voltados para a análise de políticas públicas mostram-se importantes, principalmente aqueles realizados com os profissionais que fazem a ponte entre os idealizadores dos programas e a população assistida, uma vez que as análises acerca dessa temática podem contribuir para a identificação dos principais fatores associados à insegurança alimentar. Considera-se que a geração desse conhecimento pode fornecer subsídios para que as políticas públicas hoje existentes, voltadas para a solução da problemática alimentar de populações em situação de vulnerabilidade social, possam atuar de forma efetiva e assim alcançar resultados, não só quantitativos, mas principalmente qualitativos.

Nesse sentido, o presente estudo buscou analisar o processo de implantação e implementação, assim como as ações do Programa Minas Sem Fome, tanto no Estado de Minas Gerais como no município de Viçosa/MG, considerando as percepções dos técnicos da EMATER envolvidos com o programa.

4 – REVISÃO DE LITERATURA

4.1 – A Problemática Alimentar no Mundo e sua Inter-relação com as Políticas Públicas

A preocupação com a disponibilidade de alimentos sempre foi uma constante no mundo inteiro, seja por parte dos governos ou dos indivíduos. Essa preocupação se tornou mais intensa no século passado, quando guerras e carestias assolavam a população. Nesta época, iniciou-se uma busca por políticas permanentes que envolvessem essa temática (SOUSA, 2008).

Com o fim da Segunda Guerra Mundial, buscaram-se mecanismos abrangentes relacionados ao fornecimento de alimentos, no sentido de assegurar o bem-estar da humanidade. Nesse mesmo momento, surgiu a proposta de montagem de uma organização multigovernamental para o incentivo à agricultura e à alimentação, que foi aceita e concretizada, culminando na criação da FAO – “*Food and Agriculture Organization*”, uma

organização internacional para o desenvolvimento da agricultura e da alimentação, no ano de 1945, em Quebec/Canadá, (FAO, 2008).

No Brasil, o tema Segurança Alimentar e Nutricional começou a ser debatido na década de trinta, tendo em Josué de Castro seu principal porta-voz. O tema da fome, até então tratado como um problema biológico, passou a adquirir caráter político.

No ano de 1946, Josué de Castro elaborou o primeiro mapa da fome no Brasil, tendo o país sido dividido em cinco regiões. As regiões Norte e Nordeste foram consideradas as mais afetadas, sendo então denominadas “famintas”, enquanto as outras três regiões apresentavam grande incidência de subnutrição (COSTA e PASCOAL, 2005). A fome no Brasil (e também nos demais países) não é causada por fatores naturais, mas devido à desigualdade social (TAKAJI, 2006).

Tal constatação contribuiu para redirecionar as ações governamentais na área de alimentação, que até então se restringiam às ações emergenciais de doação e distribuição de alimentos. Assim, no ano de 1976, a fome passou a ser vista como “*um produto de estruturas econômicas defeituosas (...) não é um problema de limitação da produção por coerção de forças naturais. É antes, um problema de distribuição*” (TAKAJI, 2006, p. 23).

A partir dessa concepção, o conceito de segurança alimentar passou a incorporar a noção de acesso aos alimentos, ao lado da noção de sua oferta suficiente. Em 1982, a FAO incorporou a essa definição a noção de acesso físico e econômico aos alimentos básicos. Recentemente, agregou-se a esse conceito a preocupação com sua sanidade, em termos de não-contaminação biológica, física ou química, passando a ser definida pela Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006, como:

“a realização do direito de todo ser humano ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, com base em práticas alimentares saudáveis, respeitando as diversidades culturais e realizando-se em bases sustentáveis, do ponto de vista socioeconômico e agroecológico” (BRASIL, 2006, p. 12).

A questão da sustentabilidade já estava presente no ano de 1991, quando foi lançado o documento “Política Nacional de Segurança Alimentar”, de autoria de Luiz Inácio Lula da Silva e José Gomes da Silva. Tal documento contemplava a proposta de garantia da segurança alimentar, assegurando alimentos básicos a todos os brasileiros e em todo momento, sendo necessário para isso a existência de uma disponibilidade agregada nacional de alimentos suficiente, estável, autônoma, sustentável e equitativamente distribuída.

Posteriormente a esse momento, as iniciativas governamentais de combate à fome e promoção da segurança alimentar se intensificaram, dando origem ao atual cenário brasileiro

de políticas sociais, em que se buscam a erradicação da fome e a promoção da segurança alimentar por meio da implementação de programas de caráter social executados pelas três esferas governamentais.

No governo do presidente Lula observa-se uma tendência à implementação da Política de Segurança Alimentar e Nutricional, que foi iniciada no ano de 2003, com a criação da “Estratégia Fome Zero”. A referida política é embasada no direito social básico de todo cidadão à garantia do acesso à alimentação de qualidade e envolve, na sua concepção, políticas permanentes que buscam controlar as causas da fome. Essa política integra diversas áreas de governo, como a saúde, a produção agrícola, o abastecimento alimentar, a geração de emprego e renda, a educação alimentar, a segurança e qualidade dos alimentos, bem como as ações diretas de ampliação do acesso aos alimentos, como a transferência direta de renda (TAKAJI, 2006).

No âmbito estadual, surgiu uma iniciativa semelhante, em que o governo mineiro criou, à luz da “Estratégia Fome Zero”, o Programa Minas Sem Fome, incluindo o Estado de Minas na busca governamental pela erradicação da fome no país (BRASIL, 2006).

4.2 - Programa Minas Sem Fome (PMSF) no Contexto da EMATER-MG

O PMSF pode ser descrito como um conjunto de políticas públicas criado para combater a fome e as suas causas estruturais, que geram exclusão social, tendo como objetivo principal criar condições para que todas as famílias mineiras possam se alimentar com regularidade, quantidade e qualidade necessárias à manutenção de sua saúde física e mental. (EMATER, 2009).

O referido programa foi implantado no Estado de Minas em 2004, sendo que, em 2006, passou a fazer parte dos projetos estruturadores que constam do Plano Mineiro de Desenvolvimento Integrado (PMDI) e do Plano Plurianual de Ação Governamental. O programa tem ações voltadas principalmente para a população rural e das periferias urbanas busca possibilitar o desenvolvimento comunitário rural, por meio da inclusão da população em situação de vulnerabilidade social ao processo produtivo e aos mercados locais e regionais, com a implementação de projetos de produção de alimentos, diversificação econômica e de geração de ocupação e renda (BRASIL, 2004).

O PMSF está amplamente difundido no Estado, sendo 776 municípios atendidos pelo programa dos 853 existentes, correspondendo a 94% dos municípios mineiros.

O programa está ancorado na parceria com as comunidades e com entidades da sociedade civil organizada tendo como meta a capacitação dos beneficiários, tanto em aspectos técnicos de produção quanto em organização e gestão social, buscando a valorização das entidades representativas dos agricultores e o fortalecimento da parceria com os municípios. A fim de atender a um maior contingente de pessoas, o referido programa foi subdividido em três componentes:

a) Componente I - Compreende projetos coletivos de produção, processamento de alimentos e geração de renda. Os projetos são implementados, por meio de associações/organizações comunitárias, que são responsáveis pela sua gestão. Essa implementação ocorre em parceria com prefeituras municipais, órgãos governamentais e não governamentais, sociedade civil organizada, centros de pesquisa e de ensino e iniciativa privada.

A avaliação dos projetos e a prestação de contas são feitas pelas próprias associações comunitárias, por meio da apresentação de recibos dos materiais e insumos recebidos. Já a avaliação dos resultados é feita por meio de relatórios.

b) Componente II - Programa Mutirão pela Segurança Alimentar e Nutricional (Pro-San). O Pro-San é um programa realizado mediante parceria entre o poder público e a sociedade civil para a promoção da segurança alimentar e nutricional em Minas Gerais. Os projetos apoiados neste componente se enquadram em quatro áreas temáticas: produção e beneficiamento de alimentos; apoio à garantia de acesso à alimentação; educação alimentar e nutricional; e apoio à capacitação, a estudos e ao controle social das políticas de Segurança Alimentar e Nutricional.

A metodologia empregada baseia-se no processo participativo de diagnóstico dos problemas de insegurança alimentar e nutricional locais, mobilização das comunidades para o enfrentamento da realidade adversa, fundamentando-se na troca de saberes técnico e popular para a busca de soluções.

c) Componente III - Programa de Segurança Alimentar e Nutricional em Acampamentos e Assentamentos de Reforma Agrária - PSA. Sua implantação se dá por meio de sistemas produtivos e coletivos de autoabastecimento. Tal componente surge como alternativa à distribuição de alimentos e como política pública que pretende demonstrar a viabilidade e a sustentabilidade da reforma agrária (BRASIL, 2004).

O PMSF conta com recursos, tanto do MDS, quanto do Governo do Estado de Minas Gerais. A Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural de Minas Gerais – EMATER-

MG, juntamente com a Caritas Brasileira (Regional Minas Gerais) e a Fundação Rural Mineira- Ruralminas são os órgãos executores dos projetos associados ao Programa.

As demandas provenientes das entidades representativas – associações rurais, escolas, creches e entidades assistenciais - são cadastradas, analisadas e compatibilizadas com os recursos disponíveis e validadas pelo Comitê Gestor do PMSF, em cada município. Este comitê é responsável pela promoção da gestão social do programa, em termos da priorização, além da legitimação das demandas das associações, bem como deliberação sobre possíveis mudanças no quantitativo e no destino de insumos.

A execução dos projetos ocorre por meio das unidades regionais, que recebem cotas baseadas no histórico de demandas constante nos arquivos da EMATER. A distribuição para os municípios é negociada via Grupo de Desenvolvimento Estratégico (GDE) ou outro mecanismo, contemplando a realidade de cada local. São priorizados municípios com menor IDH e maior número de agricultores familiares necessitados (BRASIL, 2004).

Alguns estudos procuraram analisar o PMSF em termos de seus objetivos e consecução de suas ações. Em alguns casos, percebeu-se que o programa obteve resultados satisfatórios, caso da comunidade de Nova Cordeiro, em Belo Vale, região central de Minas Gerais, por garantir o abastecimento de 52 famílias e ainda gerar excedentes, o que contribui para a complementação da renda familiar (LEITE, 2008). Outros estudos já apontam que o programa enfrenta desafios, dentre eles a dificuldade em garantir sua sustentabilidade (GUIMARÃES, 2005), uma vez que ela está estritamente relacionada às características da intervenção adotadas, sendo essas características fortemente afetadas por variáveis políticas, sociais e econômicas.

Segundo Lechat e Barcelos (2008), uma alternativa a essa dificuldade é a adoção de práticas solidárias pelas famílias beneficiárias, uma vez que esse tipo de prática permite uma maior articulação das dimensões política, econômica e social. O autor aponta ainda que o entendimento sobre as ações realizadas pelos executores dos programas e suas percepções dos mesmos pode contribuir para o entendimento das condições em que os programas como o PMSF foram implantados, uma vez que essas pessoas atuam diretamente com os beneficiários, conhecendo a realidade das famílias assistidas e também os possíveis gargalos entre as metas e os resultados.

5 - PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

Este estudo foi desenvolvido junto a quatro técnicos da Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural – EMATER– MG, responsáveis pelo Programa ao nível local. A empresa existe, sob esse nome, desde o ano de 1975, com o objetivo de planejar, coordenar e executar programas de assistência técnica e extensão rural, buscando difundir conhecimentos de natureza técnica, econômica e social, para aumento da produção e produtividade agrícolas e melhoria das condições de vida no meio rural do Estado de Minas Gerais, de acordo com as políticas de ação do governo estadual e federal. O Estado de Minas Gerais conta com 38 Unidades Regionais da EMATER, que integram e atendem aos mais de 850 municípios mineiros (EMATER, 2009), sendo que uma delas está localizada na microrregião de Viçosa, contando também com uma unidade local.

A população do estudo foi constituída pelos técnicos da EMATER que atuam na cidade de Viçosa, além do presidente da empresa. Participaram do estudo todos os que atuam diretamente na implantação e implementação do PMSF no município, correspondendo a um número de quatro pessoas: o presidente da EMATER e da Associação Brasileira das Entidades Estaduais de Assistência Técnica e Extensão Rural - ASBRAER⁵, a gerente regional de Viçosa e dois técnicos locais.

Para atender ao objetivo proposto realizou-se pesquisa documental retrospectiva, que contemplou o levantamento e a análise de todos os registros originais e relatórios disponíveis sobre o programa, desde sua implantação no município, em 2004, até o ano de 2009. Tal pesquisa contribuiu para a análise de aspectos relativos às estruturas e aos processos e assim conhecer a forma de gestão da EMATER e, conseqüentemente, do PMSF, na realidade de Viçosa.

Foram também realizadas entrevistas, que seguiam um roteiro semiestruturado, com a gerente regional e com técnicos locais da EMATER e um *survey* interseccional foi aplicado ao presidente da EMATER. Tais procedimentos visaram a compreender como se deram a implantação e a implementação do PMSF no município de Viçosa, bem como as ações do programa.

⁵ A ASBRAER é uma sociedade civil, de direito privado, sem fins lucrativos, fundada em 21 de março de 1990. Congrega as 27 instituições públicas estaduais sediadas em todo o país e subdivididas em EMATERES no DF/MG/PA/PB/PR/PI/RJ/RN/RS/RO/CE, INCAPER-ES, EMPAER-MT, SEAPROF-AC, CATI-SP, AGRAER-MS, IDAM-AM, SEAGRI-AL, EBDA-BA, IPA-PE, EPAGRI-SC, RURALTINS-TO, AGENCIARURAL-GO, RURAP-AP, DEAGRO-SE, AGERP-MA, DATER-RR. Essas instituições são responsáveis pela extensão rural em seu Estado. Criada após a extinção da EMBRATER, a ASBRAER tem o objetivo de divulgar e valorizar o trabalho da Extensão Rural realizado por suas associadas em todos os Estados brasileiros (ASBRAER, 2010).

Como os dados são qualitativos, obtidos pelos depoimentos destes sujeitos, eles foram transcritos, categorizados e analisados tematicamente.

6 – RESULTADOS E DISCUSSÕES

6.1 – Caracterização das ações do PMSF no Estado de Minas e no município de Viçosa/MG

As entrevistas realizadas com o presidente, a gerente e os técnicos locais da EMATER versaram sobre a forma como o PMSF foi implantado no Estado de Minas Gerais, bem como no município de Viçosa, buscando-se conhecer como era o trabalho da empresa antes da implantação dessa política pública, tanto no Estado como no município. Quais ações foram previstas e se foram executadas, além de questões relativas ao grupo que atua na padaria artesanal “Mãos de Fibra”, única unidade de processamento de alimentos da microrregião de Viçosa, que recebe recursos do PMSF, também foco deste estudo.

O PMSF vem atuando no município de Viçosa, desde o ano de 2004, com ações voltadas principalmente para a distribuição de kits, com mudas, sementes e fertilizantes, tendo tido um aumento progressivo de 2004 a 2008. No ano de 2009, essa distribuição ficou aquém das expectativas advindas da consecução das ações do programa do ano de 2008. Esse fato se justifica, segundo relatos dos técnicos locais da EMATER, pela crise mundial que assolou o país, refletindo na redução da verba governamental destinada a esse programa. Embora não conste nos dados oficiais, já foram entregues tanques de resfriamento de leite para algumas comunidades rurais, além de equipamentos fornecidos para a criação da sede da padaria artesanal. Isso se deve ao fato de, no primeiro caso, ainda não ter sido concluído o levantamento anual do presente ano, constando apenas dados que já foram repassados e concluídos em meses anteriores. No segundo caso, os equipamentos só serão contabilizados quando da conclusão da construção da padaria artesanal, que ocorrerá somente no ano de 2010, juntamente com as capacitações realizadas com o propósito de preparar os membros da padaria artesanal.

As ações executadas pela EMATER, ao longo dos anos, corresponderam às ações previstas para os respectivos anos, sendo repassados todos os recursos advindos do governo estadual para esse fim, conforme relato dos técnicos da EMATER e dos documentos analisados. Esses relatos foram obtidos por entrevistas, em que puderam ser conhecidos,

tanto os aspectos relativos à implantação do programa no município, seu histórico, objetivos e metas, entraves encontrados na consecução das ações e resultados alcançados com cada ação do programa.

Com relação à forma de atuação da EMATER em Minas Gerais, percebeu-se que a empresa, que até pouco tempo atrás – cerca de 10 anos – centrava suas ações na produção agrícola, só em época recente é que o foco de sua atuação passou a ser as pessoas e sua melhoria da qualidade de vida. Essa mudança de foco só foi possível a partir da incorporação de políticas públicas ao contexto de trabalho da empresa, conforme evidenciado pelo presidente da EMATER:

“A EMATER-MG, em período anterior a 2003, tinha seu foco de atuação na produção agrícola, não trabalhava com políticas públicas de maneira específica. Portanto, para esta questão de fome, segurança alimentar, combate à pobreza etc., não existia nenhum programa específico, embora sempre se soubesse que essas mazelas estão presentes, sobretudo no meio rural. A atuação da empresa, assim, tratava de forma geral estas questões, na medida em que a assistência técnica à produção de alimentos, evidentemente, tem um viés de combate à fome e à melhoria da qualidade de vida das pessoas, mas feita sem foco, sem planejamento ou programas específicos. Somente a partir de 2000, e mais fortemente a partir de 2003, quando foi elaborado o Planejamento Estratégico da EMATER– depois de mais de 15 anos sem esta ferramenta para a gestão - a empresa passou a ter seu foco nas pessoas, na melhoria da qualidade de vida, portanto, no desenvolvimento rural sustentável. A partir daí, o trabalho se dá com a implementação de políticas públicas, conjugadas e convergentes com as demais políticas para o desenvolvimento humano e econômico em Minas. A assistência técnica, os produtos agrícolas etc. passaram a ser os meios para se alcançar o fim da extensão rural: melhoria da qualidade de vida, com a implementação do desenvolvimento sustentável, que inclui muito mais que o mero fator econômico”.

Com isso, percebe-se que a incorporação de ações governamentais, como a promoção de políticas públicas, gerou uma mudança de olhar para o campo, onde os agricultores e suas famílias passaram então a ser vistos como o real foco das ações, acarretando melhorias não só na produção agrícola, mas também na sua qualidade de vida.

Com relação à forma pela qual o PMSF foi implantado tanto no Estado de Minas quanto no município de Viçosa, houve uma unanimidade em afirmar que esta implantação se deu da mesma forma que nos demais municípios mineiros, ou seja, por meio de projetos, enviados à EMATER pelas entidades representativas de agricultores familiares, ou de segmentos urbanos que estão incluídos entre o público beneficiário. Essa forma de atuação permite, segundo relatos, que os recursos e investimentos sociais sejam direcionados, reduzindo o risco de emprego inadequado de recursos públicos e de fornecimento de ações incompatíveis com a realidade local.

Desde o ano de 2003, já foi implantada uma grande quantidade de projetos em todo o Estado, como tanques de resfriamento de leite, hortas e pomares comunitários, criação de pequenos animais, além de 64 projetos de agroindústrias, destacando sua importância no combate à fome e à promoção da segurança alimentar da população mineira. Especificamente, no que tange à implantação de agroindústrias, contribui não só para a geração de emprego e renda, mas também para a inserção das pessoas no processo produtivo, além de ser um meio de aquisição de conhecimentos, tanto técnicos quanto operacionais, conforme destacado pelo presidente da EMATER:

“A segurança alimentar das famílias pressupõe o acesso a alimentos em quantidade e qualidade, mas também depende da melhoria das rendas das famílias. Esta ação é muito importante porque além de possibilitar o apoio do estado à agregação de valor aos produtos da agricultura familiar, também representa um marco diferencial da ação extensionista. Em anos anteriores ao Programa, o foco da ação era maior na produção de matéria-prima e nas tecnologias de processamento. Com a implementação desta meta a EMATER-MG amplia o foco para a geração de ocupação e renda, pois as Unidades Coletivas são concebidas de forma que as famílias, organizadas em entidades sem fins lucrativos, sejam beneficiadas com equipamentos adequados ao processamento e agregação de valor, além de receberem capacitação em processamento, organização, regularização dos empreendimentos e gestão da unidade. O processamento de alimentos requer cuidados especiais nos aspectos de higiene, matéria prima, manipulação e tecnologia de processamento, os quais guardam uma relação direta e dependente com as condições físicas das instalações e equipamentos. A implementação de unidades coletivas de processamento de alimentos possibilita o acesso de um maior número de agricultores aos recursos públicos, compatibilizando a produção agropecuária com a profissionalização, gestão social e comercialização. Ou seja, permite a inserção da agricultura familiar dentro de um novo contexto econômico. Esta ação objetiva promover o aumento da competitividade da agricultura familiar no mercado, viabilizando o processamento de alimentos, possibilitando a melhoria da qualidade dos alimentos processados, agregação de valor à produção, contribuindo para a geração de ocupação, emprego e renda”.

No que diz respeito ao atendimento da EMATER no município de Viçosa, antes da implementação do programa, as falas que mais se evidenciaram foram as reuniões mensais com diferentes grupos, além da assistência técnica, realizada periodicamente nas comunidades rurais. Isso não diferiu das ações realizadas depois da implementação do programa, sendo que este, segundo os relatos dos entrevistados, proporcionou aos grupos assistidos uma maior mobilização e maior organização comunitária, uma vez que para ter acesso ao programa é necessário que as famílias sejam membros de associações legalmente constituídas, conforme citado anteriormente.

No que tange à implementação do programa no município, ficou evidenciado que ela se deu do mesmo modo que em outros municípios, sendo o programa planejado em nível

Estadual e implantado nos municípios mineiros, com o apoio da EMATER. O elemento que pode diferir é a participação de outras entidades, como no caso de Viçosa, a parceria com o Programa Saúde da Família - PSF e com organizações não governamentais, como é o caso do Centro de Tecnologias Alternativas da Zona da Mata – CTA, professores e estudantes universitários, além de membros da sociedade, fato destacado por um dos entrevistados.

[...] é muito importante essa presença e participação de outros parceiros, seja faculdade, estudantes, mais pessoas que participam da reunião, das atividades, dão ideias, sugestões, isso é bem-vindo, não é só a gente EMATER, acho que toda ajuda é bem-vinda, ainda mais do pessoal que está trabalhando coletivamente [...]

Com relação às ações previstas pelo programa, ficou evidenciado que estas ações se materializam por meio de projetos, como o da capacitação em Boas Práticas de Produção - BPF e fornecimento de insumos (sementes e mudas de hortaliças e frutas), implementados no município de Viçosa. De acordo com os entrevistados, essas ações estão sendo implementadas no município, sem entraves e ou problemas correlatos, embora ainda haja, em determinados grupos, uma falta de vivência em trabalhos coletivos, o que dificulta a mobilização comunitária em prol de um objetivo comum, tornando assim um ponto crítico para os técnicos da EMATER.

No que tange aos projetos implementados a nível local, observou-se que se destacam aqueles voltados para a implantação de hortas e pomares domésticos, em que as sementes de milho e feijão e as mudas de frutas foram as mais mencionadas, o que subsidia a inferência de que, especificamente, essas sementes e mudas têm maior importância para as comunidades rurais viçosenses, devido principalmente a fatores culturais da região, uma vez que a plantação de lavouras temporárias, como as de milho e feijão, é um costume local dessa população, conforme relatado por um técnico local da EMATER:

“Houve reuniões com as comunidades e foram apresentados os projetos que poderiam ser realizados, então as comunidades se reuniram e decidiram quais os projetos que elas queriam que fossem implementados; então se uma comunidade decidiu por sementes de milho era porque naquela comunidade existe a tradição de se plantar milho, do mesmo modo as sementes de feijão. Já as mudas de hortaliças, para a criação de hortas, todas as comunidades optaram por receber”.

Quando perguntados acerca das dificuldades de implantação do programa tanto no Estado quanto no município, os entrevistados relataram que, devido ao fato de o número de municípios e de famílias assistidas ser muito grande, nem sempre a logística de distribuição de insumos às famílias é compatível com a grandeza do estado. Algumas ações sofrem descontinuidade por motivos adversos, como substituição de técnicos, mudanças nas políticas

municipais, falta de execução de ações em tempo hábil pelos parceiros nas ações, entre outros. Quando essa questão foi direcionada ao município de Viçosa, pôde-se constatar que o gargalo existente nessa atividade reside em dois pontos principais: o processo licitatório, que prima pelo baixo custo dos insumos em detrimento da sua qualidade, fazendo com que, muitas vezes, não seja possível obter resultados satisfatórios com o programa, uma vez que a doação de mudas e sementes ruins implica baixa produtividade e conseqüente insegurança alimentar da população assistida, além de desconfiança com o programa, por parte dos beneficiários. [...] *“O fator crítico que tem que ser melhorado é a questão da licitação, porque às vezes se é obrigado a optar por uma empresa que está oferecendo o insumo, por causa do preço, tem que ter preço e qualidade”*.

O segundo ponto crítico está no levantamento das necessidades das comunidades rurais, uma vez que elas são amplas, geram expectativas por parte dos beneficiários, sendo que, muitas vezes, nem todas podem ser satisfeitas, devido ao repasse insuficiente de recursos, levando à desmotivação das famílias e a uma pouca crença no programa, conforme relatado por um técnico da EMATER: *“[...] nem todo mundo aproveita os insumos, a gente não consegue atingir 100% do pessoal que a gente pensa que precisa, ou que precisa”*.

No que tange aos pontos positivos e negativos do PMSF no Estado e no município de Viçosa, destacaram-se alguns pontos positivos. Dentre eles foi citado que o programa foi incorporado pela EMATER como um instrumento de se fazer extensão rural, o que permite a construção de entendimentos acerca da segurança alimentar e importância dos alimentos; fortalecimento da organização comunitária e mobilização dos grupos; geração de emprego e renda para as famílias beneficiárias; além de criar oportunidades de conhecimento e crescimento dos grupos por meio do acesso à informações relativas à economia, meio ambiente, saúde, sociedade e cultura. Esses pontos são destacados pelo presidente na EMATER ao afirmar que *“o programa não tem pontos negativos, é a maior ação do Estado, em todos os tempos, de apoio e fomento para a agricultura familiar”*. Essa opinião divergiu da dos técnicos locais da EMATER, que alegaram que a questão da valorização do programa pelo beneficiário final, ou seja, segundo eles, o beneficiário final muitas vezes não dá valor às ações implementadas pelo programa nas comunidades, dificultando, assim, a incorporação das ações à realidade cotidiana dessas pessoas:

“Existe um ponto negativo em relação ao beneficiário final porque o ser humano ainda tem aquela tendência de achar que tudo tem que ser dado, não valorizar, no entendimento dele, que isso não é dado, que isso que ele está recebendo é um retorno dos impostos que ele paga. Mas já se percebe que à medida que ele vai construindo esse entendimento, ele tem valorizado mais o programa”.

Com relação ao apoio fornecido por outros órgãos, questão destinada apenas aos técnicos locais, por atuarem mais próximos aos beneficiários finais, houve divergências entre os entrevistados, uma vez que um deles relatou que existe grande apoio por parte dos órgãos municipais, principalmente a prefeitura, em suas diferentes frentes de atuação, além de outras entidades como a UFV, EPAMIG, CONSEA e ONGs, tendo como formas de apoio a disponibilização de transporte, mobilização comunitária e fortalecimento de assuntos referentes à segurança alimentar. Já o outro técnico local disse não haver apoio algum, se contradizendo ao afirmar que a prefeitura ajuda com transporte ao ser solicitada.

Pode-se inferir que as divergências podem estar associadas às atividades desenvolvidas por cada técnico da EMATER: um mais ligado ao trabalho com bem-estar social, que privilegia a observância de aspectos do dia a dia dos grupos, suas necessidades e realizações, com presença mais constante junto ao público beneficiário do PMSF, principalmente o grupo da padaria artesanal; diferentemente do outro profissional, que trabalha mais os aspectos técnicos da produção, se atendo mais aos processos produtivos do que aos indivíduos.

Com relação ao entendimento dos entrevistados acerca da criação de uma sede para abrigar uma padaria artesanal existente na comunidade rural da Violeira, também com recursos do PMSF, percebeu-se que esta criação se deu, primeiramente, pela mobilização de produtores de leite, quando foi fundada a Associação de Moradores do Córrego Fundo e Setores e, a partir daí, foram implementados projetos com recursos do PMSF. Um desses projetos é o da criação de uma sede própria nos moldes de uma agroindústria familiar, uma vez que já existia um grupo de pessoas que produzia pães de forma itinerante, havendo, então, a identificação do potencial desse grupo, além do fato de a proposta de criação dessa unidade de processamento de pães e biscoitos se enquadrar nas linhas do programa.

Com referência às dificuldades encontradas para implementação desse projeto, foi unânime a afirmação de que não existe nenhuma dificuldade, pelo contrário, foi relatado que o grupo da padaria é bem unido, animado com o projeto, com grande espírito de doação e solidariedade grupal. Segundo os entrevistados, o grupo em questão busca, antes mesmo do retorno financeiro, a socialização de informações e o fortalecimento das relações interpessoais, enfim, práticas solidárias visando ao crescimento do grupo como um todo.

Estas afirmações confirmam o essencial da economia solidária, conforme salientam Lechat e Barcelos (2008), que consiste na organização das atividades a partir de fatores humanos, favorecendo as relações sociais por meio da reciprocidade e adoção de formas

comunitárias de propriedade. Esse fato foi também destacado por Gaiger (1999), que mostra ser a economia solidária um fenômeno relacionado ao crescimento e expansão das iniciativas populares de geração de trabalho e renda, baseadas na livre associação entre trabalhadores e nos princípios de autogestão e cooperação.

No que tange à melhoria da qualidade de vida dos integrantes da padaria artesanal, destacaram-se, na visão dos técnicos da EMATER, quatro aspectos relevantes: segurança alimentar, benefícios sociais, benefícios emocionais e melhorias futuras, ou seja, o apoio do PMSF a esse grupo tem gerado a esses beneficiários fatores, tanto objetivos quanto subjetivos no que concerne à melhoria da qualidade de vida, o que pode ser constatado nos relatos dos entrevistados:

“Melhoria na qualidade de vida, com certeza houve, principalmente com relação à alimentação, além do fato de elas socializarem, de brincarem. Por exemplo, por exemplo a excursão que nós fizemos, foi uma excursão técnica e um turismo. Então eu acho que o primeiro é a qualidade de vida emocional, a gente espera sim, que a geração de renda venha com o tempo”.

No que tange à segurança alimentar, os relatos que mais se destacaram foram aqueles referentes à alimentação saudável e à importância dos grupos de alimentos, tanto em nível Estadual quanto em nível local:

“Nessa ação de horta doméstica são distribuídos sementes. O que o agricultor familiar precisa para que ele tenha sucesso, para que ele tenha uma alimentação saudável? Ele precisa diversificar essa alimentação. Frutas e verduras e hortaliças são formas de você garantir não só quantidade, mas qualidade na alimentação”.

“A segurança alimentar das famílias pressupõe o acesso a alimentos em quantidade e qualidade, mas também depende da melhoria das rendas das famílias. Esta ação é muito importante porque além de possibilitar o apoio do estado à agregação de valor aos produtos da agricultura familiar, também representa um marco diferencial da ação extensionista”.

Os benefícios sociais apontados foram a socialização dos grupos, além da motivação. Os benefícios emocionais mais citados foram a promoção da qualidade de vida emocional e o orgulho próprio ou melhoria da autoestima.

As melhorias futuras, de acordo com os técnicos da EMATER, serão provenientes da criação da sede própria da padaria artesanal, com recursos do PMSF. Dentre estas melhorias foram destacadas a geração de renda, melhoria das condições de trabalho, usufruto de equipamentos mais adequados e controle de qualidade dos produtos:

“Além da motivação, a gente espera que haverá melhorias futuras quando se instalar um local apropriado para eles trabalharem, vai beneficiar mais pessoas. Com certeza, quando tiver uma estrutura própria, com equipamentos mais adequados, porque no momento eles trabalham com forno a lenha, improvisado,

então ingerem fumaça, às vezes os pães não assam direito, uns mais e outros menos, sem ter um controle. Então com a padaria comunitária, vamos dizer assim, mais profissional, o grupo vai ingerir menos fumaça, haverá um maior controle de qualidade, então eles têm todas as condições de melhorar a qualidade de vida”.

7- CONCLUSÕES

O PMSF, implantado em 2004, é tido por seus gestores como um programa que contraria o traço assistencialista marcante da cultura política brasileira. O argumento, por eles sustentado, baseia-se no fato de que, diferentemente dos programas sociais de governos anteriores, o PMSF coloca, em primeiro plano, a independência e a autonomia dos beneficiários, procurando oferecer, além de insumos (sementes, mudas etc.), capacitações, visitas técnicas e reuniões com membros da sociedade civil que atuam em esferas importantes para a consecução dos objetivos do grupo. Além do incentivo à agricultura familiar, à formação de padaria artesanal, tornando, assim, os sujeitos capazes de garantir os próprios meios para a obtenção de renda e escolhas de como planejar alternativas de respostas adequadas às suas necessidades.

Em uma visão mais abrangente, quando se considerou todo o Estado de Minas, percebeu-se que a forma de atuação da EMATER influencia muito a forma como o programa é implementado nas diferentes localidades, uma vez que a empresa já possui uma forma particular de trabalho, que se concretizou recentemente com a incorporação de políticas públicas ao seu campo de ação.

Nesse sentido, constatou-se que as percepções, tanto dos técnicos locais, quanto da gerente regional e do presidente da empresa, são bastante semelhantes, podendo ser devidas a muitos fatores, dentre eles a metodologia de ação dos sujeitos, o que pode direcionar o olhar dessas pessoas a pontos específicos que tenham mais significado para os mesmos. Conforme destacado ao longo dos relatos, pôde-se perceber que tanto a forma de implantação do programa no Estado, quanto no município ocorre de forma semelhante, bem como as ações previstas e implementadas pelo programa. Essas ações se centraram no trabalho coletivo, na organização comunitária e na busca pela melhoria da qualidade de vida.

Por outro lado, no que concerne ao contexto da inserção do programa e atuação dos técnicos da EMATER, algumas percepções foram diferentes e, às vezes, antagônicas, evidenciando diferentes “olhares” acerca de um mesmo objeto de estudo, no caso, o PMSF. Essas diferenças estão vinculadas aos aspectos produtivos e de reprodução social do programa, que envolvem metodologias diferenciadas de participação e intervenção no PMSF.

Ou seja, uma maior vivência do cotidiano do grupo pesquisado pelos técnicos da EMATER permite uma visão mais holística do programa, considerando suas diferentes dimensões, pluralidade de experiências e de existência social dos seres humanos.

Com todo o exposto constata-se que a implantação do programa, tanto em âmbito estadual, quanto no município de Viçosa, vem gerando resultados positivos para as comunidades atendidas, com destaque para a organização comunitária, fortalecimento dos laços afetivos e das práticas solidárias, além de melhoria da qualidade de vida das famílias rurais beneficiadas. Contudo, há de se ressaltar que mesmo os técnicos da EMATER, que são os gestores do programa, percebem que existem, tanto dificuldades de implementação, quanto pontos negativos, principalmente devido à limitação de recursos, o que exige uma avaliação contínua do programa, a fim de buscar soluções para os possíveis entraves e fazer com que os pontos positivos e as potencialidades sejam explorados, de forma participativa. Mas para que isso seja possível, acredita-se que devam existir sempre o diálogo e a parceria entre as várias esferas de competências dentro da EMATER, bem como o conhecimento das necessidades e a interação constante com os beneficiários, para que as ações sejam efetivamente construídas socialmente, tanto em seu processo de planejamento quanto de implementação e não se tornem imposições, como se vê em outras políticas sociais brasileiras

8 – REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BRASIL. Conselho Nacional de Segurança Alimentar. 2004. Disponível em: <www.CONSEA.br>. Acesso em: 26 fev. 2009, Brasília.

BRASIL, Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006. Cria o sistema nacional de segurança alimentar e nutricional. SISAN com vistas a assegurar o direito humano à alimentação adequada. In: SENADO FEDERAL. **Legislação Republicana Brasileira**. Brasília, 2006.

BRASIL. República Federativa do Brasil. **Programa Minas Sem Fome**. (Cartilha). 2004. 36p Disponível em: <www.mda.org.br>. Acesso em: 23 Fev. 2009.

COSTA, C.; PASQUAL, M. Participação e Políticas Públicas na Segurança Alimentar e Nutricional no Brasil. 2004. Disponível em: <www.scielo.br>. Acesso em: 25 set. 2008.

GAIGER, L. I. Significados e Tendências da Economia Solidária. In: **Sindicalismo e Economia Solidária. Reflexões sobre o projeto da CUT**. 1999. Disponível em: <www.escolanet.com.br>. Acesso em: 24 Mar. 2009.

KORNIJEZUK, N. B. C. **Segurança Alimentar e Nutricional: Uma Questão de Direito**. 113 f. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Sustentável) – Universidade de Brasília. Brasília, 2008.

LECHAT, N.; BARCELOS, E. da S. Autogestão: Desafios Políticos e Metodológicos na Incubação de Empreendimentos Econômicos Solidários. **Katál**. Florianópolis, v. 11, n. 1, p. 96-104 jan./jun. 2008.

LEITE, T. Minas Sem Fome: Garantia de Segurança Alimentar e Renda. **Revista da EMATER-MG**. Belo Horizonte, ano 24, p. 25-29, dez. 2008.

SOUSA, L. M. **Fatores Associados à Insegurança Alimentar nos Domicílios da Região Nordeste do Brasil**, 2004. 102 f. Tese (Doutorado em Demografia – Cedeplar) Faculdade de Ciências Econômicas. Universidade Federal de Minas Gerais. Belo Horizonte, 2009.

TAKAJI, M. **A Implantação de Políticas da Segurança Alimentar e Nutricional no Brasil: Seus Limites e Desafios**. 2006. 214 f. Tese (Doutorado em Economia) – Universidade Estadual de Campinas. Instituto de Economia. Campinas. 2006.

Associação Brasileira das Entidades Estaduais de Assistência Técnica e Extensão Rural – ASBRAER. Institucional. Disponível em: <www.ASBRAER.org.br>. Acesso em: 28 jul. 2009.

FAO. **The State of Food Insecurity in the World**, 2008. Disponível em: <www.fao.org.br>. Acesso em: 15 jun.2009.

**ARTIGO II – A PADARIA ARTESANAL “MÃOS DE FIBRA” COMO
ALTERNATIVA PARA A CONSTRUÇÃO DE AUTONOMIA: A PERCEPÇÃO DOS
BENEFICIÁRIOS DO PROGRAMA MINAS SEM FOME, VIÇOSA/MG**

1 – RESUMO

Este artigo discute o papel do Programa Minas Sem Fome como instrumento para a agroindustrialização rural e geração de emprego e renda para famílias rurais do município de Viçosa, bem como a promoção de autonomia, no que tange à internalização de recursos produtivos e à criação de redes sociais. Trata-se de um estudo descritivo – exploratório em que foram avaliados aspectos concernentes ao perfil social e familiar do grupo em estudo, da associação na qual o grupo está inserido. Pôde-se verificar, ao longo do estudo, que os maiores ganhos, provenientes do PMSF, percebidos pelos entrevistados são aqueles de origem psicossocial, com destaque para a aquisição de autonomia e melhoria da autoestima, sendo esses ganhos estendidos ao grupo familiar. Concluiu-se que o PMSF se mostra um programa viável do ponto de vista socioeconômico ao proporcionar aos beneficiários meios para a obtenção de alimentos e renda, ganho de autonomia individual, além de ser um veículo para a promoção do bem-estar psicossocial dos indivíduos, melhorando assim sua qualidade de vida.

Palavras-chave: Padaria artesanal, Perfil Sócio-Familiar, PMSF.

2 – ABSTRACT

This article argues the paper of the Program Minas Sem Fome while instrument for the agricultural agroindustrialization and generation of job and income for agricultural families of the city of Viçosa, as well as the autonomy promotion, in what it refers to the internalização of productive resources and creation of social nets. One is about a descriptive study - exploratory where relatives aspects to the social and familiar profile of the group in study had been evaluated, of the association which the group is inserted. It could be verified, throughout the study, that the biggest profits, proceeding from the PMSF, perceived for the interviewed ones are those of psychological origin, with prominence for the acquisition of autonomy and improvement of auto-esteem, being these profits extended to the familiar group. It was concluded that the PMSF if shows as a viable program of the socioeconomic point of view when providing to the beneficiaries, ways for the food attainment and income, profit of individual autonomy; beyond being a vehicle for the promotion of the welfare psychological of the individuals, thus improving the quality of life of the same ones.

Keywords: Familiar Agroindustry, Partner-Familiar Profile, PMSF.

3 – INTRODUÇÃO

A agroindústria familiar vem assumindo, ao longo dos anos, significativa importância no espaço rural brasileiro, configurando uma estratégia capaz de agregar valor aos produtos agropecuários e promover uma série de impactos sociais, econômicos e ambientais nas escalas de unidade de produção familiar, do entorno comunitário e, também, dos municípios (SULZBACHER, 2009).

Estudos recentes, como os de Nierdele (2007), Schneider (2007) e Ploeg (2008), revelam que a agroindustrialização do meio rural cumpre um papel fundamental na melhoria das condições de vida, ao favorecer a construção de um portfólio variado de ativos e atividades, a partir dos quais, os sujeitos e suas famílias, no interior de sua cotidianidade, sobrevivem e constroem autonomias ao internalizar recursos sociais e produtivos.

Segundo Sulzbacher (2009), apesar de a agroindustrialização se apresentar, em muitos casos, como uma estratégia reativa desenvolvida por agricultores familiares, face à necessidade de sobrevivência em contextos de crescente vulnerabilidade social, sabe-se que

esse processo não se iniciou agora, constituindo uma atividade que sempre esteve intrínseca no modo de vida rural, por meio do processamento artesanal de produtos agropecuários. Entretanto, como comentam Caruso e Anjos (2009), mesmo que a agregação de valor aos produtos agropecuários date de um longo período, os interesses governamentais acerca dessa temática ainda são recentes, devido, em muitos casos, ao modelo de desenvolvimento adotado pelos governos e pelo processo de expansão do capitalismo no campo.

A agroindústria familiar configura um segmento constituído por pequenos produtores rurais de alimentos de origem vegetal e animal (orgânicos ou não), além de massas e produtos de panificação, que transformam esses produtos de forma artesanal e informal em pequenas instalações nas propriedades, com mão de obra familiar, geralmente, agregando ao setor produtivo a contribuição de mulheres e jovens rurais. A maioria dos produtos é proveniente de processamento simples, com baixo conteúdo tecnológico, mas que apresenta um potencial de agregação de valor significativo, atendendo a consumidores de variados níveis sociais em mercados locais e ou regionais (CARUSO e ANJOS, *op. cit.*).

Atualmente, o governo federal e estadual têm se engajado na criação de políticas públicas de fomento a programas de agroindustrialização de produtos, como forma de criar oportunidades no meio rural, além de garantir a segurança alimentar a essa população por meio do resgate de um traço muito característico da produção social de alimentos, que, embora tenha muitas limitações, vem contribuindo para o desenvolvimento rural de vários Estados brasileiros.

Dentro dessa perspectiva e com o crescente interesse por parte dos governos em acabar com a fome no país, o governo mineiro aparece como protagonista de uma política pública que busca viabilizar ações de inclusão produtiva aos agricultores familiares, com vistas à promoção da segurança alimentar e melhoria da qualidade de vida dessa população. A política em questão é uma iniciativa apoiada na “Estratégia Fome Zero”, sendo denominada “Programa Minas Sem Fome - PMSF”.

Ainda que as iniciativas governamentais sejam verossímeis, existem inúmeros entraves que interferem, não só na implementação das agroindústrias familiares, mas na continuidade do funcionamento desses empreendimentos rurais. A grande maioria deles está intrinsecamente ligada à falta de conhecimento da realidade local por parte dos implementadores de políticas públicas voltadas para esse público, bem como devido às dificuldades de gerenciamento e sustentabilidade dos empreendimentos, enfim, de uma maior autonomia, tanto individual quanto coletiva, por parte dos beneficiários do programa.

Nesse estudo, a autonomia é entendida como um processo intersubjetivo que demanda o envolvimento e a participação dos cidadãos em redes de relações comunicativas com os outros. Essas redes podem estar presentes, tanto nos ambientes mais institucionalizados, onde debates públicos envolvem uma maior pluralidade de sujeitos e grupos, quanto nos ambientes de convivência cotidiana, nos quais essas pessoas tendem a trocar perspectivas sobre seus dilemas mais prementes, seja na família, com os vizinhos, em associações de bairro, em reuniões entre amigos ou em trabalhos em grupo (HABERMAS, 1997; COOKE, 1999 e WARREN, 2001).

Tem-se que a concepção de autonomia individual ressalta as capacidades que os indivíduos possuem de avaliar criticamente suas posições e as dos outros, de sustentar seus interesses e justificá-los reciprocamente, com razões e argumentos próprios. Nesse sentido, a formação da autonomia individual envolve a adoção de uma atitude reflexiva em relação às próprias necessidades e desejos dos sujeitos, que não se restringem a um exercício interno, mas que só se concretiza em processos de trocas. Um estudo realizado por Marques (2007) sobre a construção de autonomia individual e política pelas beneficiárias do programa bolsa família, na cidade de Belo Horizonte, revelou que as mesmas não são autônomas com relação ao Estado, mas estabelecem, dentro dos limites procedimentais e das estruturas institucionais, alguns contextos de conversação e debate, em que podem expressar seus pontos de vista, formular quadros de entendimento compartilhados e desenvolver capacidades comunicativas e cívicas. E, por meio desse exercício, as beneficiárias buscam novos entendimentos de problemas coletivos, por meio de uma reflexão própria e crítica, aprimorando suas capacidades autônomas e constituindo-se cidadãs.

Nesse sentido, o presente estudo objetivou:

- Caracterizar o perfil pessoal e familiar do grupo beneficiário do PMSF, que faz parte da padaria artesanal “Mãos de Fibra” da comunidade da Violeira, de Viçosa/MG.
- Examinar a construção da autonomia individual dos membros da padaria, bem como suas percepções acerca dos principais benefícios obtidos com esse empreendimento.

4 – PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

O estudo foi realizado no município de Viçosa-MG, pertencente à microrregião da Zona da Mata mineira. De acordo com o censo demográfico promovido pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE, 2008), os aspectos econômicos mais relevantes no município, no que tange ao setor produtivo, apresentam-se da seguinte forma: agropecuário (3,4%), industrial (28,2%) e serviços (68,4%), demonstrando, assim, forte desenvolvimento do terceiro setor.

Quando analisados os dados referentes apenas ao setor agropecuário, tem-se que, dentre as atividades agrícolas, as culturas anuais são as predominantes na região, destacando-se o milho e o feijão. No que tange às atividades pecuárias, destacam-se a criação de aves e bovinos.

O município de Viçosa conta com seis associações de desenvolvimento rural, sendo a Associação de Desenvolvimento Rural de Córrego Fundo e Setores uma das maiores do município, contando com vários membros, dentre eles os integrantes da padaria artesanal “Mãos de Fibra”.

O estudo em questão apresenta abordagem quantitativa e qualitativa, na qual foram utilizadas, para a coleta de dados, análise documental, entrevistas semiestruturadas conjugadas com observação direta, realizadas em visitas à padaria artesanal, no período de agosto a novembro de 2009.

Para a obtenção das informações acerca do contexto produtivo e social da Associação de Desenvolvimento Rural de Córrego Fundo e Setores, utilizou-se a pesquisa documental, sendo os documentos obtidos na EMATER. A partir das informações obtidas nesses documentos, procurou-se traçar o panorama de atuação da referida associação, bem como a sua inter-relação com os membros da padaria comunitária.

No que tange aos aspectos relativos ao perfil pessoal e familiar do grupo em estudo, foram realizadas entrevistas com todos os membros do grupo, totalizando 16 pessoas. Foi criado um formulário específico para o estudo, em que as variáveis investigadas foram: idade, escolaridade, estado civil, presença ou não de filhos, sexo, faixa etária, local e tempo de residência, função exercida na padaria artesanal de pães e biscoitos, tempo de atuação na mesma, período de trabalho e a realização ou não de outra atividade remunerada.

Além das variáveis supracitadas, buscaram-se também informações sobre os benefícios obtidos com a participação dos sujeitos no empreendimento da padaria, considerando: a visão da família sobre o projeto; mudanças ocorridas na vida do entrevistado

após tornar-se membro da padaria artesanal; além de questões relativas às mudanças proporcionadas pelo projeto ao grupo familiar e a existência ou não de envolvimento familiar.

Devido à escassez de informações acerca da forma de mensuração do ganho de autonomia individual de sujeitos em suas atividades cotidianas, optou-se por desenvolver uma forma de mensuração subjetiva, sendo criada uma escala de valores em que foram atribuídas notas de 0 a 5 à medida que fossem observadas ações realizadas pelos sujeitos durante as suas atividades, em termos de capacidade de tomada de decisão, iniciativa e segurança.

A nota 0 foi atribuída aos sujeitos que não apresentaram nenhum dos fatores elencados acima; a nota 1 foi creditada àqueles que apresentaram algum dos fatores, mas de forma incipiente; a nota 2 destinou-se àqueles que apresentaram um dos fatores, mas de forma concreta; a nota 3 destinou-se aos sujeitos que apresentaram mais de um fator de forma incipiente; a nota 4 foi creditada àqueles que apresentaram os três fatores de forma incipiente; e, finalmente, a nota 5 foi destinada aos sujeitos que manifestaram, ao longo da realização das atividades cotidianas da padaria artesanal, os fatores capacidade de tomada de decisão, iniciativa e segurança, de forma consistente, caracterizando assim um efetivo ganho de autonomia.

Todas as variáveis pesquisadas visaram a conhecer a realidade local dos membros da padaria, como ela está estruturada e quais as consequências desse empreendimento nas condições de vida do grupo estudado.

Os dados coletados foram tabulados e analisados posteriormente. Aqueles referentes ao perfil pessoal e familiar do grupo foram digitados e analisados com auxílio do programa Microsoft Excel 2007.

5 - RESULTADOS E DISCUSSÕES

A implantação de agroindústrias familiares já é uma constante no meio rural brasileiro. Iniciativas dessa natureza podem ser vistas em vários municípios mineiros, sendo que grande parte deles se originam de iniciativas das próprias famílias rurais.

No município de Viçosa, a criação de empreendimentos voltados para o beneficiamento de alimentos vem crescendo, e as iniciativas isoladas estão dando lugar a um cenário mais organizado, em que os agricultores familiares se associam a entidades representativas, caso de associações rurais, a fim de padronizar suas ações e adquirir maior representatividade frente aos órgãos governamentais.

Dentre as associações viçosences, destaca-se a Associação Rural do Córrego Fundo e Setores, criada em 1993 e localizada na zona rural de Viçosa/MG. Esta associação conta atualmente com 40 associados: 24 produtores de leite e 16 membros da padaria artesanal “Mãos de Fibra”. A associação é composta por 430 famílias de agricultores familiares residentes nas comunidades de Córrego Fundo, Zig-Zag, Estação Velha, Silêncio, Santa Tereza, Pedreira, Violeira, Cascalho, Condé e Buieié. Os objetivos e as formas de consecução dessa instituição estão apresentados na Tabela 1.

TABELA 1 – Objetivos e formas de consecução referentes à Associação de Desenvolvimento Rural do Córrego Fundo e Setores/MG, 2009.

Objetivos	Formas de consecução
Congregar os habitantes da área de abrangência em torno dos problemas fundamentais das comunidades.	Colaborar na execução dos programas de extensão rural
Servir de entrosamento entre o povo das comunidades e o povo urbano, aumentando o seu intercâmbio.	Colaborar com órgãos e entidades que atuam na comunidade na coleta de dados básicos e outras informações sobre a situação da comunidade.
Trabalhar pelo desenvolvimento da agricultura, pecuária e pela melhoria da qualidade de vida e do bem-estar das famílias da sua área de atuação.	Possibilitar a ação integrada entre instituições públicas e organizações comunitárias no processo educativo da comunidade
Congregar órgão e pessoas interessadas em melhorar as condições socioeconômicas da comunidade.	Reivindicar e colaborar perante as entidades públicas e privadas, melhoria de qualquer espécie para a comunidade, sobretudo quanto à saúde, educação, lazer, transporte, conservação de estradas, comunicação e segurança.
Reunir recursos disponíveis: materiais, humanos, financeiros e assistenciais, por meio da união de esforços, colocando-os à disposição da comunidade.	Constituir comissões permanentes ou transitórias para execução de tarefas que visam ao desenvolvimento da comunidade.
Representar as comunidades junto a órgãos públicos e privados, no atendimento às suas reivindicações.	Estimular as atividades ligadas às áreas da saúde, educação, cultura, esporte, lazer, proteção ao meio ambiente e outras, visando ao desenvolvimento comunitário.
Desenvolver o espírito comunitário de seus membros, bem como o desenvolvimento comunitário em que está inserido.	
Promover eventos locais, recreativos e atividades assistenciais diretamente ou por meio de outras instituições filantrópicas.	

Fonte: EMATER (2009)

Em 2008, essa associação foi legalizada pela lei municipal nº. 1.917/2008 (MINAS GERAIS, 2008), que a declarou de utilidade pública para o município de Viçosa. O contexto produtivo da associação é direcionado para as necessidades e costumes locais das famílias, sendo essas necessidades a produção de café, leite, feijão, milho, olerícolas e outros alimentos para autoconsumo. Nesse setor também estão associados os membros do grupo da padaria artesanal “Mãos de Fibra” da Violeira, que agregam ao contexto produtivo da associação o beneficiamento de alimentos que, no caso, é a produção de pães.

A realidade da padaria artesanal começou a ser desenhada em maio de 2004, quando um grupo de agricultores familiares, na sua maioria mulheres, residentes nas comunidades do

Buieié, Zig Zag, Estação Velha e Violeira, se reuniram para formar uma padaria comunitária, com o objetivo de encontrar alternativas de acesso aos alimentos e geração de renda para a provisão de suas famílias. A ideia de criação da agroindústria surgiu devido ao fato de alguns integrantes do grupo já realizarem essa atividade de produção individualmente.

Segundo relatos dos entrevistados, a padaria foi crescendo lentamente, com a agregação de cada vez mais pessoas, sendo que, para fazerem parte da padaria eram exigidos dos novos membros capacitação em Boas Práticas de Produção, oferecida pela EMATER, a fim de que os pães produzidos não perdessem a qualidade.

Como não possuíam sede própria, a padaria funcionava de forma itinerante, ou seja, de tempos em tempos o local de produção era mudado, devido à estrutura física precária dos locais improvisados, sendo esses locais, a cozinha dos integrantes do grupo. No atual momento, a padaria funciona no quintal do sítio de uma das integrantes do grupo, sendo o local cedido por ela.

Esse empreendimento recebe o apoio de diferentes instituições, dentre elas o PMSF, uma vez que uma das frentes do programa atende às necessidades do grupo, dizendo respeito à implantação de agroindústrias familiares. Por fazerem parte da Associação de Desenvolvimento Comunitário Rural do Córrego Fundo e Setores, os membros da padaria foram e continuam sendo beneficiários deste programa, em vários aspectos, a saber: capacitações em boas práticas de produção de alimentos, segurança alimentar e associativismo, bem como visitas técnicas às agroindústrias familiares já constituídas e com histórico positivo de atuação.

Com o apoio dessa política pública, os membros da padaria artesanal adquiriram conhecimentos administrativos por meio do acompanhamento da EMATER e atualmente a padaria será contemplada com equipamentos e uma nova sede, que atende a todas as exigências legais. Essa ação é uma parceria entre vários atores sociais, em que a prefeitura, via Associação do Córrego Fundo, forneceu ao grupo o material para construção da referida sede; o terreno foi uma doação da comunidade, sendo os equipamentos e as capacitações contrapartida do PMSF; enquanto a mão de obra para a construção é de responsabilidade do grupo. Até o momento da pesquisa de campo, já tinham sido realizadas várias ações para a consecução desse objetivo, embora alguns entraves tenham surgido ao longo do processo, conforme destacado na Tabela 2. Para viabilizar as ações e potencializar os resultados, o PMSF já promoveu, via auditores da EMATER, reuniões para detectar esses entraves e propor soluções para a viabilização da construção da padaria artesanal.

TABELA 2 – Diagnóstico dos entraves para a implementação da padaria artesanal “Mãos de Fibra”. Viçosa/MG, 2009.

1 - Município	Comunidade	Projeto	Associados
Viçosa	Associação de Desenvolvimento Rural de Córrego Fundo e Setores.	Unidade de processamento de pães e biscoitos	40 associados, sendo 15 beneficiados com a padaria artesanal.
2 -Assuntos/ Entraves		Encaminhamento dos entraves	
2.1 – Falta de assinatura do aditivo do convênio.	2.1 – Já encaminhado em 04/09/09 e analisado pelo jurídico da prefeitura (processo 2645-09) faltando apenas a assinatura do prefeito.		
2.2 – Falta de recursos financeiros para pagamentos dos pedreiros e ajudantes.	2.2 – Comunidade planeja e executa ações para arrecadar os recursos. Foi executado um lanche cultural (21/06/09), criação de um livro Ouro para ser passado aos professores da UFV e está em planejamento um bingo beneficente.		
2.3 – Material para a construção ainda não foi liberado (contrapartida da prefeitura).	2.3 – Financeiro da Prefeitura recebeu a planilha da responsável técnica pela obra já estando no departamento de licitação.		
2.4 – Falta de recursos para a aquisição do terreno	2.4 – A comunidade doou uma área destinada à construção da unidade de processamento, sendo que o terreno aditivo para passagem de acesso foi adquirido com recursos do grupo.		
2.5 – Falta de aprovação da planta.	2.5 – Aprovação da planta da padaria artesanal pela vigilância sanitária estadual, para tanto será realizada uma reunião com a vigilância sanitária municipal para apresentação da planta baixa		

Fonte: Dados da Pesquisa (2009).

5.1 - Perfil pessoal e familiar dos integrantes da padaria artesanal “Mãos de Fibra”

Os dados referentes ao perfil dos integrantes da padaria artesanal apresentados na Tabela 3 mostraram que prevaleceu o sexo feminino (81,25%), predominando o estado civil de solteiro (50%), seguido pelo de casado (37,5%), viúvo (6,25%) e separado (6,25%). A idade variou entre 14 e 54 anos, sendo que 25% destes integrantes são jovens.

Um dado relevante se refere à escolaridade dos entrevistados, uma vez que 50% possuem o ensino fundamental incompleto; 31,25% possuem o ensino médio (18,75% possuem o ensino médio completo e 12,5% ensino médio incompleto); 12,5% possuem ensino superior; e 6,25% são analfabetos funcionais.

De acordo com o IBGE (2009), de 2007 para 2008, no Brasil como um todo, alguns indicadores de educação mantiveram o ritmo gradual de avanço observado nos últimos anos: a taxa de analfabetismo entre pessoas de 15 anos ou mais de idade, passou de 10,1% em 2007 para 10% em 2008; e a média de anos de estudo aumentou de 6,9 para 7,1. Nesse período, a taxa de analfabetismo funcional caiu de 21,8% para 21,0%.

A frequência à escola pelas crianças de 6 a 14 anos subiu de 97,0% para 97,5%, revelando o avanço dos jovens no que tange à educação, o que é coerente com os dados da

pesquisa, que mostram que a escolaridade dos mais jovens tem crescido, vista como fundamental para o desenvolvimento da padaria artesanal em estudo.

TABELA 3 – Perfil pessoal e familiar dos integrantes da padaria artesanal “Mãos de Fibra”. Viçosa/MG, 2009.

Variáveis	Nº de pessoas	%	Variáveis	Nº de pessoas	%
Sexo			Local de residência		
Masculino	3	18,75	Violeira	6	37,50
Feminino	13	81,25	Buieié	3	18,75
			Zig-Zag	6	37,50
			Estação Velha	1	6,25
Idade			Tempo de residência (anos)		
De 10 a 20	4	25,00	Menos de 10 anos	6	37,50
De 20 a 40	7	43,75	Mais de 10 anos	10	62,50
Acima de 40	5	31,25			
Estado civil			Função exercida na padaria		
Casado	6	37,50	Coordenador	1	
Solteiro	8	50,00	Tesoureiro	2	
Separado	1	6,25	Preparador de embalagens	1	
Viúvo	1	6,25	Produtor	16	
			Embalador	16	
			Entregador	6	
Filhos			Tempo de atuação na agroindústria		
Sim	8	50,00	A menos de um ano	4	25,00
Não	8	50,00	De 1 a 2 anos	5	31,25
			De 2 a 3 anos	2	12,50
			De 3 a 4 anos	1	6,25
			De 4 a 5 anos	4	25,00
Forma de atuação			Período de trabalho		
Voluntário	3	18,75	Período integral	12	75,00
Efetivo	13	81,25	Meio expediente	4	25,00
Escolaridade			Outra atividade remunerada		
Analfabeto	1	6,25	Não exerce outra atividade remunerada	5	31,25
funcional	8	50,00	Artesã	1	6,25
Ensino fundamental	2	12,5	Agricultor familiar	2	12,50
incompleto	3	18,75	Consultora	1	6,25
Ensino médio incompleto	2	12,5	Faxineira	4	25,00
Ensino médio completo			Costureira	1	6,25
Ensino superior			Empregada Doméstica	1	6,25
			Garçom	1	6,25

Fonte: Dados da pesquisa (2009).

Percebeu-se, também, que a relação entre a idade e a escolaridade é inversa, uma vez que a maioria dos membros do grupo com idade até 25 anos possui nível de escolaridade maior que o grupo com idade acima de 25 anos, conforme dados apresentados no Gráfico 1.

Os dados de escolaridade corroboram os da PNAD de 2008, que mostram que, na faixa de 18 anos ou mais de idade, os níveis de escolaridade são maiores, cerca de 7,4 anos de

estudo, em contraposição às pessoas na faixa etária de 25 anos ou mais de idade, que apresentam uma média de 7,0 anos de estudo.

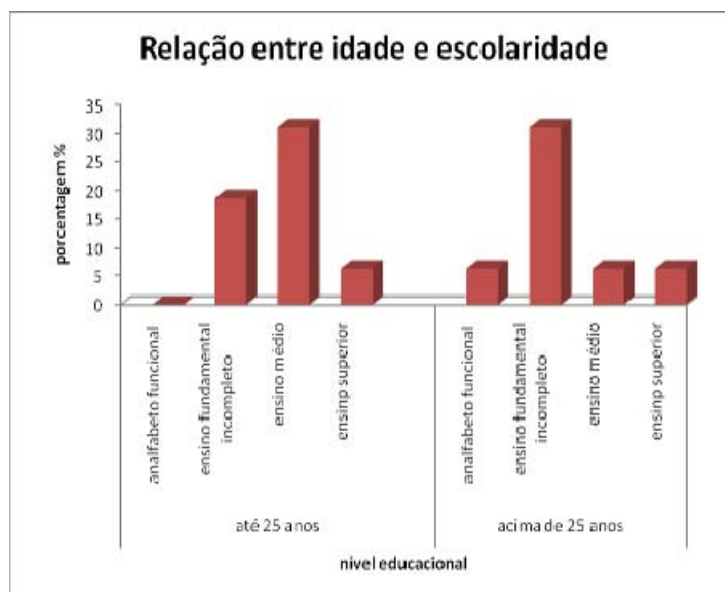


GRÁFICO 1 – Relação entre a idade e a escolaridade dos membros da padaria artesanal “Mãos de Fibra”, Viçosa/MG, 2009.

De acordo com as informações apresentadas na Tabela 3, o local de residência dos entrevistados situou-se em quatro localidades diferentes, sendo as comunidades da Violeira e Zig Zag as mais representativas, isto é, com maior número dos membros do grupo residentes, 37,5% em cada uma. As pessoas, na sua maioria, 62,5% residem no local há mais de 10 anos, o que pode revelar duas situações: o forte apego ao local de moradia, ou a impossibilidade de residir em outro local. A implantação da padaria artesanal pode contribuir para a fixação dessas pessoas ao campo, se essa for sua vontade, uma vez que oferece uma oportunidade de trabalho e renda, evitando que sejam obrigadas a migrar do seu local de residência em busca de alguma fonte de trabalho e renda.

Foram identificadas, na padaria artesanal, seis funções diferentes exercidas pelos membros: coordenador, tesoureiro, produtor, embalador, entregador e preparador de embalagens. Tais funções foram assim delimitadas com a finalidade de dinamizar o trabalho do grupo.

As funções de coordenação e finanças são específicas de dois membros do grupo, sendo exercidas por eles desde a implantação da padaria; já as atividades de produção, embalagem e entrega são desenvolvidas por todos os membros do grupo em maior ou menor proporção, dependendo das demandas cotidianas, inclusive pelo coordenador e tesoureiro. Essas funções não são rigidamente estabelecidas, uma vez que o grupo trabalha em regime de

cooperação, ou seja, realiza ações visando a um objetivo que um sujeito sozinho não pode alcançar, tornando-se um meio de superar os limites do agir individual (MAGGI, 2006). Desse modo, nas atividades estabelecidas na criação da padaria artesanal e ao longo do seu processo de consolidação, os membros do grupo possuem autonomia para propor mudanças e para realizá-las da forma que considerarem mais conveniente para a consecução dos objetivos do grupo.

Maggi (2006) enfatiza que esse tipo de ação, em casos de trocas mútuas, implica relações recíprocas e comunicações diretas entre os sujeitos agentes, fazendo com que o entrosamento e as relações interpessoais se fortaleçam.

Esse fato foi observado no transcurso do presente estudo, em que a interação entre os membros da padaria artesanal se manifestou mais fortemente nos momentos de trabalho cooperativo mais intenso, ou seja, na consecução de atividades coletivas, de responsabilidade grupal e que envolvia saberes diversos, dos quais cada sujeito tinha a possibilidade de contribuir, conforme sua vivência, gerando resultados mais efetivos, além de criar uma maior identificação entre as pessoas, devido à interlocução acerca de suas práticas cotidianas.

O tempo de atuação na padaria artesanal é um dado bastante diverso, uma vez que apenas 25 % das pessoas atuam na mesma desde a sua fundação, há cinco anos. A maior parte dos entrevistados passou a exercer atividades no local há pouco tempo, cerca de um a dois anos. Outros 25 % atuam há menos de um ano; 12,5 %, de dois a três anos; e 6,25 % entre três e quatro anos. Com isso, percebe-se que a rotatividade de pessoas é bem alta, uma vez que, em um grupo de dezesseis pessoas, apenas quatro permanecem desde a fundação da padaria artesanal. Esses dados podem ser devidos à baixa remuneração percebida pelos membros, fazendo com que haja necessidade de buscar outras formas de obtenção de renda.

Com relação ao período de trabalho, 75% das pessoas exercem atividades em período integral, ou seja, durante todo o tempo em que a padaria artesanal está em operação, não possuindo uma carga horária fixa, uma vez que o horário de trabalho varia conforme o ritmo de produção e a quantidade de encomendas. Os 25% que exercem suas atividades em meio período, o fazem devido aos compromissos escolares.

Em relação à forma de atuação do grupo, 81,25% são efetivos, ou seja, recebem remuneração pelo trabalho desenvolvido e 18,75% são voluntários, não recebendo renda em espécie pelas atividades desenvolvidas, como os demais membros do grupo, recebem dois pães ao final da produção. Esse fato acontece porque o grupo busca, antes do retorno financeiro, uma forma de melhoria de sua alimentação.

No que tange à atividade remunerada, diferentemente daquelas exercidas na padaria artesanal, as entrevistas revelaram que 68,75% dos membros do grupo exercem outras atividades remuneradas, sendo elas de faxina, trabalho doméstico, costura, garçom, agricultura, artesanato e consultoria. Isso se deve ao fato de os rendimentos provenientes da padaria artesanal ainda serem reduzidos quando comparados às necessidades dos membros do grupo. Além disso, a conciliação de mais de um tipo de atividade remunerada é possível devido ao fato de a padaria artesanal funcionar apenas um dia na semana. Esses dados corroboram os apresentados pela PNAD 2008, que evidenciam a conciliação de mais de uma atividade pelos ocupados em atividades agrícolas, sendo que 29,3% (16,1 milhões de pessoas) eram empregados; 25,1%, trabalhadores por conta própria; e 25,4% eram trabalhadores na produção para o próprio consumo. Apenas 20,2% desse contingente não exercia qualquer atividade remunerada.

5.2 - Participação familiar e os benefícios obtidos com a padaria artesanal

A padaria artesanal em estudo, como na maioria das agroindústrias brasileiras, apresenta mão de obra familiar em todas as suas atividades, sendo que 10 dos 16 integrantes, ou seja, 62,5% dos entrevistados apresentam algum grau de parentesco com outro membro, sendo eles mãe e filho e irmãs, demonstrando, com isso, um envolvimento familiar significativo. Esse fato é comprovado por Mior (2005) ao verificar que a relação de trabalho em agroindústrias familiares é estritamente familiar e ou de vizinhos e conhecidos, existindo, eventualmente, contratação de mão de obra externa.

Os dados alcançados no estudo permitiram também examinar os benefícios percebidos pelos membros do grupo, em termos de autonomia. Observou-se que o ganho de autonomia é gradual à medida que o tempo de atuação na agroindústria cresce. Pode-se notar, conforme o Gráfico 2, que as pessoas que integram o grupo há menos de um ano apresentaram nota zero, ou seja, não apresentaram, durante a consecução de suas atividades, aspectos relativos à tomada de decisão, iniciativa e segurança, representando um total de 25% do grupo; 31,25% atuam na padaria entre um e dois anos, sendo que estes adquiriram nota 2, apresentando apenas um dos aspectos citados de forma concreta; 13,5% do grupo atua na padaria há cerca de dois a três anos. Essas pessoas apresentaram um grau de autonomia maior que as anteriores, alcançando nota 3, que corresponde à apresentação de mais de um aspecto, mesmo que ainda de forma incipiente, o que revela que essas pessoas já adquiriram uma maior capacidade de se adaptar às diferentes situações cotidianas.

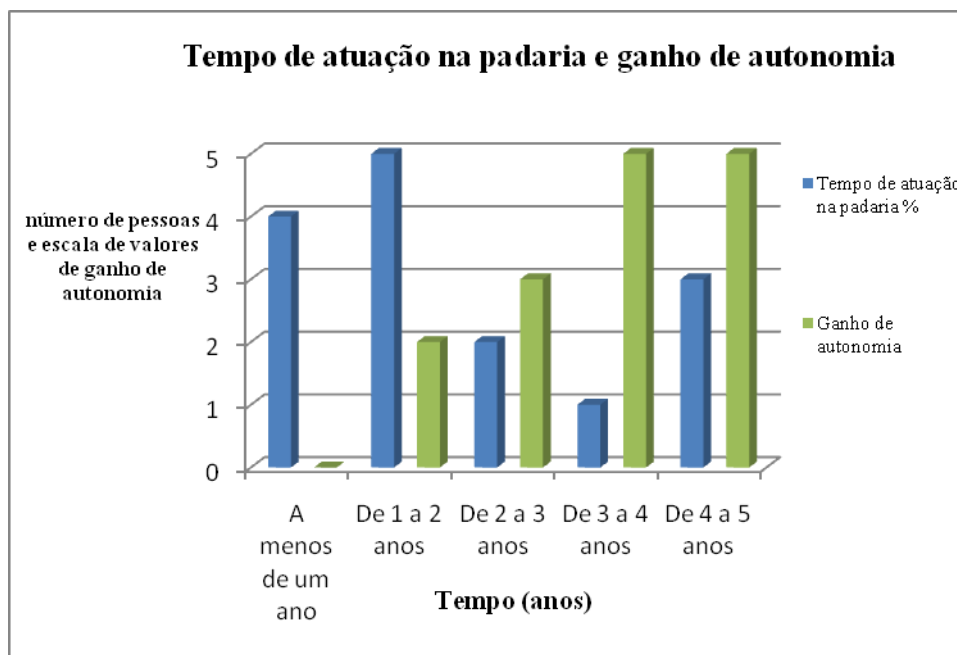


GRÁFICO 2 – Relação entre o tempo, em anos, de atuação na padaria artesanal e o ganho de autonomia por parte dos membros do grupo. Viçosa/MG, 2009.

Já os membros que atuam na padaria de três a quatro anos e de quatro a cinco anos, correspondendo a um total de 7,25% e 19,5%, respectivamente, alcançaram notas iguais a cinco, ou seja, manifestaram, ao longo das atividades, os fatores capacidade de tomada de decisão, iniciativa e segurança, de forma consistente, caracterizando assim um efetivo ganho de autonomia individual. Esses dados revelam que, à medida que os membros do grupo adquirem experiência e tempo de trabalho na padaria artesanal, há um desenvolvimento de suas capacidades e, com isso, se tornam mais independentes e autônomos. Resultado semelhante foi constatado por Niederle e Júnior (2009), quando estudaram a construção de autonomia por parte de agricultores familiares envolvidos com atividades agroindustriais na região de Missões, no Estado do Rio Grande do Sul.

Verificou-se, também, conforme demonstra a Tabela 4, que, embora os ganhos financeiros não sejam suficientes para o atendimento das necessidades dos membros do grupo, os entrevistados percebem como significativos os benefícios sociais alcançados, destacando-se principalmente aqueles associados aos aspectos psicossociais, como a aprendizagem, autoestima, amizade, alegria e companheirismo.

Esses fatores, agregados ou individualmente, proporcionam aos indivíduos maior capacidade de relacionamento, confiança e segurança pessoal, levando a um maior

crescimento como seres humanos, com maior capacidade para enfrentar as adversidades da vida e obter sucesso em atividades grupais (VERSCHOORE E BALESTRIN, 2008).

Dessa forma, vê-se que o ganho emocional está fortemente presente, sendo percebido e absorvido pelos membros do grupo. Nos depoimentos dos entrevistados, os aspectos psicossociais foram os mais evidentes, ao considerarem as mudanças ocorridas em suas vidas, após fazerem parte da padaria artesanal, com destaque para aprendizagem, capacitação, satisfação pessoal, melhoria da alimentação e integração com a comunidade.

Tabela 4 – Participação familiar e benefícios sociais obtidos com a padaria artesanal “Mãos de Fibra”. Viçosa/MG. 2009.

Benefícios sociais	%	Mudanças ocorridas no grupo familiar	%
Aspectos psicológicos (aprendizagem, melhoria da autoestima, amizade, alegria e companheirismo)	75,00	Melhoria da alimentação Conhecimento acerca do trabalho na padaria artesanal	62,50 6,25
Aspectos financeiros (aquisição de alimentos, objetos e roupas)	25,00	Melhoria no relacionamento familiar Ajuda financeira	18,75 12,50
Mudanças ocorridas na vida do membro do grupo		Envolvimento familiar	
Aprendizagem	18,75	Existe envolvimento	62,50
Satisfação pessoal	43,75	Mãe e filho atuam na padaria artesanal	31,25
Capacitação	6,25	Irmãos atuam na padaria artesanal	31,25
Melhoria na alimentação	18,75	Não existe envolvimento	37,50
Integração com a comunidade	12,50		

Fonte: Dados da Pesquisa (2009).

Com referência às mudanças ocorridas no grupo familiar, o ponto que mais se destacou foi a melhoria na alimentação da família, que se deve tanto à renda adquirida com a venda dos produtos da padaria, quanto pelo consumo dos pães que os membros levam para suas respectivas casas ao final da produção.

Outro aspecto relatado pelos entrevistados se refere à melhoria do relacionamento familiar, devido, principalmente, ao maior diálogo entre os membros familiares, trocas de experiências, além de a questão psicológica se refletir também nesse relacionamento, uma vez que se o indivíduo se sente bem consigo mesmo, ele terá maiores chances de se sentir bem com os outros.

Tudo isso demonstra que os benefícios psicossociais obtidos pelos membros do grupo são estendidos às suas famílias, trazendo consequências positivas para ambos e fortalecendo os vínculos familiares.

6 – CONCLUSÕES

A partir dos resultados apresentados, foi possível concluir que a criação da Associação de Desenvolvimento Rural do Córrego Fundo e Setores foi um marco importante para as comunidades associadas, sendo sua contribuição reconhecida pelo governo municipal ao declará-la de utilidade pública para o município de Viçosa, pela lei nº 1.917/2008. A referida associação contribui para o desenvolvimento rural das comunidades em que atua, ao apresentar um contexto produtivo voltado para a produção de alimentos, de forma a trabalhar para que sejam supridas as necessidades das famílias associadas.

Essa contribuição também se faz presente ao propiciar aos associados a oportunidade de serem beneficiados com o PMSF, programa que busca a melhoria da qualidade de vida de famílias rurais, por meio do fornecimento de sementes, mudas, equipamentos e capacitações aos agricultores familiares, via EMATER.

Além disso, a implantação da padaria artesanal “Mãos de Fibra” contribui para a fixação dos agricultores familiares no campo, por meio de inclusão produtiva, evitando assim o êxodo rural e propiciando melhoria das condições de vida.

Concluiu-se também que o ganho de autonomia individual se deu à medida que o tempo de atuação na padaria foi crescendo, revelando que as relações com os demais membros do grupo e o maior conhecimento da forma de realização das atividades e de toda a dinâmica da padaria contribuiram para que esse quadro se estabelecesse.

Na percepção dos beneficiários do programa, os maiores ganhos estão associados aos aspectos psicossociais, como o incremento do aprendizado, das relações interpessoais e do bem-estar emocional, que fazem com que o trabalho na padaria artesanal não seja apenas uma alternativa para a obtenção de trabalho e renda, mas uma forma de conhecimento, aprimoramento de habilidades e integração social.

A principal mudança ocorrida no grupo familiar, após a inserção de um ou mais membros na padaria artesanal, está associada à melhoria da alimentação, pois todos os membros familiares tiveram acesso aos pães produzidos na padaria artesanal, além de terem ocorrido melhoria do relacionamento familiar e maior conhecimento do tema “segurança alimentar” por meio de informações advindas do membro familiar que atua na padaria

artesanal. Nesse sentido, em função do maior acesso ao conhecimento, melhoria do padrão de consumo e do espaço relacional, é possível inferir que a padaria artesanal “Mãos de Fibra” contribuiu, tanto para a construção de autonomia, quanto para a qualidade de vida do sistema familiar.

7 – REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

CARUSO, C. O.; ANJOS, F. S. Agroindústrias Familiares e sua Dificuldade de Implantação no Extremo Sul Gaúcho. In: **47º CONGRESSO DA SOBER – SOCIEDADE BRASILEIRA DE ECONOMIA, ADMINISTRAÇÃO E SOCIOLOGIA RURAL. 47.** Porto Alegre, 2009.

COOKE, Maeve. "A Space of One's Own: Autonomy, Privacy, Liberty". **Philosophy & Social Criticism**, v.25, n.1, 1999, p.23-53.

EMATER. EMPRESA DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA E EXTENSÃO RURAL –**Minas Sem Fome Ajuda Pequenos Produtores a Agregar Valor.** Disponível em: <<http://www.EMATERmg.gov.br>>. Acesso em: 18 out. 2009.

EMATER. EMPRESA DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA E EXTENSÃO RURAL – **Comunidade Rural de Muzambinho Inaugura Agroindústria na Próxima Sexta-feira.** Disponível em: <<http://www.EMATER.gov.br>>. Acesso em: 22 nov. 2009.

HABERMAS, Jürgen. **Direito e Democracia: Entre Facilidade e Validade.** v.2. Rio de Janeiro: Tempo Brasileiro, 1997.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. **Pnad 2008: Mercado de Trabalho Avança, Rendimento Mantém-se em Alta, e mais Domicílios têm Computador com Acesso à Internet.** Disponível em: <<http://www.ibge.gov.br>>. Acesso em 15 nov. 2009.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. **Indicadores Socio-econômicos.** 2008. Disponível em: <www.ibge.br>. Acesso em: 30 jun. 2009.

MAGGI, B. **Do Agir Organizacional: Um Ponto de Vista sobre o Trabalho, o Bem – estar, a Aprendizagem.** Tradução Giliane M. J. Ingratta e Marcos Manfrfei. Edgard Blucher, 2006. 230 p.

MARQUES, A. C. S. A Construção da Autonomia Individual e Política: Um Desafio para as Beneficiárias do Bolsa Família. **Pensar BH/Política Social.** Belo Horizonte, p. 43-45, jun./ago. 2007.

MINAS GERAIS. **Lei nº. 1.917/2008- Declara de Utilidade Pública a Associação de Desenvolvimento Comunitário Rural do Córrego Fundo e Setores.** Viçosa: PMV, 2008.

MIOR, L. C. Trajetórias das Agroindústrias Familiares Rurais no Estado de Santa Catarina (Brasil). In: **IV CONGRESSO INTERNACIONAL DE LA SIAL.** Argentina, 2005.

NIEDERLE, P. A. **Mercantilização, Estilos de Agricultura e Estratégias Reprodutivas dos Agricultores Familiares de Salvador das Missões, RS.** 137 f. 2007. Dissertação (Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural). Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2007.

NIEDERLE, P. A.; JÚNIOR, V. J. W. A Agroindústria Familiar na Região de Missões: Construção de Autonomia e Diversificação dos Meios de Vida. In: **47º CONGRESSO DA SOBER – SOCIEDADE BRASILEIRA DE ECONOMIA, ADMINISTRAÇÃO E SOCIOLOGIA RURAL.** 47. Porto Alegre, 2009.

PLOEG, J. D. **Camponeses e Impérios Alimentares: Lutas por Autonomia e Sustentabilidade na Era da Globalização.** Porto Alegre: UFRGS, 2008.

SCHNEIDER, S. et. al. **Estudos de Caso sobre Pluriatividade e Diversificação dos Modos de Vida em Áreas Rurais no Brasil – Projeto Rurbano (fase IV).** Relatório de Pesquisa. UFRGS; NEAD, 2007.

SULZBACHER, A. W. Agroindústria Familiar Rural: Caminhos para Estimar Impactos Sociais. In: **XIX ENCONTRO NACIONAL DE GEOGRAFIA AGRÁRIA,** São Paulo, 2009. p. 1-25.

WARREN, Mark. **Democracy and Association.** Princeton, New Jersey: Princeton University Press, 2001.

VERSCHOORE, J. R.; BALESTRIN, A. Ganhos Competitivos das Empresas em Redes de Cooperação. **R. Adm. Eletrônica,** São Paulo, v.1, n.1, art.2, p. 2-21, jan./jun. 2008.

**ARTIGO III – PRÁTICAS COTIDIANAS E SUA INTER-RELAÇÃO COM A
ESTRUTURA SOCIAL: ARENAS E CENÁRIOS DA PADARIA ARTESANAL
“MÃOS DE FIBRA” DA VIOLEIRA, BENEFICIÁRIA DO PMSF**

1 – RESUMO

O estudo do cotidiano se insere no campo acadêmico, como forma de conhecer a dinâmica presente no interior dos grupos. Assim sendo, objetivou-se com esse estudo analisar a estrutura básica das atividades desenvolvidas pelos membros de uma padaria artesanal, em suas atividades cotidianas, considerando as arenas e cenários relativos à reprodução social, de modo a contrapor os objetivos e metas do Programa Minas Sem Fome (PMSF) com aqueles percebidos como alcançados pelos sujeitos. Os procedimentos metodológicos utilizados foram a entrevista, observação direta e aplicação da Teoria da Atividade para avaliação das atividades desenvolvidas pelos sujeitos. Os resultados apontaram que as atividades realizadas pelo grupo são, em sua maioria, conjuntas, uma vez que trabalham em regime de cooperação, mesmo existindo atividades que são distintas entre os membros, além de cargos explícitos e implícitos que se estabeleceram devido às habilidades dos sujeitos e ao poder delegado a eles pelos demais membros do grupo. Concluiu-se que o estudo das práticas cotidianas tornou possível o entendimento acerca de como as pessoas adaptaram o PMSF à sua realidade imediata, constatando que os objetivos do programa são muito semelhantes aos do grupo, sendo este um fator decisivo para o alcance de resultados positivos para o programa como um todo.

Palavras-chave: Estudo do cotidiano, Teoria da Atividade, Cooperação

2 – ABSTRACT

The study of the daily one if it inserts in the academic field, as form of if knowing the present dynamics in the interior of the groups; thus being, it was objectified with this study to analyze the basic structure of the activities developed for the members of an artisan bakery, in its daily activities, considering the relative enclosures for bullfighting and scenes to the social reproduction, in order to oppose the objectives and goals of the PMSF with those perceived as reached for the citizens. The used methodological procedures had been, the interview, direct comment and application of the Theory of the Activity for evaluation of the activities developed for the citizens. The results had pointed that the activities carried through for the group are carried through, in its majority, jointly, a time that work in regimen of the cooperation, even so exist activities that are distinct between the members; beyond explicit and implicit positions that if had established due to the abilities of the citizens and the delegated power they for the too much members of the group. It was concluded that the study of practical the daily ones it became possible the agreement concerning as the people adapter the PMSF to its immediate reality, evidencing that the objectives of the program are very similar to the ones of the group, being this a decisive factor for the reach of positive results for o program as a whole.

Keywords: Study of the daily one, Theory of the Activity, Cooperation

3 - INTRODUÇÃO

O estudo do cotidiano, ainda que de maneira modesta, vem se inserindo no campo acadêmico, como alternativa aos estudos realizados em nível macro, em que são priorizadas as estruturas sociais, em detrimento da dinâmica presente no interior dos grupos, nas inter-relações entre sujeitos, de onde surgem as mais variadas e férteis manifestações de necessidades, desejos e realizações dos indivíduos.

Embora essa temática apresente ambiguidades em termos de sua definição e compreensão, dependendo da vertente teórica em que se baseie, o mundo cotidiano, nesse estudo, é compreendido como uma maneira versátil e complexa de pensar e viver a realidade dos indivíduos, em que a realização das atividades se dá de maneira consciente e dinâmica no interior dos grupos, sejam eles famílias e ou comunidades, recolocando-se, desse modo, o

sujeito no centro das discussões (BARBOSA LIMA, 1983; PENIN, 1989; LEFEBVRE, 1991; LAVE, 1991; LIMA, 1996; CERTEAU, 2000; MARASCHIN E TITTONI, 2002; BIFANO, 1999, 2007; GIL, 2008).

O cotidiano é percebido como repleto de improvisações complexas, em que os sujeitos agem de forma aparentemente similar, embora a atividade cotidiana seja sempre o produto e a reflexão de relações múltiplas, arraigadas aos valores e crenças, da interação entre as pessoas e das condições de produção e reprodução de suas atividades no tempo (BIFANO, 1999).

Desse modo, a atividade cotidiana se constitui no decorrer dos processos de interação, se desenvolvendo em um dado momento sócio-histórico e cultural e em uma determinada situação. Os sujeitos, embora vivam em uma sociedade onde há uma pré-organização básica das atividades humanas, são autônomos na determinação das melhores maneiras de gerir tais atividades em seu cotidiano.

Para que haja essa autonomia na realização das atividades, é necessário que se conceba a existência de uma unidade e uma inseparabilidade entre a consciência humana e a realização de qualquer atividade. Com isso, reforça-se a ideia de que as atividades cotidianas não são meras repetições de ações, e sim um intrincado jogo simbólico, em que a mente humana trabalha incansavelmente para alcançar os objetivos propostos no dia a dia dos sujeitos.

Entendendo-se que o cotidiano é complexo e que se constitui por processos de ação e decisão dos sujeitos envolvidos, é possível pressupor que as formas pelas quais os órgãos governamentais formulam suas políticas e as implementam na realidade concreta dos grupos beneficiários, bem como estes a incorporam de acordo com suas convicções e valores, também é algo complexo. Para entendê-lo, é necessária a compreensão do contexto espaço-temporal da realidade cotidiana desse grupo, situando-o, tanto geográfica quanto socialmente, além de selecionar as arenas⁶ e acompanhar os cenários⁷ em que se dão essas interações.

Assim sendo, o presente estudo objetivou identificar a estrutura básica das atividades⁸ cotidianas na padaria artesanal “Mãos de Fibra”, considerando as trocas ocorridas entre os

⁶ Segundo Lave (1991), as arenas são entendidas como entidades duráveis e públicas organizadas no tempo e no espaço, dentro da qual as atividades acontecem.

⁷ Um cenário é concebido como uma relação entre pessoas agindo e as arenas nas relações com os quais elas agem (LAVE, 1991).

⁸ Essa estrutura diz respeito às regras existentes dentro de uma comunidade e sua forma de divisão de trabalho, formando assim o contexto em que está envolvida a atividade. Os resultados de uma atividade ocorrem com a utilização de ferramentas, sob a ótica do contexto envolvido, gerando as saídas do processo, ou seja, os resultados (BOING, 2003).

envolvidos e, além disso, contrapor os objetivos e metas do Programa Minas Sem Fome com aqueles percebidos como alcançados pelos sujeitos.

4 - PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

O estudo foi realizado na padaria artesanal “Mãos de Fibra” da Violeira, localizada na zona rural do município de Viçosa/MG, que pertence à microrregião de Viçosa/MG e à mesorregião da Zona da Mata mineira.

A pesquisa no município de Viçosa e, especificamente, com o grupo em questão justifica-se pelo fato de a padaria artesanal de Viçosa ser a única da região a ser implantada com recursos do PMSF.

O estudo enquadra-se no tipo descritivo exploratório, de abordagem qualitativa, que fez uso, tanto na pesquisa documental como na entrevista em profundidade, da observação direta e de relatos verbais e em documentos fornecidos por técnicos da EMATER, que trabalham no município, e com o presidente da empresa em nível estadual e da ASBRAER em nível nacional, visando a identificar os objetivos e metas do programa e verificar se eles se coadunam com as necessidades dos sujeitos do estudo.

As entrevistas com os membros do grupo tiveram como objetivo conhecer a percepção dos sujeitos acerca de sua realidade na condição de beneficiários do PMSF, bem como detectar quais as estratégias de ação estão sendo trabalhadas a fim de alcançar os objetivos que eles consideram importantes para o andamento das atividades do grupo e consequente obtenção de resultados positivos com o PMSF.

As visitas à padaria aconteceram entre os meses de agosto e novembro de 2009, e foram acompanhadas todas as atividades desenvolvidas pelos sujeitos referentes à padaria artesanal. Tais atividades se constituíram da aquisição de insumos, produção, embalagem e comercialização dos produtos, que, no caso, correspondem aos pães integrais, comuns, de abóbora, de mandioca e de cebola.

O instrumento de análise dessas atividades foi a Teoria da Atividade, que tem como pressuposto a ideia de que a atividade coletiva é orientada para o objeto (objetos podem ser concretos ou abstratos) e mediada por elementos que fazem a ponte entre os sujeitos individuais e a estrutura social. As atividades humanas, mesmo que realizadas individualmente, estão relacionadas com práticas estabelecidas, histórica e coletivamente na sociedade, respondendo sempre às necessidades e sendo direcionadas por motivações específicas (LEONTIEV, 1981; ENGESTRON et. al., 1999). Tal teoria tem como princípios

básicos a unidade entre consciência e atividade, orientação a objetos, internalização-externalização, mediação por instrumentos, estrutura hierárquica da atividade e desenvolvimento contínuo.

Procurou-se, no presente estudo, observar como cada um desses princípios se fez presente durante a realização das diferentes atividades. Baseando-se em Lave (1991), no estudo da prática cotidiana, as pessoas foram acompanhadas em seu trabalho, utilizando-se da observação direta para conhecer a arena onde se desenvolvem as atividades do grupo, bem como para definir e descrever os diferentes cenários relativos ao funcionamento da padaria artesanal em questão.

Os dados coletados foram analisados a partir da sistematização das observações e do conteúdo das falas dos sujeitos envolvidos no estudo durante o trabalho de campo.

5 - RESULTADOS E DISCUSSÕES

5.1 - Construindo um quadro: definição das arenas e descrição dos cenários

As comunidades rurais do município de Viçosa, como em outras cidades mineiras, apresentam uma estrutura e uma forma de organização similares, em que as pessoas residentes nesses locais são, em sua maioria, agricultores familiares. A comunidade estudada também possui um modo de vida semelhante, cuja mão de obra masculina é, em sua maioria, absorvida na agricultura. Já a feminina e jovem, nem tanto, sendo que as mulheres atuam mais nos afazeres domésticos, embora existam mulheres exercendo atividades remuneradas, como empregadas domésticas e faxineiras. Por outro lado, os jovens, quando não dispõem de afazeres que condizem com suas aspirações e conhecimento, podem permanecer em seu local de residência sem ter o que fazer ou deixam as comunidades rurais em busca de melhores oportunidades na zona urbana (BRUMER, 2004).

Nesse contexto de pouca valorização do trabalho feminino e jovem das comunidades rurais no município de Viçosa, sobressaiu-se uma mulher que exercia a atividade de empregada doméstica e nas horas vagas, geralmente à noite, produzia pães caseiros para comercialização. Com o passar do tempo, ela se viu compelida a aumentar sua produção, buscando ajuda de outras mulheres e jovens e, assim, surgiu a padaria comunitária da Violeira, que foi crescendo e se firmando na região. As pessoas que atuavam e que atuam nesse empreendimento, fazem parte do grupo de amigos da idealizadora do empreendimento, sendo então convidadas por ela a fazerem parte do projeto. Dessa forma, as

pessoas foram se agregando ao grupo, que cresceu, dando origem à padaria artesanal “Mãos de Fibra”.

A forma pela qual esse grupo foi organizado para a fundação de um empreendimento comum nos remete à Gaiger (1999), que traz para a discussão acadêmica as práticas solidárias exercidas por diferentes grupos. O autor se refere ao termo “Economia Solidária” para designar um fenômeno relacionado ao crescimento e à expansão das iniciativas populares de geração de trabalho e renda, baseadas na livre associação entre trabalhadores e nos princípios de autogestão e cooperação, conforme evidenciado no presente estudo.

O autor supracitado afirma que os empreendimentos realizados dentro dessa perspectiva envolvem as mais diversas categorias sociais e comportam distintas formas de organização, sendo que tais empreendimentos solidários aparecem com grande força em grupos familiares e comunitários.

Com o surgimento do PMSF no Estado de Minas e a sua implantação em Viçosa, o potencial do grupo foi reconhecido pelos técnicos da EMATER, que, então, juntamente com a Associação de Desenvolvimento Rural do Córrego Fundo e Setores, à qual os integrantes da padaria artesanal são associados, fizeram um projeto que foi submetido ao programa e, assim, o grupo se tornou seu beneficiário, uma vez que tal projeto se enquadrava em uma das linhas de ação do programa - a implantação de agroindústrias familiares.

A padaria artesanal “Mãos de Fibra” foi criada em 2004, na comunidade da Viroleira, zona rural do município de Viçosa/MG. Atualmente a referida padaria encontra-se situada em um sítio, localizado também na comunidade da Viroleira. O sítio em questão pertence a uma das integrantes da padaria, sendo o local cedido para que as atividades de produção de pães sejam realizadas, uma vez que, até o momento, a padaria artesanal não possui sede própria, encontrando-se esta em processo de construção.

Ao longo das visitas realizadas à padaria, foi possível observar que, embora o local de produção seja improvisado, sem instalações específicas para as atividades, os membros atuais da padaria, devido à sua cumplicidade, organização e determinação, conseguem realizar as atividades inerentes ao processo produtivo, mesmo trabalhando em instalações não tão adequadas. Com as visitas, foi possível também identificar tanto as arenas quanto os cenários relativos à produção de pães.

A arena em questão, demonstrada na Figura 1, refere-se ao espaço destinado à produção de pães, que, no caso em questão, envolve a varanda, na qual os pães são produzidos; a área externa, onde os mesmos descansam e crescem; o anexo da varanda onde a

água utilizada na produção é esquentada no fogão a lenha e onde as louças são lavadas; a sala de resfriamento, onde os pães já assados são resfriados e embalados, a sala utilizada como depósito de louças, material descartável e embalagens; além do banheiro, localizado junto à varanda, onde ocorre a produção.

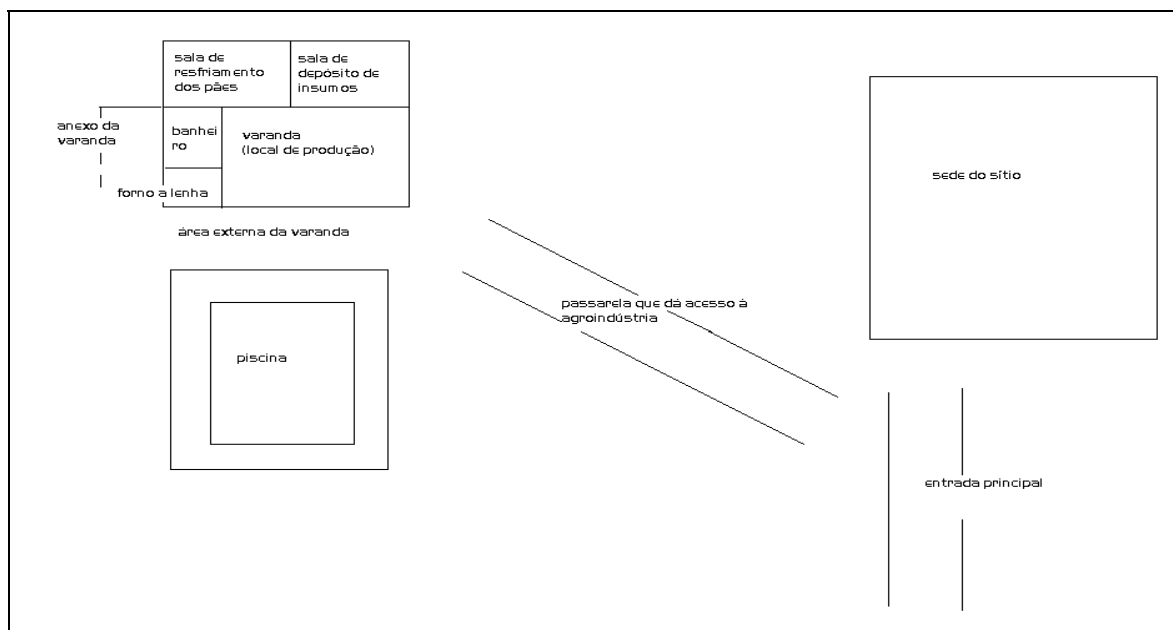


FIGURA 1 – Croqui da área física da padaria artesanal “Mãos de Fibra” da Violeira

A área externa é, em parte, revestida com cerâmica e outra com grama, tendo nas imediações uma piscina, que faz parte do sítio.

Na varanda, onde são produzidos os pães, existem duas mesas grandes, uma de madeira com cadeiras e outra de madeira com tampo de ardósia, onde os pães são amassados, enrolados e enformados; dois fornos a gás cedidos pela EMATER; um forno a lenha; e uma pia grande de granito. O anexo da varanda possui um fogão a lenha e uma pia pequena.

A sala de resfriamento dos pães contém uma geladeira, uma mesa grande de madeira, uma mesa menor e duas prateleiras de metal onde são guardadas as formas e também acondicionados os pães já embalados. Na sala, que funciona como depósito de materiais, existem um beliche, uma mesa com computador doado ao grupo e uma prateleira onde são acondicionados os materiais descartáveis, insumos e louças. O banheiro é bem pequeno, contando apenas com vaso sanitário e pia.

Os cenários dizem respeito aos sujeitos agindo na arena descrita acima. As atividades exercidas pelos sujeitos nessa arena configuram todo o trabalho de produção, embalagem e comercialização dos produtos, sendo que, no último caso, diz respeito à entrega das

encomendas aos clientes. Desse modo, os cenários envolvidos nessa última atividade referem-se ao local onde os clientes recebem os pães, juntamente com a ação dos mesmos e dos membros do grupo no momento da entrega dos produtos. A descrição detalhada dos cenários é apresentada no final da dissertação (Apêndice I).

5.2 - Atividades cotidianas da padaria artesanal “Mãos de Fibra”

Durante os meses de agosto a dezembro de 2009, foram realizadas 12 visitas à padaria artesanal da Violeira, e acompanhadas todas as atividades realizadas pelos membros do grupo nesse período.

Na observação, constatou-se que são desenvolvidas seis atividades na padaria artesanal: compra de insumos, limpeza e higienização da padaria, confecção das etiquetas e das listas de clientes, produção dos pães, embalagem e entrega.

As atividades de produção são realizadas por todos os membros do grupo, já as atividades de compra de insumos e confecção das etiquetas e das listas de clientes são desenvolvidas por membros específicos devido à sua maior habilidade e pelo poder dado a eles pelos membros do grupo para que pudessem realizá-las. Tal fato pode ser comprovado no trecho abaixo, destacando-se que determinadas atividades são realizadas por pessoas específicas, conforme suas habilidades:

“Daniel e Fernando, responsáveis por servir os participantes do seminário do qual tinham sido contratados. Essa atividade é realizada pelos dois e não por outros membros do grupo, uma vez que eles já possuem experiência nesse tipo de atividade, ressalta-se ainda a grande habilidade do Fernando em servir, visto que ele realiza atividades de garçom”. (Observação 3).

A estrutura básica das atividades realizadas pelo grupo é apresentada na Figura 2.

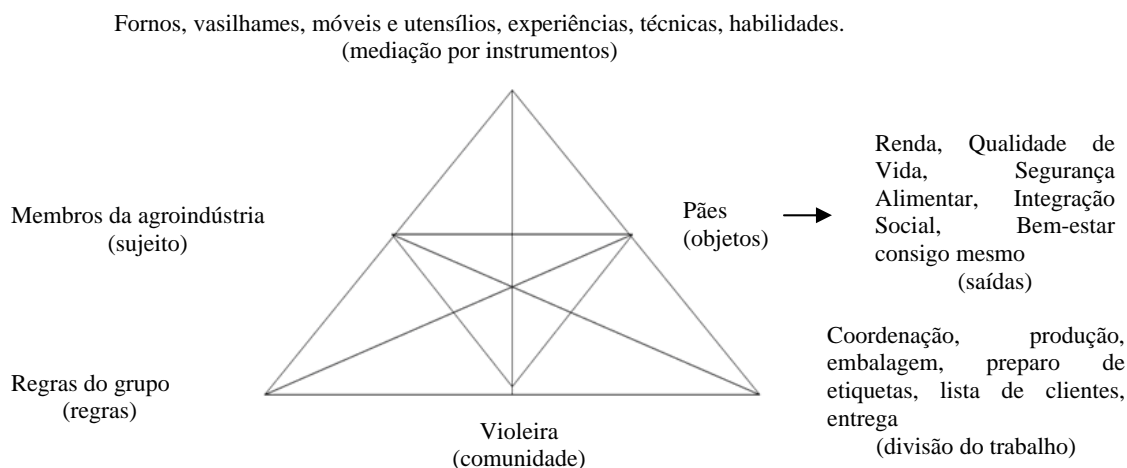


FIGURA 2 – Estrutura básica das atividades realizadas na padaria artesanal “Mãos de Fibra” da Vioreira, Viçosa, 2009.

Essa estrutura, segundo Boing (2003), contempla as regras existentes dentro da padaria artesanal e sua forma de divisão de trabalho. Ambas, em conjunto, formam o contexto em que estão envolvidas as atividades relativas à produção de pães. Os resultados das atividades ocorrem com a utilização de instrumentos, sob a ótica do contexto envolvido, gerando as saídas do processo.

Nesta estrutura, os *membros da padaria artesanal* representam os indivíduos ou subgrupos, cuja forma de agir é tomada como ponto de vista de análise. Os *pães são o resultado final da padaria artesanal e fornecem meios para o alcance da qualidade de vida, que está associada às necessidades e motivos sobre os quais as atividades estão baseadas. Fornos, vasilhames, móveis, utensílios, bem como experiências, técnicas, habilidades* dizem respeito aos esforços feitos pelos sujeitos na busca do resultado desejado, sendo que, para isso, utilizam de elementos que os ajudam a alcançar seus objetivos. As *comunidades da Violeira, Estação Velha, Zig-Zag e Buieié* representam indivíduos/comunidades que possuem interesses comuns e compartilham do mesmo objeto (necessidade e razão da atividade), ou seja, a produção de pães, como forma de alcance de renda, segurança alimentar e integração social. A *divisão do trabalho em etapas de produção, embalagem, preparo de etiquetas e lista de clientes, entrega e coordenação das atividades e do grupo* referem-se à divisão horizontal de tarefas entre os membros da padaria artesanal.

As regras do grupo referem-se aos hábitos, normas e convenções, que restringem ações e interações no interior do sistema de atividades. Nesse caso, observou-se que as regras existentes centram-se principalmente no princípio da cooperação, em que cada membro do grupo deve ajudar o outro na consecução da atividade que ele está realizando, para que ela seja realizada o mais rápido possível, sem sobrecarregar os sujeitos, porém, há de se ressaltar que mesmo havendo essa “cooperação” existe uma hierarquia, certos membros detendo a função de realizar certo tipo de atividade e os demais que atuando nela, exercendo a função de ajudantes.

Quando algum dos membros falta ao trabalho, observou-se um empenho mais acentuado dos demais. Isso acontece para que a qualidade, a quantidade e o tempo de entrega dos pães não sejam comprometidos, revelando a existência de uma organização do processo produtivo, em que cada qual sabe o lugar que ocupa e quais atitudes devem ser tomadas para que o processo aconteça conforme o esperado.

Outra regra importante observada diz respeito às práticas higiênicas, destacando-se o uso do jaleco, da touca e, principalmente, a lavagem constante das mãos, além da higiene dos

equipamentos, móveis e utensílios. As regras relativas à produção são também seguidas à risca, como a conferência da qualidade das matérias-primas antes da produção de cada massa, a fidedignidade aos pesos e medidas, a concentração por parte daqueles que estão atuando no preparo da massa, a produção de pães uniformes com vistas à qualidade do produto e o cumprimento dos prazos de entrega, que ocorrem sempre ao final da produção. Todas essas regras são pré-estabelecidas pelo grupo com o intuito de obter os resultados esperados, que seriam o cumprimento de todos os pedidos realizados pelos clientes, com qualidade dos produtos e no tempo pré-estabelecido.

Dessa forma tem-se que, conforme salienta Engeström et. al. (1999), um sistema de atividades sempre leva a algum resultado, que, no presente estudo, diz respeito à produção de pães com qualidade. Percebe-se, assim, que o sistema de atividades elencado anteriormente corrobora as ideias de Komosinski (2000) ao destacar que a ação mediada por instrumentos na transformação do objeto e realizada pelos sujeitos ocorre dentro de uma comunidade ou grupo, seja ele qual for, sendo não direta a relação sujeito/comunidade, mas sim mediada por regras que podem ser tanto explícitas (leis) quanto implícitas (convenções e relações sociais).

No estudo em questão, as regras relacionam-se aos modos de ser dos sujeitos, suas bagagens de conhecimentos e formas de ver a vida, sua relação com o PMSF, com as comunidades às quais pertencem e com os sujeitos com os quais interagem, durante todo o processo de produção e comercialização dos produtos.

Desse modo, o desempenho dos sujeitos não depende, portanto, apenas das suas habilidades cognitivas individuais, mas também das suas relações com as comunidades e com os outros membros do grupo. Com isso, percebe-se também o surgimento de uma organização explícita e implícita do grupo, sendo que a organização explícita se refere aos cargos oficiais ocupados pelos membros do grupo, que no caso se relacionam aos cargos da coordenadora Maria e do tesoureiro Daniel. Essa organização não se deu de forma aleatória, mas devido às habilidades dos sujeitos elencados para os seguintes cargos e pelo poder delegado a eles pelos outros membros do grupo, para que exercessem essas funções específicas, além das de produção dos pães, embalagem e entrega comum a todos. Esse fato é evidenciado nas falas da coordenadora da padaria artesanal.

“Eu sou coordenadora porque só eu que sabia fazer o pão integral, eu já fazia em casa, fazia 25 pães por semana, então quando surgiu o projeto da padaria só foi pra frente porque eu assumi a responsabilidade de coordenar e ensinar o grupo. Agora todo mundo já trabalha sozinho, mas por uns dois anos eu é que coordenava tudo, os demais participantes não faziam nada sozinhos porque tinham medo. Hoje já fazem, quando eu falto, eles assumem tudo; agora a ideia da lista de clientes, as etiquetas, a ideia de colocar os pães para esfriar em cima da grade foi tudo eu que passei para o grupo, porque já era coisa que eu fazia sozinha”. (Relato nº 14).

“O pão integral e o branco só eu sabia fazer, agora os bolos, pães de batata, mandioca, moranga, cebola é ideia de todo mundo, a gente vê o que fica melhor para produzir, mais barato”. (Relato nº15).

“Sempre somos nós que fazemos os orçamentos (Daniel e Maria). A gente aprendeu a fazer sozinho mesmo, porque teve uma época que o pessoal da Universidade que ia ensinar a gente direitinho, só que aí demorou e a gente viu que a necessidade era grande, então a gente mesmo fez, pesquisamos direitinho, a Vera da EMATER também nos ajudou, disse que o suco era 200 ml por pessoa e assim a gente fez. Já são 5 anos fazendo isso, então já sabemos como fazer”. (Relato nº1).

A organização implícita refere-se aos “cargos” criados pelo perfil de cada membro, caso do cargo de produtora de embalagens e etiquetas, exercido pela Júlia; entregador, exercido, principalmente, pelo Daniel, Fernando e José; operadora de fornalhas, exercida pela Maria, Cláudia e Vânia; lavadora de louças, atividade atribuída, principalmente à Amélia; e o cargo de embaladora e organizadora das entregas, exercido principalmente pela Antônia. Conforme relatado por um membro do grupo: *“Antoninha faz falta de manhã aqui na padaria, mas ela faz falta mesmo é à tarde porque é ela quem sabe organizar melhor a saída dos pães, arrumar tudo e programar a entrega”.* (Relato nº13).

Essa divisão de trabalho em cargos não explícitos que ocorre no cotidiano do grupo é fruto de capacidades já desenvolvidas ao longo da vida dos sujeitos ou adquiridas nas práticas cotidianas da padaria artesanal e exercidas, devido a ações conscientes, em busca da melhoria da produção, delegando, assim, alguma função específica àqueles que apresentam maior afinidade com alguma atividade a ser exercida. Isso mostra que cada sujeito interage com suas atribuições de forma diferenciada, destacando-se aqueles que mais têm experiência e aptidão, em detrimento de outros que não fazem parte das aptidões natas ou adquiridas.

5.3 - Descrição das atividades cotidianas

A atividade de compra de insumos é realizada por dois membros da padaria artesanal, que exercem as funções de coordenadora e tesoureiro. A definição da função de coordenadora se deu pelo fato de a mesma ser a mais experiente da padaria, uma vez que ela já produzia pães em sua residência antes de o grupo se formar. Desse modo, ela já possuía as técnicas que são usadas hoje pelos demais membros do grupo, tais como: a forma de produção, de resfriamento dos pães, de embalagens etc. Considera-se relevante destacar que foi a referida coordenadora que deu início ao projeto, mesmo antes de ser beneficiado com recursos do PMSF, recrutando os demais membros, transmitindo os conhecimentos e coordenando o grupo. O exercício da função permanece até os dias atuais, devido ao fato de não haver, por

parte do grupo, interesse em mudanças, conforme relata a coordenadora: “Tudo que eu sabia eu ia passando para o grupo, fui ensinando o Daniel e hoje ele me ajuda. Então, assim, até hoje eu sou a coordenadora e ninguém nunca pediu para trocar não, não sei agora com o grupo mais formado se vai mudar”. (Relato nº15).

A função de tesoureiro é creditada ao Daniel por motivos semelhantes aos da coordenadora, uma vez que ele atua na padaria artesanal desde a sua implantação, tendo obtido dos demais membros do grupo a aprovação para exercê-la. Todas as posições dos sujeitos nas etapas de produção são evidenciadas na Figura 3.

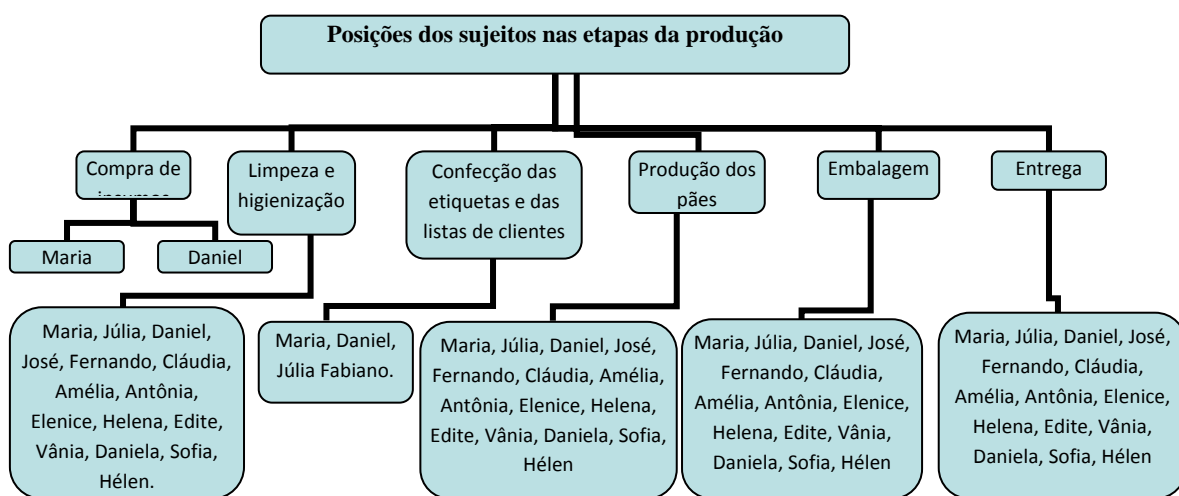


FIGURA 3 – Organograma das posições dos sujeitos nas etapas de produção de pães. Viçosa, 2009. Fonte: Dados da pesquisa (2009).

Nas etapas de produção, tem-se a compra de insumos, que é feita com a renda proveniente da comercialização dos pães e da prestação de serviços em coffee breaks na cidade. As compras são feitas de acordo com as necessidades postas pelas demandas apresentadas, uma vez que ainda não possuem caixa para aquisição antecipada. O dinheiro destinado a esse fim é proveniente do pagamento dos clientes, que ocorre de forma estratificada, sem dia certo. Isso faz com que a padaria artesanal não possua um montante grande de dinheiro que seja suficiente para comprar grandes volumes de insumos.

O que se denomina atividade de limpeza e higienização é realizada em todos os dias de produção e fica a cargo da pessoa que chega primeiro ao local, embora se tenha percebido que tais atividades são exercidas, com maior regularidade, por determinadas pessoas.

No que tange à confecção de etiquetas utilizadas nas embalagens e lista de clientes, percebeu-se que tal atividade é exercida, com maior regularidade, por três membros do grupo.

E embora não se tenha determinado essa divisão, ela se deu em função de maior identificação dos sujeitos com a referida atividade.

A dinâmica da atividade de produção é realizada da seguinte maneira: enquanto alguns membros do grupo separam os ingredientes e utensílios, outros atuam no aquecimento da água, na preparação das formas, no acendimento dos fornos, na preparação da bancada, onde a massa é modelada, no local onde ela descansará para que haja o crescimento até que ela seja levada ao forno. Os pães são levados ao forno por cerca de cinquenta minutos. Neste período, os membros do grupo se revezam na atividade de acompanhamento do processo de cozimento dos pães até que estejam assados. Enquanto os pães assam, o grupo, que não está realizando nenhuma atividade, começa a preparar a segunda massa e, assim, sucessivamente, até que o número de pães encomendados e aqueles destinados aos membros do grupo estejam prontos.

Assim que toda a produção do dia está terminada, inicia-se a atividade de embalagem dos pães, geralmente realizada por três a quatro pessoas, independentemente de sua função na padaria. O restante do grupo atua nas demais atividades de limpeza do ambiente, lavagem dos vasilhames e utensílios e outra atividade que, por ventura, surja naquele momento. Após a embalagem, os pães são entregues aos clientes, sendo a entrega feita a pé, por alguns membros do grupo, aos clientes que residem próximos à padaria, como também de ônibus, quando os clientes residem na zona urbana. Essa atividade de entrega é feita pelos membros do grupo que mais conhecem os locais de residência dos clientes e que tenham tempo disponível após o encerramento das atividades de produção, embora a atividade de entrega na zona urbana seja realizada com maior frequência pelos três membros homens da padaria.

Como o cotidiano é marcado por improvisações, no dia a dia da padaria não poderia ser diferente, o grupo se depara com situações inesperadas com bastante frequência, buscando solucioná-las por meio do trabalho cooperativo e do diálogo entre os membros. Percebeu-se também que a coordenadora do grupo geralmente assume a liderança na busca por soluções, conforme evidenciado no seu relato: *“Eu não tenho costume de experimentar essa massa, foi Deus que me fez fazer isso, imagina se eu não experimento e os pães são entregues sem sal? Poderíamos perder muitos clientes com isso”*. (Relato nº16).

“[...] na hora de preparar a massa, cada um tem que ficar com um produto para que isso não aconteça de novo, um tem que lembrar o outro. Tem que prestar atenção”. (Relato nº17).

Com base em todo o exposto, evidenciou-se, no decorrer das observações diretas, que o cotidiano dos membros da padaria “Mãos de Fibra” constitui a execução de um conjunto de

atividades às vezes desenvolvidas simultaneamente. A participação em diferentes atividades, segundo os defensores da Teoria da Atividade, é o principal fator na criação da consciência e formação da personalidade dos sujeitos.

Há que se ressaltar que, apesar de as atividades realizadas no cotidiano da padaria parecerem idênticas quando visualizadas superficialmente, possibilitam aos sujeitos espaço de construção de conhecimento, desenvolvimento de habilidades e de interação, não apenas com os equipamentos e insumos, necessários à atividade, mas com os demais sujeitos envolvidos no processo, com pessoas externas ao processo, com os meios de comunicação, que alteram o modo como concebem a vida e a maneira como se posicionam socialmente no mundo.

Há, ao longo do tempo, mudança inevitável do pensamento humano, suas expectativas e experiências, seus anseios e realizações, além do seu desenvolvimento psíquico e laboral, que no caso, pode ser o ganho de autonomia, de prática e confiança.

Além desses fatores, o contexto no qual a atividade acontece também apresenta variações, como a ausência de um ou mais membros do grupo, a utilização de um instrumento em detrimento a outro, as condições climáticas, que fazem com que a produção se torne mais rápida ou demorada.

Ao longo do acompanhamento das atividades, detectou-se a manifestação de princípios inerentes à teoria da atividade, dentre eles, a mediação por instrumentos, tanto concretos quanto abstratos (esquemas de ação), a orientação aos objetos, ou seja, a realização das atividades com o objetivo de alcançar a segurança alimentar e auferir renda, a construção de conhecimento, o desenvolvimento humano, o que tem, por conseguinte, relação com a percepção que eles têm de si mesmos e da qualidade de suas “vidas”.

5.4 – O contexto de interação entre a padaria artesanal “Mãos de Fibra” e o discurso do PMSF.

A padaria artesanal “Mãos de Fibra” é um empreendimento que se enquadra no componente I do PMSF, que compreende a implantação de projetos coletivos de produção, processamento de alimentos e geração de renda. Tais projetos visam a incluir a população em situação de vulnerabilidade social no processo produtivo e nos mercados locais e regionais, com a implementação de projetos de produção de alimentos, diversificação econômica e de geração de ocupação e renda, visando a garantir o autoabastecimento de alimentos em quantidade e qualidade, autonomia na produção e o fortalecimento da solidariedade e das formas organizativas dos grupos envolvidos. Além disso, busca o estabelecimento de parceria

com as comunidades rurais e com entidades da sociedade civil organizada, por meio da capacitação dos beneficiários, tanto em aspectos técnicos de produção quanto em organização e gestão social, bem como a valorização das entidades representativas dos agricultores e o fortalecimento da parceria com os municípios.

A atuação do PMSF no grupo estudado já ocorre há algum tempo, embora ainda não se tenha alcançado o objetivo central dessa atuação, que é a implantação de uma nova sede para a padaria, embora este objetivo já esteja devidamente encaminhado. Para a viabilização desse empreendimento, iniciou-se uma grande mobilização por parte dos membros e dos técnicos da EMATER para que houvesse maiores recursos, tanto financeiros quanto humanos. Desse modo, foram realizadas capacitações, principalmente relativas às boas práticas de produção de alimentos e visitas técnicas a locais onde já haviam sido implantadas agroindústrias familiares. Todas essas ações geraram muita expectativa e mudança de hábitos dos sujeitos, suscitando maior comprometimento com o projeto, maior autonomia e entrosamento nas relações sociais, como também uma maior busca por novos conhecimentos. Tais aspectos transformaram a vida cotidiana dos sujeitos envolvidos, e parte do tempo, antes dedicado principalmente a atividades domésticas, foi destinado a atividades relativas à padaria artesanal, como a promoção de eventos para aquisição de fundos para a construção da sede da padaria, participação em eventos e capacitações, além das atividades semanais de produção de pães e prestação de serviços em eventos ocorridos na cidade de Viçosa.

Todas essas ações, juntamente com os recursos disponibilizados pelo PMSF (capacitações, viagens técnicas, assistência técnica, empréstimo de equipamentos) têm propiciado ao grupo melhores condições de trabalho, influenciando diretamente na sua qualidade de vida, além de recursos para aquisição de renda, que é usada, principalmente, na melhoria da alimentação e aquisição de objetos pessoais.

Além do recurso financeiro e melhoria das condições de trabalho, o PMSF, por meio da assistência técnica, conseguiu adequar as metas do programa à realidade local dos sujeitos, uma vez que seu discurso e a realidade do grupo são muito semelhantes, considerando que ambos buscam por melhorias na alimentação, com vistas à promoção da segurança alimentar, melhoria da qualidade de vida e inclusão produtiva.

Essa adequação se deu por meio do trabalho participativo, permitindo que os implementadores do PMSF, no grupo em questão, pudessem ter acesso às necessidades e limitações dos sujeitos, além do conhecimento da cultura do grupo, sua forma de trabalho, os recursos disponíveis, os objetivos almejados e as dificuldades enfrentadas. Criou-se, assim,

um elo de confiança entre os gestores e os beneficiários, fazendo com que fossem alcançados resultados mais efetivos, tanto para o programa, que atingiu as metas pré-estabelecidas, quanto para o grupo estudado, que obteve sucesso em empreendimentos auxiliados pelo programa, gerando, assim, melhoria de renda e de alimentação, entre outros fatores.

6 - CONCLUSÕES

O estudo do cotidiano mostrou a possibilidade de destacar os “ganhos” dos grupos dentro de seu universo cotidiano e pode contribuir para a construção e/ou defesa de inclusão de nossos indicadores para aqueles que avaliam as políticas públicas. Tal fato permitiu compreender a dinâmica existente no interior do grupo, revelando as estratégias de ação trabalhadas pelos sujeitos, com vistas ao alcance de seus objetivos. As estratégias que mais se destacaram foram aquelas relativas ao trabalho cooperativo e à troca de conhecimentos, gerando resultados consistentes no que tange à melhoria da alimentação, que se deu por meio da obtenção de renda que, na maioria das vezes, é revertida em alimentos como também pelo consumo de pão integral proveniente da produção da padaria artesanal.

A Teoria da Atividade foi muito eficiente no entendimento das ações dos seres humanos, considerados seres sociais e históricos, implicando na valorização dos aspectos culturais, em oposição aos biológicos, como origem do comportamento humano. Ou seja, tanto o grupo estudado quanto toda a espécie humana são, ao mesmo tempo, produto e produtora de si mesma, devido às interações que estabelecem com outros sujeitos, das atividades que realizam e daquilo que pensam e compartilham com aqueles que atuam nas atividades da padaria.

Nesse contexto, as conceituações de atividade e seus princípios norteadores permitiram entender a complexidade das atividades quando percebidas em seu contexto espaço temporal e sociocultural.

Constatou-se, também, que o PMSF apresenta objetivos e metas compatíveis com as necessidades locais dos sujeitos, mostrando que a geração de ocupação e renda e a autonomia na produção são imprescindíveis para o alcance da segurança alimentar, além de ajudarem no fortalecimento da solidariedade e das formas organizativas, tornando os sujeitos mais capacitados em termos técnicos e mais autônomos no que tange ao trabalho e à vida social.

7 - REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BARBOSA LIMA, S. A. **Participação Social no Cotidiano**. 5ª Ed. São Paulo: Cortez, 1983.157 p.

BIFANO, A. C. S. **Estudo da Prática Situada – Uma Contribuição Metodológica para Avaliação e Concepção de Produtos**. 1999. 180 f. Dissertação (Mestrado em Engenharia de Produção) - Faculdade de Engenharia de Produção da Universidade Federal de Minas Gerais. Belo Horizonte. 1999.

BIFANO, A. C. S. **Um Estudo Ergonômico sobre a “Sistemática de Posicionamento” no Quadro de Concepção e Desenvolvimento de Produto**. 2007. 222 f. Tese (Doutorado em Engenharia de Produção) – Escola Politécnica da Universidade de São Paulo. São Paulo, 2007.

BOING, H. **Bases Metodológicas para a Construção de Ferramentas Computacionais para Programas Educacionais de Caráter Social**. 2003. 204 f. Tese (Doutorado em Engenharia de Produção) – Universidade Federal de Santa Catarina. Florianópolis. 2003.

BRUMER, A. Gênero e Agricultura: a Situação da Mulher na Agricultura do Rio Grande do Sul. **Estudos Feministas**, Florianópolis, v. 12, n. 1, p. 205-227. jan-abr/ 2004.

CERTEAU, M. de. **A Invenção do Cotidiano: 1. Artes de Fazer**. Tradução de Ephraim F. Alves. Petrópolis: Vozes, 2001. 352 p.

ENGESTRÖM, Y; MIETTINEN, R.; PUNAMKI, R. L. **Perspectives on Activity Theory**. Cambridge: Cambridge University Press. 1999.

GAIGER, L. I. Significados e Tendências da Economia Solidária. In: **Sindicalismo e Economia Solidária. Reflexões sobre o projeto da CUT**. 1999. Disponível em: <www.escolanet.com.br>. Acesso em: 24 Mar. 2009.

GIL, A. H. C. de F. Geografia do Cotidiano: Uma Leitura da Metodologia Socio-interacionista de Erving Goffman. **Ateliê Geográfico**, Goiânia, v. 2, n. 4, p.102-118. ago/2008.

KOMOSINSKI, L. J. **Um Novo Significado para a Educação Tecnológica Fundamentado na Informática como Artefato Mediador da Aprendizagem**. 2000. 146 f. Tese (Doutorado em Engenharia de Produção) – Universidade Federal de Santa Catarina. Florianópolis. 2000.

LAVE, J.; **Cognition in Practice: Mind, Mathematics and Culture in Everyday Life**. Cambridge University Press. Reprinted 1991. 214 p.

LIMA, F. P. A. **Fundamentos Teóricos da Metodologia e Prática de Análise Ergonômica do Trabalho (A.E.T.)**. Belo Horizonte: UFMG, 1996.

LEFEVBRE, H. **Critique de la Quotidienne II: Fondements d'une Sociologie de la Quotidien**, Paris, 1991. 360 p.

LEONTIEV, A.N. "The problem of activity in psychology". *In*: ERTSCH, J.V. (org.). **The Concept of Activity in Soviet Psychology**. Armonk, N.Y.: M.E. Sharpe, 1981, p. 37-71.
LIMA, F. P. A.

LIMA, F. P. A. **Fundamentos Teóricos da Metodologia e Prática de Análise Ergonômica do Trabalho (A.E.T.)**. Belo Horizonte: UFMG, 1996.

MARASCHIN, C.; TITTONI, J. Cotidiano e Configuração de Espaços de Aprendizagem. **Educar**, Curitiba, n. 19, p. 147-157. 2002.

PENIN, S. **Cotidiano e Escola: A Obra em Construção**. São Paulo: Cortez, 1989. 170 p.

**ARTIGO IV – ANÁLISE DA QUALIDADE DE VIDA DOS MEMBROS DA PADARIA
ARTESANAL “MÃOS DE FBRA” ATENDIDOS PELO PROGRAMA MINAS SEM
FOME**

1 – RESUMO

A segurança alimentar e nutricional ganhou relevo internacional nas últimas décadas. Assim sendo, a análise de políticas públicas capazes de promover a segurança alimentar e nutricional tornou-se objetivo estratégico. Em função disso, o estudo objetivou analisar a eficácia do Programa Minas sem Fome (PMSF), à luz da sua realidade cotidiana, considerando, especificamente, suas implicações na qualidade de vida dos membros da padaria artesanal “Mãos de Fibra”. Os dados foram obtidos por meio de análise documental, observações diretas e entrevistas, permitindo concluir que o PMSF surge como uma alternativa eficaz de promoção da qualidade de vida da população assistida, uma vez que integra ações coletivas com saberes locais, fornece meios para o acesso aos diferentes domínios da vida, que se coadunam para a melhoria das condições de vida dessa população.

Palavras –chave: Políticas Públicas, Avaliação, Qualidade de Vida, PMSF

2 – ABSTRACT

The alimentary and nutritional security guard gained relief in the last few decades international; thus being, the analyses of public politics capable to promote alimentary and nutritional the security became objective strategical. In function of this, the study it objectified to analyze the effectiveness of the Program Minas Sem Fome (PMSF), to the light of its daily reality; considering, specifically, its implications in the quality of life of the members of the artisan bakery “Fiber Hands”. The data had been gotten by means of documentary analysis, direct comments and interviews, allowing to conclude that the PMSF appears as an efficient alternative of promotion of the quality of life of the attended population, a time that integrates class actions with knowing places, supply ways the access to the different faces of the life, that they join for the improvement of the conditions of life of this population.

Keywords: Public Politics, Evaluation, Quality of Life, PMSF

3 – INTRODUÇÃO

A avaliação de programas e projetos sociais vem se destacando nos últimos anos no cenário nacional. Porém, até época recente, essa avaliação se restringia aos aspectos concernentes à avaliação econômica, cujos procedimentos estavam quase que exclusivamente centrados nos modelos experimentais, apoiados na utilização de métodos quantitativos inaplicáveis a muitos campos da intervenção social.

Com o desenvolvimento e o aperfeiçoamento, tanto da metodologia avaliativa quanto da sua aplicação, essa avaliação deixou de se restringir aos programas econômicos, centrando-se principalmente na avaliação de programas educativos, sendo que, só recentemente, passaram a ser elaboradas propostas de avaliação aplicáveis aos programas de ação social (AGUIAR e ANDER-EGG, 1994). Tais propostas se centram em vertentes qualitativas, cujo interesse pelos beneficiários dessas políticas toma a cena, evidenciando a relevância existente nas vivências dos sujeitos.

No caso do Estado de Minas Gerais, inúmeros são os programas que merecem ser avaliados pelo grande campo de atuação que apresentam. Um desses programas, e o mais abrangente no Estado, é o Programa Minas sem Fome (PMSF), que constitui um programa

estruturante que busca a promoção da segurança alimentar e da qualidade de vida para os agricultores familiares de Minas Gerais, por meio da gestão da EMATER-MG.

Desse modo, o foco da pesquisa avaliativa centra-se na obtenção de dados que revelem os ganhos reais obtidos pelos beneficiários no interior de sua cotidianidade, ou seja, como estes sujeitos percebem e manipulam os recursos disponibilizados por essas políticas para atender a suas demandas e, assim, alcançar uma melhor qualidade de vida.

Assim sendo, abre-se um novo leque de possibilidades de avaliação de programas em termos da mensuração da qualidade de vida de populações. Ou seja, a análise da qualidade de vida de populações em situação de vulnerabilidade social atendidas por políticas públicas vem ganhando força no cenário atual, como indicador relevante de bem-estar e alcance da cidadania. De um lado, buscam-se meios para garantir a esse grupo de pessoas formas de alcançar a qualidade de vida; de outro, o interesse centra-se na análise e na construção de indicadores que avaliem esse fenômeno. Embora com objetivos diferentes, tanto um quanto outro necessitam conhecer a realidade da população em estudo.

Nesse contexto, a análise do cotidiano⁹ da realidade local aparece como peça chave nessa problemática, uma vez que é ela quem vai revelar as necessidades, interesses e aspirações dos sujeitos inseridos nessa realidade, de forma a possibilitar a conjugação entre os interesses governamentais, em propor meios para obtenção de qualidade de vida, por meio de políticas públicas específicas, e os interesses dos pesquisadores em mensurar esse fenômeno, uma vez que este é relativo à realidade da população em estudo, e, por fim, dos próprios sujeitos envolvidos que obterão meios mais eficazes de melhorar sua qualidade de vida.

Diante disso, o presente estudo se propôs analisar as implicações do Programa Minas Sem Fome sobre a qualidade de vida dos membros da padaria artesanal “Mãos de Fibra” e de suas respectivas unidades familiares.

4 – REVISÃO DE LITERATURA

Embora não se pretenda fazer uma avaliação sistemática do Programa Minas Sem Fome no município de Viçosa, considera-se que o tema “Avaliação de Programas e Projetos Sociais” mereça ser aqui abordado, uma vez que ele será importante para a análise da forma

⁹ A análise do cotidiano trata do estudo da realidade dos sujeitos de estudo, sendo este percebido como repleto de improvisações complexas, em que os sujeitos agem de forma aparentemente similar, embora a atividade cotidiana seja sempre o produto da reflexão de relações múltiplas, arraigadas aos valores e crenças, da interação entre as pessoas e das condições de produção e reprodução de suas atividades no tempo (BIFANO, 1999).

como o PMSF se insere na vida dos sujeitos do estudo e quais são seus reflexos sobre a qualidade de vida dos membros da padaria artesanal “Mãos de Fibra”.

4.1 - Avaliação de programas e projetos sociais

A avaliação de programas e projetos sociais vem se inserindo no cenário atual como um instrumento importante para prever as reais contribuições das iniciativas governamentais destinadas à melhoria das condições de vida da população.

Para entender como esse instrumento pode produzir resultados positivos, torna-se necessária a compreensão do significado do termo “avaliação” sob a ótica de tais programas de ação social:

Avaliação é uma forma de pesquisa social aplicada, sistemática, planejada e dirigida, destinada a identificar, obter e proporcionar de maneira válida e confiável, dados e informação suficientes e relevantes para apoiar um juízo sobre o mérito e o valor de diferentes componentes de um programa (tanto na fase de diagnóstico, programação ou execução), ou de um conjunto de atividades específicas que se realizam, foram realizadas ou se realizarão, com o propósito de produzir efeitos e resultados concretos, comprovando a extensão e o grau em que se deram essas conquistas, de forma tal que sirvam de base ou guia para uma tomada de decisão racional e inteligente entre cursos de ação, ou para solucionar problemas e promover o conhecimento e a compreensão dos fatores associados ao êxito ou ao fracasso de seus resultados (AGUIAR e ANDER-EGG, 1994, p. 31-32).

Complementando os dizeres dos referidos autores, Cavalcanti (2008, p.2) define a avaliação como: *“instrumento imprescindível para o conhecimento da viabilidade de programas e projetos, para o redirecionamento de seus objetivos, quando necessário, ou mesmo para a reformulação de suas propostas e atividades”*.

Neste sentido, a avaliação se revela um importante instrumento de gestão, uma vez que fornece informações e subsídios para o processo decisório dos responsáveis pelos programas, possibilita o conhecimento dos acontecimentos e, assim, permite uma atuação sobre os fatos para que se possa proceder aos ajustes, necessários à economia de tempo e recursos, bem como a uma maior credibilidade das ações públicas.

Segundo Weiss (1998a), a pesquisa de avaliação tem propiciado fundamentos, dados e informações aos tomadores de decisão sobre atividades, projetos e programas de mudança implementados em diferentes contextos, sendo muitos os propósitos e, pouco os usos, decorrentes, sobretudo, de como a pesquisa de avaliação é assimilada como pesquisa social aplicada. Os propósitos são justificados não apenas pela possibilidade da efetiva demonstração das tendências das intervenções, como também pela fundamentação metodológica dos resultados. Os não usos, por sua vez, decorrem da discrepância entre os

propósitos e os resultados, nos quais os tomadores de decisão, no caso os elaboradores de políticas públicas, possuem papel fundamental, mais pela concepção das intervenções do que pela sua própria gestão, ou seja, eles devem conscientizar as instituições e seus componentes do que é avaliado.

Os objetos de análise da pesquisa de avaliação são os programas e projetos de intervenções, com diferentes unidades ou segmentos de análises, sendo os mesmos definidos conforme o foco do estudo. Entretanto, independentemente de qual seja este foco, têm-se como unidades de análise os programas, projetos e ações, que constituem instrumentos de mudança, seja econômica, social ou ambiental.

Segundo autores, como Rossi e Freeman (1993), Weiss (1998b) e Mark et al. (2000), a avaliação de programas e projetos deve afastar-se de seus propósitos clássicos de produzir dados e informações sobre as etapas que envolvam a concepção e planejamento de um programa até os seus impactos, aproximando-se daqueles em que a melhoria social seja o objetivo da avaliação, explorando as consequências socioeconômicas das intervenções por meio da análise daquilo que os beneficiários das políticas públicas consideram relevantes para a melhoria de sua qualidade de vida. Assim sendo, de acordo com Sonnichsen (1994), o avaliador aparece, nesse contexto, como um agente de mudança, ou seja, a ele é atribuída essa função devido à apresentação de propostas de mudança socioeconômica, a partir dos resultados das avaliações que visam a esses objetivos. Portanto, essa forma de avaliação visa ao entrelaçamento de ações, tanto por meio de programas e projetos interinstitucionais, quanto por ações demandadas pelos diversos segmentos sociais.

Para Cohen e Franco (1993), a avaliação de projetos sociais tem papel central no processo de racionalização, sendo também um elemento básico de planejamento, tornando-os eficazes, por meio da avaliação de seus resultados. Por outro lado, a avaliação é mais que um instrumento de aperfeiçoamento ou redirecionamento dos programas governamentais, mas, antes de tudo, uma ferramenta capaz de fornecer à sociedade uma análise e conclusões eficazes das ações empreendidas pelo governo, uma vez que a qualidade dessas ações se torna mais efetiva quando possibilita a participação dos usuários dos programas avaliados.

É imprescindível que o processo avaliativo em políticas sociais esteja presente nos diferentes ciclos que compõem as políticas públicas, que são a formulação, a implementação, os resultados e os impactos, uma vez que o conjunto de todas essas avaliações setoriais é que fornecerá um embasamento consistente para redirecionar programas, caso este redirecionamento seja necessário.

Lubambo e Araújo (2003, p.4) sintetizam as especificidades da pesquisa avaliativa nos diferentes ciclos citados anteriormente, ao afirmarem que:

A focalização na formulação responde à preocupação de identificar a adequabilidade das ações/estratégias às demandas existentes. A avaliação de implementação permite compreender e analisar aspectos diversos da dinâmica institucional e organizacional, no tocante ao funcionamento do programa, incluindo sua formulação. Por sua vez, a avaliação dos resultados e impactos objetiva compreender e analisar o que se obteve com o programa, inclusive na sua implementação.

Uma das classificações mais úteis que se tem hoje em dia, em termos de avaliação, é aquela pautada nos aspectos do programa que constitui objeto de investigação, uma vez que esta apresenta implicações metodológicas e técnicas muito importantes. Nessa classificação, distinguem-se três fatores: a) avaliação do plano e conceituação do programa; b) avaliação do processo; e c) avaliação de resultados, que abrange a avaliação da eficácia e eficiência do mesmo.

Na avaliação do plano, julga-se a pertinência formal e potencial de um programa. No que concerne à avaliação do processo, busca-se obter dados referentes ao funcionamento do programa, que pode ser de âmbito global ou pontual, abordando diferentes componentes relacionados ao seu funcionamento e aos serviços prestados. Compreende diferentes aspectos e dimensões, dentre eles: a cobertura do programa, os aspectos técnicos da implementação, ou seja, como o programa é operacionalizado; os aspectos funcionais e estruturais da organização responsável pelo programa; bem como o rendimento das pessoas responsáveis por sua execução.

Quanto à avaliação de resultados, há tanto a avaliação da eficácia quanto da eficiência. A avaliação da eficácia ou efetividade diz respeito ao alcance dos resultados previstos, com relação aos beneficiários do programa. Para Cohen e Franco (1993, p.102), a eficácia é definida como “*[...] o grau em que se alcançam os objetivos e metas do projeto da população beneficiária em um determinado período de tempo, independentemente dos custos implicados*”. Esse conceito pode ser complementado pela afirmativa de Belloni et. al. (2001, p. 62), que diz que “*a eficácia corresponde ao resultado de um processo, entretanto contempla também a orientação metodológica adotada e a atuação estabelecida na consecução dos objetivos e metas [...]*”.

O conceito de eficácia ou efetividade, nos dizeres de Cavalcanti (2008), revela em que medida os resultados foram atingidos, buscando estabelecer a correspondência entre eles e os objetivos traçados pelo programa. É importante ressaltar, como comenta Lobo (2001), que quando a avaliação de resultados envolve o conjunto da população assistida pelo programa

tem-se uma avaliação de impacto, que procura traduzir os resultados do programa em um contexto global, considerando os aspectos econômicos, políticos e sociais, tendo, como fim último, a melhoria da qualidade de vida dos beneficiários.

A avaliação de eficiência nada mais é do que uma avaliação de rentabilidade econômica, ou seja, o custo do programa em relação aos resultados alcançados.

Para Aguilar e Ander-Egg (1994), não se pode restringir a avaliação de programas sociais ao julgamento do alcance ou não dos seus objetivos. Para ele, “*a avaliação deve ser mais que uma simples autópsia. Deve ser um meio efetivo de melhorar os atuais programas ou o planejamento de futuras atividades*”.

Segundo os mesmos autores, podem ser assinalados os seguintes objetivos da avaliação: a) estabelecer o grau de pertinência, idoneidade, efetividade/ eficácia e eficiência/ rendimento de um programa, projeto ou serviço; b) determinar as razões dos êxitos e fracassos; c) facilitar o processo de tomada de decisões a fim de obter melhorias no programa ou projeto, ou, até mesmo, sugerir sua modificação; e d) determinar quais outros objetivos podem ser alcançados, estabelecendo se ocorreram consequências ou efeitos imprevistos e, em caso positivo, determinar o alcance desses efeitos.

No que se refere aos responsáveis por programas de segurança alimentar, pressupõe-se que essa articulação se torne mais fácil, uma vez que eles estão, na maioria das vezes, em contato direto com as populações assistidas, facilitando assim o alcance dos objetivos de integração, o que pode resultar em maior efetividade do programa.

4.2 – Qualidade de vida

A segurança alimentar, além de ser uma necessidade básica do ser humano, é um componente essencial para a garantia da qualidade de vida das pessoas, uma vez que sem alimento em quantidade e qualidade as pessoas não conseguem obter condições adequadas de vida, tornando-se vulneráveis às doenças, levando a uma limitação na busca e usufruto de outros aspectos concernentes aos diversos domínios da vida.

Sabe-se que questões relativas à qualidade de vida vêm assumindo importância sob vários aspectos, particularmente no que diz respeito à sua avaliação e mensuração, quer individualmente, quer coletivamente (LAURENT, 2003). Devido a isso, vários têm sido os instrumentos propostos para avaliação de um fenômeno tão complexo. Dentre eles, destaca-se o instrumento produzido pela Organização Mundial de Saúde (OMS), levando-se em conta a questão da sobrevivência por várias doenças, como também o envelhecimento da população.

Como visto, o foco desse indicador centra-se na saúde, porém inúmeros outros já foram propostos, com enfoque em pontos diversos. Essa gama de vertentes só é possível devido ao fato de a qualidade de vida ser um fenômeno complexo e de difícil mensuração, uma vez que depende do olhar do indivíduo para o que seja mais importante para sua vida.

As primeiras mensurações acerca da qualidade de vida se centraram na variável econômica, em que a renda era vista como o fator determinante da qualidade de vida de um indivíduo. Como reação a esses indicadores, foram propostos indicadores subjetivos, como elementos universais de bem-estar humano, em que a satisfação poderia tomar variadas formas, dependendo das experiências vivenciadas e dos valores culturais do grupo social em que se busca aplicar o conceito (CEBOTAREV, 1994). Nesse sentido, a autora enfatiza que a qualidade de vida, do ponto de vista subjetivo, pode ser mais bem compreendida na medida em que se analisa a compreensão que as pessoas têm sobre qualidade de vida, ou seja, o que esse termo significa para elas.

Segundo Rabelo (2008), a maioria dos estudos relativos a essa temática se pauta na teoria sobre as necessidades humanas e em estudos acerca das motivações humanas. Assim, a qualidade de vida é determinada pelos componentes básicos do dia a dia, tais como a alimentação, habitação, acesso aos serviços de saúde, participação social e também pela autorrealização (ACOSTA HOYOS, 1985). Para Keynes (1972), tais componentes básicos são denominados necessidades humanas e podem ser agrupadas em duas classes: absolutas, aquelas inerentes ao ser humano, e as relativas, que são aquelas focadas na satisfação psicológica do indivíduo. O autor salienta que as necessidades relativas só podem ser satisfeitas a partir do momento em que as necessidades absolutas forem supridas. Outro fato importante diz respeito à insaciabilidade das necessidades relativas, uma vez que apresentam relação com o nível econômico dos indivíduos.

A maioria dos estudos empíricos acerca das necessidades humanas foi sistematizada por Maslow (1970). Esse autor reuniu tais necessidades em cinco grupos: fisiológico, segurança, emocional, psicológico e de autorrealização, podendo ser dispostos em uma hierarquia de importâncias relativas. Por outro lado, Aldefer (1969) congregou esses grupos de necessidades em três categorias de necessidades humanas, sendo elas: necessidades de existência, de relacionamento e de crescimento. As necessidades de existência são relativas aos desejos materiais e ou fisiológicos dos indivíduos, tais como a fome, sede, condições físicas de trabalho, recebimento de benefícios econômicos, dentre outros. O autor salienta que, em sociedades capitalistas, em que os recursos são limitados e as necessidades de

existência, muitas vezes, divididas entre a população, são gerados conflitos, uma vez que o ganho de uns representa a perda de outros.

As necessidades de relacionamento são relativas àquelas que se mantêm entre as pessoas significantes, ou seja, a necessidade de se relacionar com pessoas importantes no dia a dia dos indivíduos. Uma das características mais importantes desse grupo de necessidades se refere ao fato de que a satisfação depende do processo de compartilhamento e reciprocidade entre as pessoas em seu cotidiano. Por fim, as necessidades de crescimento dizem respeito àquelas que envolvem trabalho criativo e que levam a um estado de realização e plenitude por parte dos indivíduos.

Outras contribuições importantes acerca do tema 'qualidade de vida' são encontradas nos escritos de Metzen et al. (1980). Os autores propuseram um modelo que se baseia na premissa de que a satisfação com a qualidade de vida da unidade familiar, dentro de um contexto comunitário, se estabelece à medida que haja satisfação com os diferentes domínios da vida. Nesse sentido, a qualidade de vida deve abranger tanto os domínios concretos e objetivos da vida dos indivíduos e/ou famílias, como também suas avaliações subjetivas.

Os aspectos objetivos da qualidade de vida para os autores supracitados referem-se à:

- **Alimentação:** relaciona-se à quantidade e qualidade dos alimentos consumidos pelas famílias, ou seja, sua adequação calórica e proteica, sua qualidade microbiológica, além da sustentabilidade desses fatores ao longo do tempo. Tais fatores são determinantes da segurança alimentar.

- **Lazer:** diz respeito às atividades lúdicas das pessoas e ou famílias, com objetivos de entretenimento e descanso.

- **Trabalho:** refere-se às atividades produtivas dos membros familiares, que, para os propósitos do presente estudo, refere-se às atividades realizadas pelos indivíduos/famílias visando à segurança alimentar.

- **Renda ou segurança financeira:** diz respeito aos recebimentos obtidos pelas famílias por meio da realização de atividades produtivas e ou por meio de fontes alternativas como aluguéis, pensões, aposentadorias etc.

- **Serviços comunitários:** referem-se à infraestrutura disponível (escolas, hospitais, casas comerciais etc.) e aos serviços (transporte, serviços de água e esgoto, assistência médica etc.).

- **Segurança física:** refere-se à segurança, tanto pessoal quanto comunitária.

- **Saúde:** diz respeito às condições de saúde das pessoas e ou famílias.

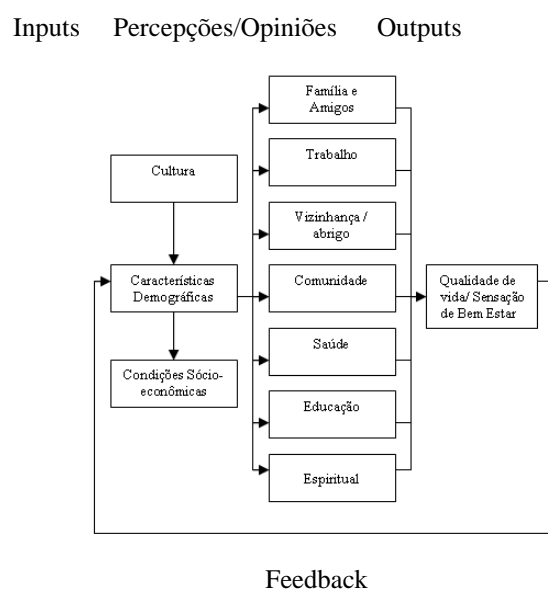
- **Habitação:** relaciona-se com o tipo e as condições de moradia das famílias.

- **Relacionamento e ajudas:** nessa pesquisa será realizado o relacionamento entre as mulheres e jovens produtores de pães com vistas à obtenção da segurança alimentar. Para tanto serão averiguadas as relações de apoio, como vizinhos, parentes e amigos, bem como as trocas solidárias entre as pessoas, as atividades desenvolvidas no âmbito local e as interação com os técnicos da EMATER.

- **Educação:** relaciona-se com o número de anos formais de estudo que possuem os membros da família como um todo.

Metzen et al. (1980) salientaram que para estimar a satisfação com a qualidade de vida é necessário que os domínios acima elencados sejam relacionados às dimensões subjetivas, ou seja, à apuração da satisfação com cada domínio da vida e ao grau de importância a ele atribuído.

Nesse mesmo, contexto está o Modelo proposto pela Universidade de Oklahoma, segundo a qual a qualidade de vida deriva de um conjunto de domínios da vida dos sujeitos, conforme apresentado na Figura 1.



FONTE: Oklahoma University apud GDRC (2009).

FIGURA 1 – Qualidade de Vida: Um Modelo Sistêmico.

Cada domínio contribui para a avaliação total da qualidade de vida, sendo que esses domínios incluem a família e amigos, o trabalho, a vizinhança, a comunidade, a saúde, a educação e a vida espiritual (GDRC, 2009).

Para Nusbaum e Sen (1995), a avaliação/mensuração da qualidade de vida de uma população vem sendo proposta de duas formas: em primeiro lugar, examinando-se os recursos disponíveis, a capacidade efetiva de um grupo social para satisfazer suas necessidades e, em segundo lugar, avaliando as necessidades, através dos graus de satisfação e dos patamares desejados. Desse modo, pode-se tentar mensurar a qualidade de vida pela distância entre o que é desejado e o que se é alcançado, ou seja, pelos estágios de consciência a respeito dos graus de prazer ou felicidade experimentados.

5 - PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

A pesquisa foi desenvolvida na cidade de Viçosa, localizada na Zona da Mata mineira. A cidade possui 70.854 habitantes, sendo que aproximadamente 7% dessa população reside no meio rural (IBGE, 2008).

A população estudada foi constituída de um grupo de sujeitos, membros da padaria artesanal “Mãos de Fibra”, localizada na comunidade da Violeira, zona rural do município de Viçosa, e contemplada com recursos do PMSF. A escolha desse grupo justifica-se pela maior prevalência domiciliar de insegurança alimentar grave ou moderada no meio rural brasileiro, pois, segundo dados da PNAD de 2004, cerca de 9,5 milhões de moradores rurais convivem com restrição quantitativa de alimentos e 3,4 milhões convivem com a experiência da fome, fato também observado no meio rural viçosense (IBGE, 2004). Além disso, existe o fato de este grupo ser o único da microrregião de Viçosa a ser beneficiado com recursos do componente I do PMSF.

Realizou-se acompanhamento semanal do cotidiano produtivo do grupo, por um período de três meses, através de observações diretas, complementadas com entrevistas em profundidade, com o intuito de conhecer as percepções dos sujeitos acerca do que seria, para eles, qualidade de vida, buscando evidenciar os aspectos relativos aos domínios da vida propostos por Metzen et al. (1980), bem como conhecer as reais mudanças ocorridas nas vidas dos sujeitos de estudo após a inserção no projeto da padaria artesanal.

O conteúdo das entrevistas foi confrontado com os documentos existentes acerca dos resultados alcançados com o PMSF e com a literatura referente a essa temática, para que fosse possível identificar o panorama das ações do programa nesse grupo e, conseqüentemente, na estrutura e organização de suas respectivas famílias.

6 – RESULTADOS E DISCUSSÕES

6.1 - Saberes locais: a reciprocidade de ações entre os gestores do PMSF e o grupo beneficiado.

É sabido que muitas políticas públicas voltadas para a melhoria da qualidade de vida da população assistida não alcançam plenamente os objetivos propostos, devido, entre outros fatos, à inconsistência entre o que é planejado e a realidade dos beneficiários.

O PMSF, buscando reduzir essa lacuna, implantou um sistema de assistência participativa ao nomear a EMATER gestora do programa. Essa empresa já possui um histórico de assistência técnica participativa, em que, além de oferecer capacitações aos produtores rurais, busca potencializar os saberes locais das comunidades atendidas. Essa forma de trabalho, vislumbrada nesse estudo, permitiu constatar o diferencial do PMSF em comparação com outros programas governamentais que não trabalham da mesma maneira.

No município de Viçosa, existem tanto a EMATER regional, que coordena as ações em muitos municípios que compõem a regional de Viçosa, quanto a EMATER local, que atua especificamente com os agricultores familiares do município, desenvolvendo ações com esse grupo específico. O trabalho é realizado por técnicos locais que capacitam os agricultores, em termos de melhoria da produção, como a forma correta de plantio, análise do solo, além de fornecer mudas e sementes de frutas, hortaliças e cereais para o plantio, boas práticas de produção, valor nutritivo dos alimentos, entre outros, com o objetivo de promover a segurança alimentar a essas famílias.

As ações citadas anteriormente também fazem parte da proposta do PMSF, que visa a fornecer aos agricultores familiares segurança alimentar, promovendo meios sustentáveis de aquisição de alimentos, com vistas à melhoria da qualidade de vida dessa população.

Além das ações realizadas pelos técnicos regionais e locais, existem ainda as atividades desempenhadas por auditores do PMSF, que também são técnicos da EMATER, que procuram verificar o andamento das ações realizadas no município, além de, conjuntamente com a população beneficiada, propor alternativas para a solução de eventuais entraves que, por ventura, surjam no decorrer do processo.

No que tange especificamente aos integrantes da padaria artesanal de pães e biscoitos, foram acompanhadas capacitações, assistências técnicas da extensionista de Bem-Estar Social e também uma auditoria do PMSF. Nessas ocasiões, pôde-se observar a gestão participativa dos técnicos da EMATER, conjugadas com ações também participativas do PMSF, com

vistas à adaptação da proposta do programa à realidade local dos beneficiados, visando à redução das discrepâncias entre o planejado e o executado. Essa ação está clara no discurso do auditor do PMSF, que presidiu a auditoria na padaria artesanal de pães e biscoitos, em outubro de 2009.

“As ações são as mesmas em todo o Estado? Não! Assim como não são as mesmas em todas as associações. Algumas ações permeiam quase todos os municípios. Tem ações que são específicas do norte do Estado, no caso o sistema de abastecimento de água, porque lá a demanda é essa, é prioritária. E tem ações que são específicas para onde existem pessoas que saibam trabalhar com padaria artesanal, que é o caso de vocês aqui. Têm outras que são específicas para produtores de leite; então o programa abrange todo o Estado, mas de forma diferenciada”.

Isso faz com que se potencializem os resultados, uma vez que as ações estão diretamente associadas às necessidades de cada região, além de incentivar a manutenção dos saberes locais¹⁰, fazendo com que se resgatem costumes que, muitas vezes, são perdidos ao longo do tempo, pela influência externa de pessoas e dos meios de comunicação, que primam pela mecanização da agricultura em detrimento das práticas cotidianas artesanais, que ainda são vistas no meio rural e que carregam saberes importantes para a agricultura familiar. Esse fato pode ser percebido também na fala do auditor do PMSF que declarou:

“A ideia quando você distribui mudas de frutas é que o produtor resgate esse pomar que existe no fundo de casa. Hoje duas coisas que culturalmente deixaram de existir nas propriedades é o pomar e a horta, e todo o produtor rural tem espaço para ter as duas coisas. Quando você distribui as mudas de frutas é para que o produtor através disso, ele reaprenda como vai cultivar essa cultura e a partir da adaptação dessa cultura no seu local, no seu clima e no seu manejo, ele vai avaliar em qual ele vai investir pra crescer, mas aí com recurso próprio. Por exemplo, vamos imaginar Viçosa que é mais frio, vamos considerar que a acerola não foi bem, mas a tangerina pokan ou a goiaba foram bem, quer dizer, essa daí que eu posso aumentar, mas com o meu recurso, em cima do que eu aprendi de fazer o plantio da forma correta e a produção, essa ação aqui está muito amarrada na capacitação com a outra ação do programa para resgatar culturalmente essa tradição do pomar e da horta, da horta doméstica, claro. Nessa ação de horta doméstica são distribuídos sementes. O que o agricultor familiar precisa para que ele tenha sucesso, para que ele tenha uma alimentação saudável? Ele precisa diversificar essa alimentação; frutas e verduras, frutas e hortaliças são formas de você garantir não só quantidade, mas qualidade na alimentação. Segurança alimentar do ponto alto é o agricultor familiar. Agora o que dá mais renda em pequena área do que olericultura? Então através das sementes, do resgate de se plantar em hortas individuais ou coletivas, ele pode reaprender que isso aqui é um bom negócio economicamente; em pequenas áreas não tem nada que dê mais dinheiro”.

¹⁰ Os agricultores familiares são detentores de conhecimentos significativos sobre suas propriedades, o que deve ser potencializado e utilizado como instrumento nas estratégias de agregação de renda e melhoria da qualidade dos produtos agrícolas que visam a promover a agricultura sustentável, com conseqüente reflexo na segurança alimentar dessa população (DIETZ e BEZZI, 2007).

Os saberes locais, que foram colocados em prática nesse empreendimento, e trouxeram resultados positivos ao grupo, foram o modo de produção artesanal dos pães; as receitas, tanto do pão integral, quanto do pão branco, de mandioca, de moranga e de cebola; e o modo como esses produtos são embalados, acondicionados e distribuídos. Todos esses saberes pertenciam a apenas uma pessoa, caso a coordenadora do grupo, uma vez que já trabalhava com produção de pães artesanais para venda, e que foram repassados aos outros membros no cotidiano da padaria artesanal. Essa troca de conhecimentos não se deu de forma passiva, uma vez que foram agregados aos saberes existentes, novas maneiras de trabalhar com as receitas, a agregação de novos ingredientes, a busca conjunta por novos processos de produção e distribuição dos produtos, além de ensinamentos formais fornecidos pelos técnicos da EMATER, que fizeram com que houvesse uma otimização do processo produtivo da padaria artesanal. Desse modo, percebeu-se que houve, e ainda há, grandes trocas solidárias por meio dos integrantes do grupo e técnicos da EMATER, uma vez que cada um contribui com os conhecimentos e técnicas que já possui e domina, repassando isso aos outros e absorvendo aquilo que é repassado pelos demais.

Agregado a isso se destaca o incentivo, por parte dos gestores do PMSF, ao trabalho grupal, envolvendo os gestores, os pesquisadores e os beneficiários do programa, com vistas a um maior entrosamento e reciprocidade de conhecimentos e participação coletiva.

Ao longo das observações, foram evidenciadas certas atividades, que não são comuns em outros programas governamentais, caso da construção dos conhecimentos, resolução de entraves e busca por recursos. Todas essas ações são realizadas de forma participativa e integradas, aprimorando conhecimentos e possibilitando a contribuição dos beneficiários do programa, quanto da EMATER e outros colaboradores, conforme salientado pela coordenadora da padaria artesanal e pela técnica de Bem-Estar Social.

[...] “nós fizemos um lanchão cultural, no dia 21 de julho, e a gente conseguiu uma verba, que a gente tem em caixa, desse lanchão 2.100,00 reais, mas a ideia não é só essa, a gente pretende fazer um bingo beneficente e a gente tá com outra ideia, assim, outra ideia de conversar com alguns dos fregueses e cada um pagar um dia dos pedreiros, isso aí a gente ainda vai negociar. Tem a ideia de um livro ouro também, a gente tá estudando tudo isso aí” (Coordenadora da Padaria artesanal).

Desse modo, percebe-se, ao longo dos discursos, que as falas se referem mais constantemente ao trabalho coletivo, compartilhamento de saberes, ajudas mútuas e valorização dos saberes locais, implicando um modelo diferente de realizar extensão rural.

6.2 - PMSF e suas implicações na Qualidade de Vida dos sujeitos

A avaliação da qualidade de vida do grupo estudado se deu de acordo com os domínios da vida proposto por Metzen et al. (1980). Para tanto, foi entrevistado cada sujeito integrante do grupo da padaria. Os domínios estudados foram alimentação, lazer, segurança física, educação, renda ou segurança financeira, trabalho, saúde, habitação, serviços comunitários, relacionamento e ajudas (Tabela 1).

TABELA 1 – Opinião dos sujeitos no que tange às mudanças ocorridas nos diferentes domínios da vida, com a participação na padaria artesanal “Mãos de Fibra”. Viçosa/MG, 2009

<i>Alimentação</i>	%	<i>Renda ou segurança financeira</i>	%	<i>Habitação</i>	%
Melhoria da saúde	17,5	Complemento da renda,	58,3	Melhorou	30,0
Era boa e ficou melhor	43,7	ajudando nas despesas		Não houve mudança	70,0
Alimentação mais saudável	38,8	Melhorou	34,0		
		Não houve mudança	7,7		
<i>Lazer</i>	%	<i>Trabalho</i>	%	<i>Serviços comunitários</i>	%
O trabalho é um lazer	22,5	Propiciou da aquisição de conhecimentos	36,5	Quase não existem serviços comunitários	12,5
Melhorou, saio mais	45,0	Melhorou	36,5	Realizo quando tenho tempo	25,0
Diminuiu o tempo p/ o lazer	20,3	Não houve mudança	9,0	Melhorou a participação com a comunidade	25,0
Não mudou muita coisa	12,2	Boas condições de trabalho		Faço muitos trabalhos voluntários	25,0
		Aumentou o trabalho	9,0	Não mudou quase nada	12,5
<i>Segurança física</i>	%	<i>Saúde</i>	%	<i>Relacionamento e ajudas</i>	%
Melhorou, me sinto mais seguro	50,0	Melhorou devido ao consumo de pão integral	25,0	Melhorou, me dou bem com os integrantes, há ajuda entre o grupo	82,0
Não houve mudança	50,0	Melhorou	41,0	Não houve mudança	18,0
		Não houve mudança	34,0		
<i>Educação</i>	%				
Melhorou	36,0				
Não houve mudança	36,0				
Ganho de aprendizado	28,0				

Fonte: Dados da pesquisa (2009).

No domínio referente à alimentação dos membros do grupo da padaria artesanal, observou-se que, em 100% dos casos, houve melhoria na alimentação, após o ingresso no projeto; sendo que 43% já a consideravam boa antes de se tornarem beneficiários do PMSF, outros 38,75% acrescentaram que a alimentação se tornou mais saudável e 17,5% acreditam que houve melhoria na saúde devido ao consumo de pão integral produzido na padaria. Esses dados confirmam o propósito do PMSF que é promover a melhoria da alimentação dos beneficiários, estando de acordo com os resultados obtidos por Freitas (2006), Almeida Filho

et al. (2007) e Hirai e Anjos (2007), que relatam melhoria da alimentação de famílias rurais e urbanas atendidas por programas governamentais de combate à fome.

O lazer foi um domínio que também apresentou melhoria, sendo que 45% dos entrevistados relataram que saem mais após a inserção no grupo, seguido de outros 22,5%, que classificam o trabalho como forma de lazer, uma vez que eles o veem como forma de socialização e encontro com os amigos. Houve, também, alguns relatos que afirmaram haver uma diminuição no tempo dedicado a esse domínio, devido ao acúmulo de atividades oriundas da conjugação do trabalho doméstico com o trabalho na padaria artesanal. Esses resultados corroboram a pesquisa feita por Ferreira (2007), salientando que o lazer é fundamental para que os trabalhadores possam recuperar as energias despendidas no cotidiano laboral, uma vez que o lazer gera inúmeros benefícios, tais como melhoria da saúde, diminuição do estresse, do absenteísmo, dos acidentes de trabalho, na disposição e integração entre os trabalhadores, além de fatores sociais importantes, como o resgate de valores e enriquecimento cultural.

Esses benefícios no ambiente de trabalho se traduzem em produtividade, bem como produzem trabalhadores mais felizes, participativos, cooperativos e com a capacidade de respeitar as diversidades, culminando em uma melhoria da qualidade de vida, tanto no sentido biológico, quanto social, uma vez que se faz uso de um tempo diário de forma inteligente e benéfica ao indivíduo, sendo esse, em muitos casos, potencializado pelas políticas públicas.

No que tange à segurança física, observou-se uma dualidade de percepções, uma vez que 50% das pessoas acreditam estarem mais seguras fisicamente, em contraposição a outros 50% que declararam não ter percebido mudanças. Essa dualidade se deu, em alguns casos, pela falta de internalização do conceito de segurança física pelos sujeitos, ficando sem saber o que responder. Quando isso acontecia, eles preferiam alegar que não percebiam mudanças, contribuindo assim para o resultado apresentado. Mesmo aqueles que alegaram estar mais seguros, não o fizeram de forma muito consistente, sendo observadas oscilações na fala e dúvidas quando da resposta.

A renda ou segurança financeira foi o domínio que apresentou maiores ganhos na visão dos entrevistados, totalizando 92,3% de percepção positiva, destacando-se como complemento da renda familiar, contribuindo para as despesas. Apenas uma pequena parte, 7,7%, não sentiu mudanças com relação a esse domínio. Essa percepção foi também sentida por beneficiários de outros programas governamentais, como o Bolsa Família, Pronaf, entre outros (SANTANA JÚNIOR, 2006; FIOCRUZ, 2006)

O trabalho também apresentou ganhos positivos, sendo percebidas melhorias, principalmente no que tange à aquisição de novos conhecimentos.

No aspecto saúde se destacaram os benefícios provenientes do pão integral produzido pelo grupo, porém uma parcela significativa (34%) não percebeu melhorias nesse aspecto.

A habitação foi o domínio que menos teve mudanças para os entrevistados, apenas 30% acreditam que existiram ganhos e 70% não perceberam mudanças. Isso pode ser devido ao fato de que mudanças habitacionais são mais onerosas, fazendo com que seja necessário um maior volume de renda para que possam se efetivar. No caso do grupo em tela, esse aspecto fica comprometido, uma vez que os rendimentos percebidos pelo grupo ainda são baixos.

No que tange aos serviços comunitários, este domínio foi o que apresentou maior diversidade de opiniões e também maior homogeneidade entre as respostas, sendo destacado o engajamento dos membros do grupo nesse tipo de atividade. As atividades comunitárias que mais se destacaram foram aquelas relativas à igreja, como participação em grupos de oração, catequese entre outros, participação na Associação de Desenvolvimento Rural de Córrego Fundo e Setores, que também realiza trabalhos para a melhoria das comunidades associadas.

Os aspectos referentes ao relacionamento e ajudas se mostraram muito positivos e com grande percentual de mudança, ou seja, 82% dos entrevistados relataram a existência de bom relacionamento entre o grupo.

Desse modo, conforme Metzen et al. (1980), pode-se afirmar que os membros da padaria artesanal estão satisfeitos com sua qualidade de vida, uma vez que os domínios acima elencados apresentaram maior percentual de mudanças, confirmando sua satisfação com cada domínio da vida, levando-se em consideração o grau de importância a ele atribuído.

Embora os dados mostrem satisfação com os diferentes domínios da vida, é importante que se conheça o que o público entrevistado define como qualidade de vida. Só assim é possível conhecer a realidade desses sujeitos e proceder a uma análise real das implicações do PMSF na sua qualidade de vida.

Quando perguntados como era sua vida antes de serem beneficiários do PMSF e fazerem parte da padaria artesanal “Mãos de Fibra”, as falas que mais se evidenciaram foram aquelas referentes aos estudos, principalmente pelos mais jovens que antes não tinham o que fazer. Alguns relataram que se sentiam tristes e deprimidos, além daqueles que não sabiam exercer nenhuma profissão (especialmente os mais idosos, que respondem por mais de 30%

do grupo pesquisado). Constatou-se, assim, que a mudança na vida possui associação significativa com a faixa etária, ausência ou limitado acesso às oportunidades sociais.

Com relação às mudanças ocorridas na vida dos entrevistados após sua inserção nesse projeto, verificou-se que foram, em sua totalidade positivas, destacando-se fatores relativos à realização pessoal, aquisição de habilidades, ativação das redes sociais e criação de vínculos afetivos. Conforme relatos obtidos durante o trabalho de campo:

“O Minas Sem Fome não tem condições de dar equipamentos para todas as comunidades de Viçosa, então vocês vão ter a função de difundir o conhecimento adquirido.” (Relato 4).

“Nós da EMATER, é a função nossa trabalhar com os grupos com associativismo.” (Relato 5).

“A gente tem que tomar decisões, não individuais, ou seja, só o pessoal da padaria, mas precisamos de todo mundo: EMATER, CTA, associações...” (Vera, técnica de bem-estar social da EMATER). (Relato 6).

“Vai chegar a hora que caminharemos sozinhos” (Maria). (Relato 4).

“Ninguém é dono, não somos donos de vocês, somos colaboradores” (Maria, a respeito das relações do grupo). (Relato 7).

“Se a gente está onde está foi por muita luta do grupo, porque se hoje eu e Desinho (Daniel) fazemos o que fazemos foi por luta da gente porque se a gente fosse depender de algum professor da universidade não teríamos feito nada.” (Maria, acerca das aulas sobre planejamento e orçamento prometidas por professores da UFV que não se efetivaram). (Relato 8).

“É momento de unirmos as forças” (Maria). (Relato 9).

Esses relatos são provenientes de uma reunião entre os membros da padaria e a técnica de bem estar social da EMATER, que discutiam a organização do grupo para atuar em uma prestação de serviços na UFV, que no caso se refere ao fornecimento de lanche em um evento da referida instituição.

Com referência aos aspectos econômicos, percebeu-se que, embora a renda auferida pelos membros do grupo seja pequena, ela é bastante significativa, contribuindo para a complementação da renda familiar, uso pessoal, aquisição de remédios, dentre outros. Os entrevistados, na sua maioria, afirmam que a renda proporciona maior autonomia e independência, tanto para a aquisição de bens pessoais, quanto para aqueles destinados à família.

Quando questionados acerca de outras opções de trabalho, em detrimento das atividades realizadas na padaria artesanal, mais da metade (56%) disse que aceitaria trabalhar em outro local, embora salientando que ficariam tristes, devido à amizade e companheirismo adquiridos pela convivência com os demais membros do grupo. Outros 20% ficaram na dúvida, não sabendo responder com precisão ao questionamento, mas destacando que, se

optassem por outro emprego, procurariam conciliar as duas atividades. Os 24% restantes disseram que não deixariam de forma alguma as atividades da padaria mesmo recebendo outras propostas, devido à amizade e à falta que os membros fariam.

Esses relatos revelam que, mesmo sendo a necessidade financeira um ponto crítico para a prevalência ou não na padaria artesanal, constatou-se um forte entrosamento entre os membros do grupo, sendo respaldado pela amizade e companheirismo, demonstrando que as atividades realizadas na padaria não são apenas uma forma de auferir renda e melhores condições de vida, mas, sobretudo, um local de entretenimento, onde os sujeitos interagem, se divertem e criam redes de amizade, solidariedade e respeito, com elevação da autoestima

Os fatores elencados contribuem para a visão de mundo dos sujeitos, podendo ser comprovado nas falas relativas ao entendimento do grupo acerca do que seria, para eles, qualidade de vida. Os sujeitos afirmaram que qualidade de vida é ter acesso a todos os direitos do ser humano, dignidade, boa alimentação, além de saúde, alegria e, também, em alguns casos, segurança financeira. Essa definição, juntamente com os demais relatos vistos anteriormente, vem ao encontro da proposta de Allardt (1995), que salienta que a qualidade de vida pode ser retratada por meio de três verbos considerados básicos à vida humana - ter, amar e ser - cada um se referindo a domínios específicos e imprescindíveis ao ser humano. No presente estudo, observou-se presença de fatores presentes em cada um dos três verbos propostos por Allardt, embora com maior ênfase no “ter” e no “amar”. No verbo ter, evidenciaram-se as condições materiais referentes aos recursos econômicos outros componentes da vida, como alimentação e saúde. No verbo amar, foram ressaltados aspectos relativos à necessidade de relacionamentos interpessoais, com vistas à formação de identidades sociais, sendo essas relações dimensionadas por meio da união e contatos com a comunidade local, ligação com familiares e parentes, padrões ativos de amizade, relação com companheiros de trabalho e contatos com pessoas e organizações.

Com vistas ao verbo ser, fica nítida a importância dada pelos sujeitos à necessidade de integração com a sociedade e com a natureza, baseando-se nos princípios de que a participação nas decisões e atividades coletivas influencia diretamente nas suas vidas, tais como atividades políticas, disponibilidade de tempo para o lazer, oportunidades para a vida profissional, além de atividades lúdicas ocorridas no interior do grupo de trabalho.

Após esse primeiro momento de conhecimento da realidade dos sujeitos e do que seria qualidade de vida para eles, procedeu-se aos questionamentos acerca da contribuição do PMSF, por meio da padaria artesanal, na melhoria da qualidade de vida dessas pessoas. Foi

unânime a prerrogativa de contribuição, sendo elencados vários fatos que corroboraram para que essa afirmação se efetivasse, sendo eles a contribuição no desenvolvimento de laços de amizade, maior relacionamento com a comunidade, aprendizado em empreendedorismo, melhoria da renda e alimentação, acesso a inúmeras oportunidades, saúde e autoestima.

Isso mostra que os membros da padaria obtêm nas atividades produtivas, elementos necessários à melhoria de sua qualidade de vida, muitos deles adquiridos com o auxílio do PMSF, como a disponibilização de recursos humanos e materiais para a sobrevivência da instituição e para que o local seja propício à realização das atividades, propiciando ao grupo mecanismos de entrosamento e criação de redes sociais importantes para a manutenção dos fatores contributivos à efetivação da qualidade de vida desse público.

Outro fato que ficou evidente nos relatos, refere-se à semelhança entre o que o PMSF define como qualidade de vida e a opinião do grupo: no caso do PMSF, a alimentação e a inclusão social e produtiva são vistos como componentes da qualidade de vida; enquanto para o grupo pesquisado, a alimentação, o relacionamento e a criação de redes sociais, no caso do grupo, destacam-se como eixos norteadores para a obtenção da qualidade de vida.

Essas prerrogativas mostram que o PMSF não se mostra uma política pública centralizada em impor conhecimentos e recursos que ela define como importantes, pelo contrário, tanto o conhecimento, quanto a definição de recursos, embora partam de um nível hierárquico superior, comunicam-se com os beneficiários finais, construindo, nesse sentido, formas conjuntas de promover a segurança alimentar e de fornecer à população beneficiária meios eficazes de se alcançar fatores considerados importantes para a melhoria da qualidade de vida. Esse fato é mais um exemplo de que as políticas sociais, principalmente aquelas voltadas para o combate à fome, são capazes de melhorar a qualidade de vida do público beneficiário, conforme destacam estudos da Escola Nacional de Saúde Pública – ENSP (FIOCRUZ, 2006), MDS (2009), entre outros.

7 – CONCLUSÕES

A análise do PMSF, em sua ação de implantação de uma agroindústria familiar no município de Viçosa, fato pioneiro na região, evidenciou a participação social e a iniciativa de resgate dos saberes locais, tão importantes para o homem do campo e que vêm sendo relegados ao longo do processo de modernização da agricultura. Considerou-se essa valorização imprescindível para a promoção do desenvolvimento local, uma vez que os agricultores familiares são detentores de conhecimentos significativos sobre suas

propriedades, devendo ser potencializados e utilizados como instrumentos nas estratégias de agregação de valor aos produtos, aquisição de renda e melhoria da qualidade dos produtos agrícolas, que visam a promover a agricultura sustentável e a segurança alimentar.

É importante ressaltar que essa valorização não é uma volta ao passado, mas sim um entendimento crítico que se baseia no resgate dos aspectos positivos que foram abandonados, mas que podem ser potencializados pela conscientização dos agricultores e seu incentivo. Os aspectos relativos à melhoria da qualidade de vida da população apresentaram resultados positivos, tanto no que concerne aos aspectos econômicos quanto sociais. A participação do PMSF foi importante para essa melhoria, devido às capacitações fornecidas ao grupo, apoio na logística para a comercialização dos produtos e também por fornecer meios para a obtenção dos fatores inerentes aos diferentes domínios da vida e que coadunam para a melhoria das condições de vida dessa população.

Outro fato que se destacou ao longo do estudo diz respeito à integração entre as concepções de qualidade de vida, tanto previstas pelos executores do PMSF quanto percebidas pelo grupo pesquisado, fazendo com que as ações se apresentassem mais focadas à realidade local, diminuindo a divergência entre o que é planejado e as necessidades reais dos beneficiários, uma vez que as diferentes esferas executivas envolvidas e o grupo compartilham de objetivos comuns, além de possuírem visões de mundo parecidas, no que tange à temática estudada.

O presente estudo permitiu, por meio da análise do cotidiano, classificar a qualidade de vida como algo imensurável, em que os fatores subjetivos ganham destaque e são determinantes de todos os outros domínios da vida. Na realidade específica pesquisada, a concepção de qualidade de vida está significativamente associada aos componentes da vida relativos ao amar, principalmente àqueles concernentes ao relacionamento interpessoal, ativação de redes e formação de identidades sociais, bem como aos domínios do ter, especialmente no que diz respeito à melhoria da alimentação e saúde.

Com tudo isso se concluiu que a análise de programas sociais, por meio do estudo do cotidiano do grupo beneficiado, é uma ferramenta eficiente para a determinação dos reais resultados alcançados por esses programas, uma vez que busca avaliar não apenas se os objetivos e metas foram alcançados, mas se esses objetivos e metas atenderam às reais necessidades dos sujeitos, enfim, se contribuíram para a melhoria de sua qualidade de vida.

8 - REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

AGUIAR, M. J.; ANDER-EGG, E. **Avaliação de Serviços e Programas Sociais**. Tradução: Clasen, J.; Orth, L. M. E. Petrópolis: Vozes, 1994. 195 p.

ALDEFER, C. P. An Empirical Test of Ne Theory of Human Needs. **Organization Behavior of Human Performance**, v. 4, p. 142-175, 1969.

ALMEIDA FILHO, N.; BELIK, W.; ORTEGA, A. C.; COUTO, E. P. VIAN, C. E. Segurança Alimentar: Evolução Conceitual e Ação das Políticas Públicas na América Latina. In: **XLV CONGRESSO DA SOBER. "CONHECIMENTOS PARA AGRICULTURA DO FUTURO"**. Londrina, 2007.

CAVALCANTI, M. M. de A. Avaliação de Políticas Públicas e Programas Governamentais: uma abordagem conceitual. Disponível em: <www.interfacesdesaberes.com.br>. Acesso em: 28 jan. 2009.

CEBOTAREV, E. A. Apuntes sobre Aspectos Básicos em la Calidad de Vida. In: **Mujer, Família y Desarrollo**. Manizales: Universidad de Caldas. p. 109-138. 1994

COHEN, E.; FRANCO, R. **Avaliação de projetos sociais**. Petrópolis: Vozes, 1993. 312 p.

DIETZ, C. I.; BEZZI, M. L. A Importância da Valorização dos Saberes Locais numa Perspectiva de Desenvolvimento Sustentável. **Rev. Bras. Agroecologia**, v.2, n.1, p. 1754-1757, fev. 2007.

FERREIRA, R. C. **As políticas Públicas de Lazer como Instrumento de Melhoria da Qualidade de Vida Populacional e Desenvolvimento Turístico em Teresina – PI**. 75 f. Trabalho de conclusão de curso (Bacharelado em Turismo) Faculdade Piauiense. Teresina, 2007.

FIOCRUZ- ESCOLA NACIONAL DE SAÚDE PÚBLICA. **Programas Sociais Melhoram Qualidade de Vida da População. 2006**. Disponível em: <<http://www.ensp.fiocruz.br/portal-ensp>>. Acesso em: 12 dez. 2009.

FREITAS, R. S. **Políticas Públicas e Mercados Institucionais Locais - Um Processo de Aprendizagem Social para o Desenvolvimento Sustentável. 2006**. Disponível em: <<http://www.fbsan.org.br/ARPA.pdf>>. Acesso em: 20 dez. 2009.

GDRC. **Notes on "Quality of Life"**. Disponível em: < <http://www.gdrc.org/uem/qol-define.html>>. Acesso em: 07 dez. 2009.

HIRAI, W. G.; ANJOS, F. S. Estado e Segurança Alimentar: Alcances e Limitações de Políticas Públicas no Brasil. **Textos & Contextos**. v. 6 n. 2 p. 335-353. jul./dez. 2007.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. **IBGE Cidades**. Disponível em: <<http://www.ibge.gov.br>>. 2008. Acesso em: 02 Abr. 2009.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. **Pesquisa Nacional Por Amostra de Domicílios - PNAD 2004**. Rio de Janeiro: IBGE, 2004.

KEYNES, J. M. Economic possibilites for our grandchildren. In: **Ensayos in persuasion**. London: MacMillan, 1972, 321-332.

LAURENT, R. A Mensuração da Qualidade de Vida. **Revista Assoc. Med. Bras.** v. 49, n. 4, p. 349-366. 2003

LOBO, T. Avaliação de processos e impactos em programas sociais – algumas questões para reflexão. In: **Avaliação de Políticas Sociais: uma questão em debate**. 3ª ed. São Paulo: Cortez, 2001.

LUBAMBO, C. W.; ARAÚJO, M. L. C. de. Avaliação de programas sociais: virtualidades técnicas e virtualidades democráticas. Recife: Fundação Joaquim Nabuco, 2003. **Trabalho para discussão, n. 158**.

MARK, M; HENRY, G. T.; JULNES, G. **Evaluation**. San Francisco: Jossey-Bass. 2000. 400p.

MASLOW, A. **A Motivation and Personality**. Ne York: Harper e Row, 1970. 369 p.

METZEN, E.; WILLIANS, F. L.; SHULL, J.; KEEFE, D. R. **Quality of Life as Affected by Area of Residence**. I Project description. Columbia, University Missouri, College of Agriculture, Agriculture Experiment Station, 1980. 112p. (Research bulletin, 1036).

MINISTÉRIO DO DESENVOLVIMENTO SOCIAL – MDS. Programas Sociais do Governo Federal Melhoram Qualidade de Vida das Crianças. Disponível em: <www.mds.gov.br>. Acesso em: 15 nov. 2009.

NUSBAUM, M.; SEN, A. **The Quality of Life**. Ne York: Clariton Paperbacks, 1993. 320p.

RABELO, I. F. de A. **Separação e Divórcio: conflitos conjugais e qualidade de vida**. 2008. 116f. Dissertação (Mestrado em Economia Doméstica) Universidade Federal de Viçosa. Viçosa-MG. 2008.

ROSSI, P. H.; FREEMAN, H.E. **Evaluation: a Systematic Approach**, 5 ed. Califórnia: Thousand Oaks Sage. 1993. 480 p.

SANTANA JUNIOR, A. T. **A Contribuição do Pronaf na Melhoria da Renda Familiar e da Sustentabilidade Econômica dos Agricultores da Comunidade Nilson Campos**. 2006. Disponível em: <www.administradores.com.br>. Acesso em: 22 dez. 2009.

SONNICHSEN, R. C. Evaluators as Change Agents. In: Wholey JS, Hatry HP. & Nocomers KE. (Eds) **Handbook of Practical Program Evaluation**. San Francisco: Josey-Brass Publishers. 622p. 1994.

WEISS, C. H. Have e Learned Anything Ne about the Use of Evaluation? **American Journal of Evaluation**, 19:21-33. 1998a.

WEISS, C. H. **Evaluation: Methods for Studying Programs and Policies**. Upper Saddle Rive: Prentice Hall. 372p. 1998b.

IV - CONCLUSÕES GERAIS

No cotidiano, as pessoas vivenciam diferentes situações e realizam atividades em busca de sua sobrevivência e melhoria das condições de vida, nas quais os componentes interacionais se evidenciam, uma vez que a cada dia os meios de se obter melhores condições de vida se distanciam do agir individual, se aproximando do agir coletivo, por meio da mobilização da população frente à realidade adversa.

No cenário alimentar do país vê-se crescer o apoio de organizações governamentais por meio da implementação de políticas públicas que buscam propiciar às pessoas carentes meios de obter melhorias em sua qualidade de vida. Perceber e analisar a inserção de programas governamentais, principalmente aqueles de cunho social que primam pela melhoria das condições de vida da população é um desafio necessário, principalmente para contribuir para maior eficácia desses programas nas esferas apresentadas.

Este estudo se propôs verificar de que forma o Programa Minas Sem Fome se insere no cotidiano pessoal e familiar dos membros da padaria artesanal “Mãos de Fibra”. Para que isso fosse possível, objetivou-se analisar o processo de implantação e implementação do Programa Minas Sem Fome no município de Viçosa/MG e seus resultados na organização do cotidiano e na qualidade de vida dos membros da referida padaria.

Com relação às percepções dos técnicos da EMATER acerca do PMSF, percebeu-se que elas são, em sua maioria, positivas, destacando-se aquelas relativas ao atendimento dos objetivos propostos e geração de resultados positivos para as comunidades beneficiárias, com destaque para a organização comunitária, fortalecimento dos laços afetivos e das práticas solidárias, além de melhoria da qualidade de vida das famílias rurais beneficiadas.

Os fatores limitantes foram aqueles relativos ao processo licitatório, continuidade das ações implementadas e conscientização do público beneficiário, que muitas vezes não se envolve efetivamente com as ações do programa, dificultando sua sustentabilidade. Em outras palavras, muitos beneficiários esperam receber os benefícios do programa sem, no entanto, contribuir para a efetivação desses benefícios. Tais dificuldades são o reflexo de uma construção sociocultural, em que a noção do benefício próprio e do menor custo se sobrepõe à busca do bem comum.

No que tange à caracterização do perfil pessoal e familiar dos sujeitos de estudo, percebeu-se que existe uma grande diversidade entre eles, seja em termos de idade, escolaridade, composição familiar e tempo de atuação na padaria. As variáveis idade e

escolaridade apresentaram forte inter-relação, evidenciando que os sujeitos que apresentam idade superior a 25 anos possuem menor nível educacional quando comparados com aqueles pertencentes à faixa etária até 25 anos. Isso evidencia, tanto um maior acesso à educação, quanto uma maior conscientização dos jovens acerca desse assunto. Outra inter-relação importante constatada foi a contribuição da prática cooperativa e da realização das atividades inerentes às funções exercidas na padaria para o ganho de autonomia individual dos sujeitos, destacando-se, durante a consecução de suas atividades, aspectos relativos à tomada de decisão, iniciativa e segurança.

A padaria artesanal “Mãos de Fibra” da Violeira contribuiu para a fixação dos sujeitos ao campo, por meio de inclusão produtiva, incremento do aprendizado, das relações interpessoais e do bem-estar emocional, aprimoramento de habilidades, criação de autonomia e interação social dos sujeitos, além da promoção de mudanças qualitativas no grupo familiar, como a melhoria na alimentação e aquisição de conhecimentos advindos do membro familiar que atua na padaria artesanal. Isso revela que empreendimentos dessa natureza são veículos de crescimento individual e coletivo, contribuindo para o incremento do capital humano desses sujeitos.

A análise da qualidade de vida no presente estudo se mostrou importante para a compreensão do que seria a incorporação dessa definição para os sujeitos estudados. Percebeu-se que ela pôde ser definida, para essa realidade, como o resultado das trocas e interações entre os sujeitos, destacando-se a amizade, o companheirismo, elevação da auto-estima e a felicidade, além de vislumbrar aspectos mais objetivos como alimentação adequada e disponibilidade de recursos financeiros para obtenção de itens necessários ao cotidiano dos sujeitos.

O estudo das práticas cotidianas tornou possível o entendimento acerca de como as pessoas adaptam um programa de dimensão estadual à sua realidade imediata, vislumbrando como ele se tornou eficiente na consecução de suas metas e eficaz na melhoria das condições de vida do grupo, tanto pelos aspectos referentes ao incremento da renda como também pelo conhecimento técnico e pelos ganhos psicossociais.

Dessa forma, estudos como esse, que priorizam o sujeito em uma abordagem microssocial, permitem conhecer realidades múltiplas, em que as pessoas não são apenas números em estatísticas apresentadas à sociedade, e sim sujeitos individuais, cada qual com seus anseios, cultura e necessidades específicas, que não podem ser ignorados no processo de planejamento e execução de programas governamentais.

O PMSF, embora apresente limitações, tanto em aspectos relativos à implantação quanto à implementação de suas ações, já apresenta traços dessa visão microssocial, contrapondo-se aos inúmeros programas sociais implementados no país, uma vez que consegue cumprir suas metas e alcançar seus objetivos, em consonância com sua obtenção pelo grupo estudado. Cabe destacar que isso só foi possível devido à união entre os sujeitos, sua perseverança na busca de melhores condições de vida e também à atuação da EMATER que, há mais de 60 anos, trabalha de forma participativa a extensão rural no Estado de Minas Gerais, dispondo de grande conhecimento acerca das necessidades dos sujeitos e, com isso, adequando os recursos do programa à realidade de cada grupo, o que faz com que os ganhos obtidos, tanto pelo programa quanto pelos beneficiários, sejam mais efetivos e, dessa forma, adequando o discurso governamental à realidade dos sujeitos.

Desse modo, percebe-se que o cenário atual de implementação de políticas públicas, principalmente aquelas voltadas para a promoção da segurança alimentar no país, tem se fortalecido, principalmente com o governo Lula, em que o combate à fome se destaca como uma das metas principais do governo, tendo no programa Fome Zero a maior iniciativa dessa natureza no cenário político brasileiro, subsidiando inúmeras outras iniciativas, como o programa Minas Sem Fome, do governo de Minas.

Esse marco político vislumbra uma mudança significativa de compreensão de trabalhos de intervenção social, em que os beneficiários são tidos como foco na elaboração e implementação dessas políticas, em oposição à maioria das políticas anteriores, que buscavam apenas o cumprimento de metas sem o conhecimento das reais necessidades dos beneficiários.

V - LIMITAÇÕES E SUGESTÕES

A questão da inserção do Programa Minas Sem Fome no cotidiano da padaria artesanal “Mãos de Fibra” é fato de merecedor destaque, uma vez que essa questão se relaciona intimamente com a qualidade de vida dos sujeitos, tendo em vista que o apoio governamental a projetos locais contribui não só para o fornecimento de recursos materiais, mas principalmente psicossociais, em que a capacitação técnica se coaduna com o incremento do capital humano dos diferentes sujeitos.

O acesso às percepções dos técnicos da EMATER-MG sobre a implantação e implementação do PMSF no Estado de Minas e no município de Viçosa permitiu perceber como esses sujeitos entendem essa política e de que maneira se relacionam com ela, de modo a construir, assim, formas de inserção na realidade cotidiana dos beneficiários, bem como promoção de melhorias na vida dessas pessoas.

Pensar o cotidiano em face das situações apresentadas na realidade de atuação das políticas sociais brasileiras se torna uma necessidade para a compreensão dessas estratégias governamentais de forma mais ampla, ou seja, ir além das estatísticas e se aprofundar no universo dos sujeitos com a finalidade de produzir resultados mais efetivos e adequados às realidades distintas.

Esse tipo de enfoque permite também a diretividade nas intenções e desejos dos sujeitos e na maneira como eles percebem sua realidade adversa e como se organizam frente aos desafios para alcançar melhores condições de vida para si e suas famílias.

O enfoque no cotidiano por parte de estudos na área de políticas públicas é quase inexistente, principalmente na área alimentar. A grande maioria dos estudos parte do princípio de que o fenômeno da fome e o da insegurança alimentar têm causas gerais e podem ser generalizados para as diferentes realidades. Dessa forma, estudos sobre a análise microssocial da segurança alimentar em diferentes realidades podem mapear as diferentes causas da insegurança alimentar no país, enriquecendo o debate e dando consistência a constatações estabelecidas a partir do olhar do pesquisador sobre a realidade apresentada pelos sujeitos.

Esse estudo foi restrito aos integrantes da padaria artesanal “Mãos de Fibra” do município de Viçosa, pertencentes a um universo específico, residentes em comunidades rurais do interior de Minas Gerais, com suas especificidades. Desse modo, não é possível a generalização dos resultados. Estudos em outras comunidades atendidas pelo programa poderiam apresentar dados significativamente diferentes no que se refere à relação

estabelecida entre cotidiano, PMSF e segurança alimentar. O contraste entre as comunidades rurais dos diferentes municípios mineiros e entre outros Estados poderia ser dado pertinente de análise.

A fundamentação teórica do presente estudo se apresentou como uma possibilidade de aproximar dados encontrados de forma a produzir sentido a partir das percepções dos sujeitos em seu universo imediato, dentro de uma realidade específica, permitindo entender concepções e conceitos envolvidos com os temas abordados e, principalmente, relacionar as esferas envolvidas no estudo como parte constituinte do cotidiano dos membros da padaria artesanal. Assim, como a fundamentação metodológica proposta para o estudo se mostrou de forma adequada, a utilização de entrevistas em profundidade e a observação direta foram aplicadas adequadamente ao universo amostral, de onde se extraiu a população do estudo.

No que se refere à coleta de dados, a questão de os técnicos da EMATER estarem em momento de trabalho e o *survey* aplicado ao presidente da EMATER, via correio eletrônico, foram características limitantes do estudo, uma vez que parte dos entrevistados não dispunha de tempo adequado para entrevistas mais aprofundadas, com a abordagem de um número maior de pontos de interesse para o estudo.

A questão de a EMATER ser a executora do programa pode ter interferido na visão dos seus técnicos sobre o PMSF, podendo eles ter supervalorizado os aspectos positivos e minimizado os negativos, uma vez que o contato direto e constante com o programa se funde aos ideais dos técnicos, dificultando a imparcialidade na apresentação das ações desenvolvidas e resultados alcançados.

Com relação aos membros da padaria artesanal, as dificuldades foram relativas ao número reduzido de visitas à padaria para a coleta dos dados, o que limitou o conhecimento mais aprofundado da realidade cotidiana do grupo, dificultando também a abordagem individual de cada membro da padaria. Essa dificuldade foi devida ao fato de o grupo de reunir apenas uma vez por semana. Outro fato agravante na redução do número de visitas foi o período de coleta de dados coincidir com duas férias do grupo: uma no início da coleta e outro ao final da mesma.

Segurança alimentar, Programa Minas Sem Fome, a partir dos olhares dos implementadores do programa e dos sujeitos beneficiários, analisado nesse estudo, se apresenta como um dado relevante para a promoção de políticas setoriais no município de Viçosa e mesmo no Estado de Minas, uma vez que essas esferas estão ligadas ao bem-estar dos indivíduos e à melhoria de sua qualidade de vida. Possibilidades de um trabalho mais

contínuo, acompanhado de participação dos beneficiários, são maneiras de contribuir para o desenvolvimento, tanto das políticas sociais quanto do público beneficiário.

Nesse sentido, sugerem-se para pesquisas futuras estudos que busquem estabelecer o entendimento das realidades múltiplas, levando-se em consideração a análise do cotidiano dos grupos no que se refere às reais necessidades dessas pessoas, bem como a maneira como essa realidade reflete as dificuldades existentes, percebendo-se, assim, maneiras de implementação de ações que beneficiem esse contingente de pessoas.

Apêndices

Apêndice I

Diário de Campo: descrição detalhada das arenas e dos cenários com as respectivas atividades executadas pelos membros da padaria artesanal, durante toda a coleta de dados.

DATA: 23 DE SETEMBRO DE 2009

Arena: Estrutura física da padaria artesanal “Mãos de Fibra” da Violeira, que consiste de seis áreas distintas que se comunicam entre si. Tais áreas são denominadas:

Área interna: compreende o espaço destinado à produção, que envolve a varanda na qual os pães são produzidos, a área externa na qual eles descansam e crescem; o anexo da varanda onde a água utilizada na produção é esquentada no fogão a lenha e onde as louças são lavadas; a sala onde os pães já assados são resfriados e embalados; a sala onde são guardadas as louças, material descartável e embalagens; e o banheiro localizado junto à varanda, onde ocorre a produção.

Área externa: compreende o espaço descoberto, junto à varanda. Este local é, em parte, revestido com cerâmica e outro com grama, tendo nas imediações uma piscina que faz parte do sítio onde está localizada a padaria artesanal.

Cenário: Membros do grupo e eventuais sujeitos externos atuando nas diferentes “áreas” da arena.

A padaria artesanal foi fundada em 05 de maio de 2004.

O grupo atua todas as quartas-feiras, das 8 às 16 horas, sendo que o café da manhã, almoço e o lanche da tarde são feitos na padaria artesanal. O almoço é trazido de casa pelos participantes.

Observação 1 (23/07/2009)

08h40min – Chegada da pesquisadora à padaria artesanal. Neste horário o grupo já estava executando suas atividades cotidianas, tinha feito uma massa de pão suficiente para produzir cerca de 20 pães de 500 gramas cada. O pão é vendido por encomenda e custa 4,50 reais. Os pães foram amassados, enrolados, colocados nas formas, deixados crescer por cerca de 1 hora e assados até estarem no ponto certo, não tendo tempo específico. Assim que os pães saíram

do forno, eles foram desenformados e acondicionados em grades de metal, em cima de uma mesa de prateleiras de madeira, que ficam localizadas próximas ao local onde os pães são assados.

Quando os pães estão frios, eles são levados à sala de resfriamento, onde são embalados em sacos plásticos, etiquetados e colocados em sacolas de plástico já com o nome dos clientes. A atividade de preencher as sacolas com os nomes dos clientes é também dividida entre os membros do grupo. A entrega dos pães é feita por todos os membros da padaria artesanal, sendo que as entregas destinadas à área urbana do município de Viçosa ficam a cargo dos três rapazes membros da padaria artesanal. Eles levam os pães nas mãos e caminham cerca de três quilômetros até o ponto de ônibus, onde pegam a lotação para a cidade, De vez em quando pegam carona com a técnica da EMATER/ou pagam o valor das passagens do ônibus para o voluntário José, que possui carro e ajuda na atividade de entrega dos produtos.

Percebeu-se nessa visita que existe uma coordenadora do grupo que já atua na padaria artesanal há cerca de cinco anos. Além de produzir os pães, ela coordena o grupo, mantendo-os atentos e motivados, como também faz os contatos com os clientes, ouve as reclamações e recebe as encomendas. A coordenadora exerce, além das já citadas, outra posição, a de comprar os insumos para a produção, pagar as contas da padaria e negociar com fornecedores. Todas essas funções são exercidas pela coordenadora devido à experiência já acumulada em ocupações anteriores e sendo aceitas por todos os membros do grupo. Embora a coordenadora exerça essa multiplicidade de funções, não tem renda superior aos outros integrantes do grupo.

Percebeu-se também que algumas funções citadas anteriormente são divididas com outro integrante do grupo. Este assume três posições distintas, a de produção, entrega dos produtos e de compra de insumos. O Daniel ocupa essa função, segundo relatos da coordenadora, porque ele já faz parte da padaria artesanal desde a sua criação e já conhece bem a burocracia dos trabalhos administrativos, uma vez que lhe foi ensinada pela Maria toda essa questão. Ele continua na função até os dias atuais, devido ao fato de fazer bem o trabalho e não ter havido intenção de mudança por parte dos integrantes da padaria artesanal.

Nas funções cotidianas da padaria artesanal, embora haja três homens atuando, não se observou divisão sexual do trabalho, uma vez que todos exercem todas as funções relativas à produção e entrega de produtos; somente se percebeu essa divisão no momento de servir o coffee break, uma vez que essa função é realizada apenas pelo Daniel e pelo Fernando. Isso se

justifica devido à experiência deles nessa função, pois o Fernando é também garçom profissional.

Ficaram bem evidentes o senso de equipe e a integração entre os membros da padaria artesanal em todas as etapas da produção.

Sempre que há algum problema na produção, ele é administrado pelos membros. As perdas são pagas com o lucro da padaria artesanal, que é dividido igualmente entre os membros. Existem diferenças de vencimentos apenas para aqueles que trabalham em meio período, uma vez que realizam a metade do trabalho dos que exercem as atividades em tempo integral.

Os investimentos da padaria artesanal são delimitados de acordo com as necessidades mais urgentes da instituição, uma vez que ainda são poucos, por ser um empreendimento novo e que está se estruturando de forma mais sólida só agora. Os investimentos são definidos em conformidade com a opinião de todos os membros, sejam eles efetivos ou voluntários.

Percebeu-se que as boas práticas de produção são constantemente cobradas, a coordenadora sempre fica atenta com a lavagem das mãos dos integrantes, com o uso de jaleco e touca.

Atividades observadas no cotidiano da padaria artesanal, com suas respectivas áreas constituintes da arena.

- Aquecimento da água para preparo das massas (anexo da varanda);
- Preparo dos ingredientes para a produção dos pães (varanda);
- Preparo das massas de pães (varanda);
- Confeção das etiquetas (varanda);
- Preparo das sacolas para acondicionamento dos pães (inscrição dos nomes dos clientes com suas respectivas quantidades encomendadas) (sala de depósito);
- Preparo das formas (untar e enfarinhar) (varanda, anexo da varanda e sala de resfriamento);
- Acendimento dos fornos, a lenha e a gás (varanda e anexo da varanda);
- Descanso das massas (área externa);
- Abertura das massas e preparo dos pães (varanda);
- Acondicionamento dos pães nas formas (varanda);
- Colocação dos pães no forno (varanda);
- Monitoramento do forno e do processo de assamento dos pães (varanda);

- Retirada dos pães dos fornos (varanda);
- Acondicionamento dos pães em grades de metal para resfriamento (sala de resfriamento);
- Embalagem e etiquetagem dos pães (varanda e sala de resfriamento);
- Entrega dos pães aos clientes (residências e ou local de trabalho dos mesmos);
- Lavagem das formas (varanda e anexo da varanda);
- Lavagem dos utensílios (varanda e anexo da varanda); e
- Limpeza dos móveis e das dependências (todos os locais da padaria artesanal).

O ambiente de trabalho, embora simples, é muito agradável, harmonioso e amigável. As atividades são realizadas com prazer e alegria pelos membros do grupo.

Atividades relativas à produção

A atividade de produção é realizada em conjunto por todos os integrantes do grupo, sendo que há um revezamento, conforme a disponibilidade de cada um. As tarefas são assim distribuídas:

O critério utilizado para a divisão de tarefas é aquele que oferece maior eficiência da produção. Estes critérios foram criados e aperfeiçoados ao longo dos anos pelos diferentes membros que passaram pela padaria artesanal, que, de acordo com a coordenadora, foram uns 40, nesses cinco anos de existência.

Um dos membros da padaria artesanal aquece a água para o preparo da massa em um fogão a lenha, no anexo da varanda. Outro integrante separa os ingredientes secos: farinha de trigo integral e comum, sal, fermento biológico e açúcar mascavo. Os pacotes de farinha são abertos e colocados sobre a mesa com os demais ingredientes. Outro integrante separa uma bacia de plástico onde será amassada a massa. Esta bacia é colocada em cima da mesa onde são adicionados os ingredientes secos e molhados por diferentes integrantes do grupo. Nesse momento, todos os participantes se reúnem e fazem uma oração do pão, descrita a seguir. Isso se deve à grande fé do grupo. Nesse momento, não existem diálogos entre as pessoas, todos se concentram na oração.

ORAÇÃO DO PÃO

Não faço pão, nem para engrandecer, nem para matar a fome. Faço pra glorificar o pai que está no céu.

Posteriormente, cerca de cinco integrantes, variáveis conforme a disponibilidade naquele momento, sovam a massa até a obtenção do ponto, sendo levada para a área externa onde ela descansa e cresce por cerca de uma hora, coberta por pano de algodão. Paralelamente a essa atividade, dois outros integrantes do grupo realizam a atividade de preparo das formas para assar os pães. As formas são distribuídas em uma mesa de madeira, também na área de produção, localizada na varanda, e untadas com óleo, com auxílio de pincel de plástico e polvilhadas com farinha de trigo.

Enquanto uma massa cresce, o grupo prepara outra massa, repetindo os mesmos procedimentos descritos anteriormente. Esse sequenciamento de atividades é sempre o mesmo, somente varia a quantidade de ingredientes usados na produção, uma vez que esta quantidade depende da quantidade de pedidos e do número de membros do grupo presentes, pois cada um deles leva dois pães para casa ao final da produção. Com isso, percebeu-se que as atividades realizadas pelo grupo já se tornaram rotineiras.

Nas situações contingenciais, todos os membros do grupo presentes buscam, em conjunto, soluções para o ocorrido, embora a coordenadora tome a frente, na maioria das vezes, devido ao empoderamento relegado a ela pelos demais membros do grupo. Quando ela não está presente, o grupo se reúne e procura soluções, sendo que os mais experientes do grupo apresentam maior capacidade de solução dos problemas, devido, principalmente, à autonomia adquirida ao longo do tempo.

Quando alguém falta ao trabalho, as atividades são remanejadas entre os presentes. Como não há função específica na produção, todos acabam realizando as tarefas e preenchendo a falta do membro ausente. Quando o problema é com as matérias-primas, o processo decisório é o mesmo citado acima: há um consenso entre o grupo sobre o que fazer. Geralmente percebem-se problemas nas farinhas, tanto integral quanto branca, sendo detectados gorgulhos. O problema é resolvido por telefone, em contato com os fornecedores, sendo feito, geralmente, pelo Daniel e pela Maria, mas eventualmente por qualquer membro do grupo.

Assim que a massa fica pronta, alguns integrantes preparam os rolos de macarrão para abrir a massa. Ela é medida em um pote de margarina de 500g e então colocada na mesa. Os participantes dessa atividade, cerca de quatro ou cinco, abrem a massa e recheiam com uma

mistura de sementes de linhaça e gergelim. A massa é modelada e polvilhada com gergelim. Posteriormente, os pães já prontos são colocados nas formas e levados para a área externa para descansar e crescer mais um pouco.

Quando os pães já estão com o tamanho correto, eles são levados ao forno pré-aquecido até que estejam corados na superfície e no fundo. Quando isso acontece, os pães são retirados do forno, desenformados e levados para a sala de resfriamento, onde são acondicionados em grades de metal em cima de uma mesa para resfriar. Essa atividade é realizada por cerca de três pessoas, com mais experiência nela. Essa habilidade foi adquirida ao longo do tempo e também é fruto muitas vezes da vivência doméstica daquelas que são donas de casa. Os integrantes do grupo já passaram por muitas capacitações promovidas pelo PMSF, embora, no caso específico dos fornos, esse conhecimento tenha sido repassado pela coordenadora do grupo, que já possuía a experiência de produzir pães em casa, antes do início da padaria artesanal.

Ficou evidente, a cada visita, a solidariedade envolvida nas trocas de saberes e experiências, uma vez que tudo que é aprendido é alegremente repassado para os demais, fazendo com que todos adquiram novas habilidades, gerando assim maior autonomia na execução das atividades cotidianas da padaria artesanal.

O grupo conta com três integrantes voluntários, duas mulheres e um homem, que não são remunerados financeiramente, mas, como todos os integrantes do grupo, recebem dois pães ao final do trabalho. Os voluntários realizam atividades diferentes: uma atua na parte de tesouraria, mas que já está se afastando da padaria artesanal, e os outros dois atuam em todas as etapas de produção e na entrega dos produtos.

A remuneração do grupo não é fixa, uma vez que ela é feita com base nos lucros obtidos no mês, já descontadas as despesas com insumos e outros produtos necessários ao funcionamento da padaria artesanal. Esses lucros são divididos igualmente entre os membros, proporcionalmente à sua jornada de trabalho. Como o grupo trabalha em regime de cooperação, desde o início da padaria artesanal ficou estabelecido que os lucros fossem divididos igualmente.

Todas as pessoas comprometidas com a produção têm noção de boas práticas, usam jaleco e touca e lavam as mãos constantemente. Essas noções foram repassadas em capacitações fornecidas pelo PMSF, via EMATER. As capacitações ocorrem em datas e local definido pela EMATER, sendo essas informações divulgadas aos interessados. Os técnicos

da EMATER, envolvidos com o PMSF e que acompanham as atividades da padaria artesanal, fazem visitas constantes, dependendo da sua disponibilidade e das necessidades do grupo.

No que tange aos clientes, foi relatado que não houve estabelecimento da clientela, ela foi surgindo aos poucos, muito pela indicação de quem já havia consumido os produtos da padaria artesanal. Atualmente vem sendo utilizada, como estratégia de marketing, a divulgação dos produtos em eventos da UFV, pelos quais o grupo é contratado para prestar serviço. Assim, os participantes desses eventos passam a conhecer os produtos e a partir daí fazem encomendas e indicam para conhecidos, o que caracteriza a propaganda boca a boca.

As pessoas que fazem parte do grupo há mais tempo apresentam maior autonomia no planejamento e execução das atividades. As recém-chegadas incorporam as regras já pré-estabelecidas, mas possuem autonomia para dar sugestões e propor mudanças que julguem necessárias de acordo com suas vivências e aptidões.

Descrição específica de cada visita à padaria artesanal

Observação 2 (07/10/2009)

No momento da chegada da pesquisadora à padaria artesanal, havia 8 integrantes no local: Maria, Antônia, Elenice, Daniel, Helena, Cláudia, José e Fernando. Antônia, Elenice, Helena, Cláudia, José e Fernando, que preparavam a massa; Daniel fazia torradas e a Maria, em uma mesa ao lado da de produção de pães, fazia a contabilidade da padaria. O café já estava pronto e assim que as torradas ficaram prontas o grupo tomou café.

Após esse momento, a Maria chamou o Daniel para se reunirem e discutirem assuntos referentes a um *coffee break* que seria fornecido pelo grupo. Esse trabalho foi contratado pela UFV, com previsão de atendimento de 400 pessoas em três dias de evento. Assim sendo, foram discutidos assuntos referentes ao cardápio a ser servido e quantidades a serem produzidas.

O orçamento ficou assim definido:

45 pães integrais = 202,50 reais

150 pães de cebola = 67,50 reais

150 pães de mandioca = 90 reais

150 pães de moranga = 82,50 reais

25 litros de café = 50 reais

80 litros de suco = 130 reais

10 litros de chá = 40 reais

6 bolos comuns = 90 reais

4 receitas de patê de ricota = 140 reais

Gás = 27, 50 (fixo)

Diárias dos membros da padaria de servem o lanche (Daniel e Fernando): 30 reais por pessoa

Copos de água = 25 reais

Descartáveis = 50 reais

Total = 1179,00 reais

As receitas foram estabelecidas por meio do conhecimento prévio da coordenadora, que já fazia esses produtos em casa, e apresentadas ao grupo, que aprovou e por meio de análise de custo-benefício definiu-se que seriam essas as receitas mais viáveis para a produção.

Relatos orais obtidos durante a reunião do Coffee Break

“ Sempre somos nós que fazemos os orçamentos (Daniel e Maria). A gente aprendeu a fazer sozinho mesmo, porque teve uma época que o pessoal da Universidade que ia ensinar a gente direitinho, só que aí demorou e a gente viu que a necessidade era grande, então a gente mesmo fez. Pesquisamos direitinho, a Vera da EMATER também nos ajudou, disse que o suco era 200 ml por pessoa e assim a gente fez; já são 5 anos fazendo isso, então já sabemos como fazer” (Maria, coordenadora e membro da padaria). (Relato 1).

“Eu vejo a participação da EMATER como uma fase porque, com o passar do tempo, o grupo assume maturidade”. (Relato 2).

“Vocês vão ser referência para outros grupos” (Relato 3).

“O Minas Sem Fome não tem condições de dar equipamentos para todas as comunidades de Viçosa, então vocês vão ter a função de difundir o conhecimento adquirido.” (Relato 4).

“Nós da EMATER, é a função nossa trabalhar com os grupos com associativismo.” (Relato 5).

“A gente tem que tomar decisões, não individuais, ou seja, só o pessoal da padaria, mas precisamos de todo mundo: EMATER, CTA, associações...” (Vera, técnica de bem-estar social da EMATER). (Relato 6).

“Vai chegar a hora que caminhar sozinhos” (Maria). (Relato 7).

“Ninguém é dono, não somos donos de vocês, somos colaboradores” (Maria, a respeito das relações do grupo). (Relato 8).

“Se a gente está onde está foi por muita luta do grupo, porque se hoje eu e Desinho (Daniel) fazemos o que fazemos foi por luta da gente porque se a gente fosse depender de algum

professor da universidade não teríamos feito nada.” (Maria, acerca das aulas sobre planejamento e orçamento prometidas por professores da UFV que não se efetivaram). (Relato 9).

“É momento de unirmos as forças” (Maria). (Relato 10).

“Como vamos trabalhar em grupo sem falarmos a mesma língua?” (Relato 11).

“Nunca deixei transparecer se gosto mais de um ou de outro membro da padaria, é difícil você ver um grupo como esse, que um confia no outro”. (Maria, acerca da forma de trabalho e de interação do grupo da padaria artesanal). (Relato 12).

Alguns problemas observados no cotidiano da padaria

1º dia de observação: uma massa, que renderia, aproximadamente, 20 pães de 500g cada foi preparada sem o sal, a coordenadora detectou o problema por acaso, ao experimentar a massa. Resolução: destinação dos pães sem sal para o grupo da padaria, decisão tomada por todos os membros do grupo.

2º dia de observação: alguns pães murcharam.

Resolução: abrir novamente a massa e colocá-los nas formas para crescerem novamente.

Com isso percebe-se que quando surge algum problema, os membros da padaria apresentam formas de solução para ele.

Observação 3 (14/10/2009)

Fui à padaria artesanal à tarde com a técnica da EMATER. Chegando lá, observei grande movimentação do grupo devido ao preparo do coffee break que foi contratado pela UFV. Nesse dia, os membros do grupo prepararam diversos tipos de pães: pão integral, de cebola, de abóbora, de mandioca, bolo, café, suco, chá e patê de ricota. As atividades foram realizadas conforme o costume do grupo, todos ajudando nas atividades em que eram necessários. As atividades diferenciadas diziam respeito ao serviço de copa oferecido pelo Daniel e Fernando, responsáveis por servir os participantes do seminário pelo qual tinham sido contratados. Essa atividade é realizada pelos dois e não por outros membros do grupo, uma vez que eles já possuem experiência nesse tipo de atividade. Ressalta-se ainda a grande habilidade do Fernando em servir, visto que ele trabalha de garçom.

Como, além dos pedidos normais de pães integrais, o grupo realizou atividades extras de produção, ficou inviável a realização de uma capacitação previamente agendada pela técnica da EMATER, evento integrante da programação do PMSF na padaria artesanal, ficando assim agendada para uma próxima ocasião.

A coordenadora do grupo e a técnica da EMATER aproveitaram a oportunidade para visitar o terreno onde será construída a nova sede da padaria artesanal. Existe a possibilidade de trocar o terreno por outro que possua um acesso mais fácil para veículos. Os procedimentos para a construção da sede estão bem adiantados, sendo que os equipamentos já foram doados pelo PMSF, e a prefeitura está disponibilizando o recurso para a compra do terreno e material de construção, restando apenas a verba para o pagamento da mão de obra, que também já está sendo providenciada pelo grupo. As atividades de observação terminaram às 4:30 horas da tarde.

Observação 4 (21/10/2009)

07h30min – Chegada da pesquisadora à padaria artesanal. Estavam no local, Amélia e Elenice. Amélia limpava a pia e as mesas, Elenice varria as dependências da padaria artesanal, limpando os móveis com pano úmido. Helena também já estava presente no local, e nesse momento começou a limpeza da área externa da padaria artesanal. Enquanto realizavam as atividades elencadas acima, as mulheres conversavam sobre assuntos diversos, sendo que a Helena dividiu com a pesquisadora as suas experiências com trabalhos artesanais.

07h50min - Chegam à padaria artesanal as integrantes Vânia e Júlia. Nesse momento, Helena colocava água para esquentar no fogão a lenha para ser usada no preparo da primeira massa de pão.

Vânia trouxe de sua casa sacolas com toalhas e panos de prato limpos e passados usados na padaria artesanal. Foi relatado por ela que esta atividade é dividida entre os membros que possuem máquina de lavar.

Júlia avisa ao grupo que Maria chegará atrasada, pois foi à cidade buscar farinha integral para o preparo dos pães.

08h00min - Chegam à padaria artesanal Daniela e Daniel. Nesse momento, Vânia separava os panos e toalhas, colocando-os em cima da mesa e depois guardando-os em local específico. Daniel fez a lavagem do filtro e colocou água nele. Foi relatado que essa atividade é realizada por todos os membros, sem revezamento ou cronograma, fazendo quem se lembra dela primeiro.

Amélia continua com a limpeza da padaria artesanal, passando, nesse momento, pano úmido no piso. Júlia forrou a mesa para iniciar o preparo das etiquetas, lista de pedidos e preparo das sacolas para entrega dos pães. O grupo falava sobre uma visita programada pelo

professor Miná à padaria artesanal, comentavam que ele viria acompanhado de uma nutricionista.

Helena, Elenice e Daniela fazem a lavagem da área externa da padaria artesanal. Vânia também ajudou na atividade. Daniel e Júlia conversavam sobre assuntos diversos. Vânia deixa a lavagem da área e passa a lavar as garrafas térmicas usadas no coffee break da semana anterior. Daniel e Júlia se reuniram em torno da mesa para preparar a lista de pedidos do dia.

08h10min - Vânia começa a preparar o ambiente para o início da produção. Daniel e Daniela conversam acerca de um possível lanche para as próximas semanas, paralelamente a isso, Daniel e Júlia continuam preparando a lista de pedidos.

Vânia e Daniela vestem seus respectivos jalecos e toucas para darem início à produção. Nesse momento, o grupo conversa sobre as dificuldades enfrentadas para a entregas dos produtos. Vânia separa os ingredientes e os coloca sobre a mesa usada na produção dos pães.

08h13min - Teresinha chega à padaria artesanal padaria. Elenice se veste para a produção. Helena continua lavando as dependências externas da padaria artesanal. Amélia e Teresinha se vestem para o início da produção.

Elenice abre os sacos de farinha e com o auxílio de Daniela peneiram a mesma. Daniel se veste para a produção. Vânia mede os ingredientes e os coloca na bacia utilizada no preparo da massa. Nesse momento, Daniel e Daniela buscam alternativas para a resolução dos problemas relativos ao pagamento realizado pelos clientes. Daniel comenta uma sugestão dada por uma professora da UFV, propondo a venda antecipada de cartelas para serem abatidas conforme os pães forem entregues.

08h20min - Daniela mede a farinha, Vânia adiciona água morna à receita. Júlia dá início à atividade de preenchimento das etiquetas com data de validade e valor dos pães. Vânia adiciona fermento à massa. Daniel e Teresinha esperam para começar a amassar a massa do pão. Nesse momento, Vânia fala sobre a ausência de Antônia na produção.

“Flavinha faz falta de manhã aqui na padaria, mas ela faz falta mesmo é à tarde porque é ela quem sabe organizar melhor a saída dos pães, arrumar tudo e programar a entrega”. (Relato 13). Paralelamente a isso, todo o grupo discute sobre os problemas relativos às entregas, uma vez que não há uma organização dessa atividade. A discussão do assunto se deu devido ao fato de um membro do grupo (Teresinha) não ter encontrado o endereço correto de uma cliente e, por isso, entregou o pão no lugar errado. Esse problema tem ocorrido, não apenas com a Edite, mas também com outros membros do grupo.

São oito pessoas presentes na padaria: Amélia, Vânia, Elenice, Daniel, Daniela, Júlia, Helena e Teresinha. Todo o grupo presente se reúne para a oração do pão, rezando também um pai-nosso e uma ave-maria.

Depois de feita a oração, as atividades são retomadas: Amélia lava as vasilhas, visto que se sente mais à vontade nessa atividade; Daniel, Vânia, Daniela, Elenice, Helena e Teresinha preparam a massa; e Júlia continua a confecção das etiquetas. Vânia lidera as decisões do grupo sobre as medidas da farinha, que por ser diferente da que o grupo está acostumada a usar, requer uma adaptação na massa. Essa liderança pode se dever ao maior tempo de experiência na função exercida, pois ela atua na padaria artesanal desde a sua fundação.

A mudança da farinha integral se deu pelo preço mais baixo e por apresentar propriedades de interesse para o grupo, como a geração de um pão mais macio e leve.

08h40min - Vânia e Teresinha levam a massa para a área externa da padaria artesanal para que ela possa crescer por uma hora. Daniel cõa a farinha de trigo e os outros integrantes fazem a higienização das mãos e depois descansam. Nesse momento, conversam sobre os futuros contratos com a UFV, uma vez que já existe o interesse, por parte da referida instituição, em contratar os serviços da padaria artesanal.

Daniel e Daniela discutem a ideia de substituir as sacolas plásticas onde são acondicionados os pães para a entrega, por sacolas de TNT. Teresinha dá ideia de produzi-las em algodão cru, por ser um tecido mais resistente. Eles discutem também a ideia de substituir o plástico usado na embalagem dos pães por sacos de papel, porém, chegaram à conclusão de que não seria viável, porque absorveriam o óleo do pão, gerando um aspecto ruim ao produto. Essa conclusão foi tomada em conjunto pelos três membros após analisarem as alternativas. O levantamento dessas questões foi motivado por pedidos dos clientes que não são adeptos do plástico.

08h45min - Júlia continua a confecção das etiquetas, e os outros integrantes falam sobre assuntos diversos enquanto descansam.

08h56min - Fernando chega à padaria. Helena apresenta sua opinião sobre as sacolas de algodão e elenca as possíveis dificuldades que irão surgir com a adoção desse tipo de sacola. Todos os membros, exceto Amélia, que continua a carregar lenha, discutem e opinam livremente.

09h00min - Helena e Vânia começam a preparar a segunda massa de pão. Os demais integrantes se juntam a elas para a produção. Helena cõa a farinha.

Daniel deixa a atividade de produção e fala ao telefone, fazendo contatos de pedidos para a padaria artesanal. Os demais membros do grupo remanejam o trabalho, assumindo a função do Daniel, sendo o processo muito dinâmico. Júlia prepara as sacolas para o acondicionamento dos pães.

A falta de Cláudia é justificada pelo seu filho Fernando, alegando que ela levou a mãe ao médico.

Enquanto preparam a massa, o grupo discute acerca do lanche dos integrantes da padaria artesanal, surgindo a ideia de, a cada dia, duas pessoas levarem algo para o lanche.

09h30min - Maria chega à padaria artesanal. Daniela faz contato com a secretária do Departamento de Biologia para negociar um possível contrato de lanche para um evento.

09h32min - Termina a produção da segunda massa de pão integral, e as pessoas envolvidas nessa atividade fazem a higiene das mãos e conversam sobre assuntos diversos.

Amélia dá início à atividade de untar as formas. Júlia termina a atividade de preparo das sacolas. Daniel e Maria discutem assuntos referentes à contabilidade da padaria artesanal. Júlia e Daniela ajudam no preparo das formas. Os demais membros descansam.

09h40min – 09h55min período de lanche dos sujeitos.

No momento do café, Maria repassa as deliberações feitas na reunião da ASOV da qual ela participou como coordenadora da padaria artesanal. Foi proposto ao grupo que faça 50 pães por semana, além dos pedidos já fixos da semana. Esses pães serão comercializados em Juiz de Fora, por uma pessoa ligada à ASOV e que já comercializa produtos no local. Além dessa proposta, surgiu outra que diz respeito ao fornecimento de pães para um grande evento nacional em Uberaba. Com isso, a padaria artesanal passaria a funcionar dois dias por semana para dar conta de todos os pedidos. Os integrantes do grupo presentes discutiram as propostas e chegaram à conclusão de que vale a pena e aceitaram aumentar a produção. Com isso, percebeu-se que a padaria artesanal já apresenta sinais de expansão, mesmo antes da construção da sede própria com equipamentos e instalações adequadas.

10h00min – Júlia, Daniela, Amélia e Fernando preparam as formas para assar os pães; já Daniel, Vânia, Helena, Elenice, Maria e Teresinha abrem a massa e preparam os pães. Daniel para de produzir os pães e arruma a mesa na área externa para seu acondicionamento para que cresçam. Posteriormente ele coloca os pães sobre a mesa e os cobre com um tecido de algodão. Nesse momento, conversam sobre os futuros empreendimentos da padaria artesanal.

10h18min – Discussão acerca dos rótulos dos pães, mudanças para a adequação às normas vigentes.

Daniela, Daniel e Fernando ajudam na abertura da segunda massa. Amélia continua a untar as formas. Nesse momento, falam sobre Deus.

10h30min – A técnica da EMATER chega à padaria artesanal para desmarcar a capacitação que seria dada aos membros do grupo. Ela também marca com o grupo o melhor horário para receberem os auditores do PMSF, que farão uma auditoria na padaria artesanal na próxima semana. A visita fica marcada para quarta-feira, dia 28, às 15:00 horas. A auditoria em questão visa a conhecer o estágio de amadurecimento do grupo acerca da gestão da padaria artesanal.

10h45min – Término do preparo dos pães referentes à segunda massa. A técnica da EMATER e Júlia deixam a padaria artesanal. Vânia prepara os fornos para assar os pães. Amélia lava as vasilhas. Daniel e Helena fazem a contabilidade de alguns pães que ela entregou nas semanas anteriores, e os demais participantes descansam.

10h52min – Helena limpa a mesa usada na produção para o preparo da 3ª massa de pães integrais.

10h55min - Vânia, Daniela, Daniel, Fernando e Elenice levam os pães para o forno. Após essa atividade, Elenice descansa em companhia de Teresinha. Daniel e Maria refazem os pedidos de pães, acrescentando novos pedidos feitos de última hora.

11h10min - Maria e Helena colocam os pães no forno a lenha. Vânia começa a preparar a terceira massa, sendo essa de pão branco destinada aos participantes. No cotidiano da padaria artesanal, conforme salientado anteriormente, cada integrante presente na produção leva para casa dois pães, sendo um deles integral e o outro branco.

Helena, Maria e Fernando começam a participar do preparo da massa. Daniel e Daniela discutem sobre os pedidos da padaria artesanal. Maria inspeciona o tamanho dos pães. Os demais participantes descansam e conversam acerca de relacionamentos interpessoais, abordando assuntos referentes a respeito, dignidade e amor a Deus. Percebeu-se que todos os membros da padaria artesanal são muito religiosos, uma vez que fazem orações antes da produção, além de falarem sobre Deus em vários momentos.

11h20min - Vânia e Helena amassam a terceira massa de pão. Amélia lava as vasilhas usadas no preparo da massa. Maria confere os pães nos fornos. Daniela prepara os materiais usados na embalagem dos pães. Teresinha ajuda na abertura da terceira massa. Maria prepara as grades de metal na mesa para o resfriamento dos pães.

11h30min – Maria começa a desenformar os pães e a colocá-los na grade. Daniel e Daniela separam os ingredientes usados no preparo dos pães, medindo-os e acondicionando-os.

Elenice, Teresinha e Vânia ajudam na abertura da massa. Maria e Helena retiram os pães do forno e colocam outros para assar. Maria é a pessoa que mais inspeciona o forno, devido à sua experiência nessa atividade. Fernando ajuda no transporte dos pães da área externa para o forno.

11h50min – Daniela e Amélia preparam uma salada com verduras e legumes trazidos pelos membros da padaria artesanal. A salada será consumida pelo grupo durante o almoço.

Durante o período do almoço, Maria relatou os motivos que a fizeram ser a coordenadora da padaria artesanal.

“Eu sou coordenadora porque só eu que sabia fazer o pão integral, eu já fazia em casa, fazia 25 pães por semana, então quando surgiu o projeto da padaria só foi pra frente porque eu assumi a responsabilidade de coordenar e ensinar o grupo. Agora todo mundo já trabalha sozinho, mas por uns dois anos eu é que coordenava tudo, os demais participantes não faziam nada sozinhos porque tinham medo. Hoje já fazem, quando eu falto eles assumem tudo; agora a ideia da lista de clientes, as etiquetas, a ideia de colocar os pães para esfriar em cima da grade foi tudo eu que passei para o grupo, porque já era coisa que eu fazia sozinha”.

“O pão integral e o branco só eu sabia fazer, agora os bolos, pães de batata, mandioca, moranga, cebola é ideia de todo mundo, a gente vê o que fica melhor para produzir, mais barato. Então assim, tudo que eu sabia eu ia passando para o grupo, fui ensinando o Daniel e hoje ele me ajuda. Então, assim, até hoje eu sou a coordenadora e ninguém nunca pediu para trocar não, não sei agora com o grupo mais formado se vai mudar”. (Relato 14).

11h55min – Alguns pães assam no forno, outros resfriam na grade e ainda outros crescem nas formas na área externa. O grupo para as atividades e dá início ao almoço. Cada integrante esquentava sua marmita. O filho da Maria traz a sua marmita na hora do almoço. Helena almoça em casa, já que mora ao lado da padaria artesanal. Todos consomem a salada feita por alguns membros do grupo. Durante esse intervalo, conversam sobre assuntos diversos.

12h12min – Maria e Fernando desenformam alguns pães que ficaram prontos, e terminada essa atividade continuam almoçando como os demais.

12h40min – Maria e Daniel, enquanto almoçam, se reúnem para fazer a contabilidade da padaria artesanal. Daniel cola todas as notas fiscais de compras em um caderno usado nas anotações.

12h45min – Teresinha e Amélia lavam as formas de pão. Vânia coloca as vasilhas para secar. Os demais descansam.

13h00min – Hélen e Sofia chegam à padaria artesanal. Às 13h10min começam a embalar os pães. Nesse momento, Maria passa para as duas que a embalagem dos pães será feita com luvas de plástico para evitar o contato das mãos com os pães prontos. Fernando separa os

plásticos. Sofia, Hélen e Daniela embalam os pães. Vânia, Amélia, Teresinha e Elenice lavam vasilhas. Helena realiza tarefas domésticas em sua casa. Daniel e Maria continuam efetuando a contabilidade da padaria artesanal.

13h20min – Sofia sai para entregar pães na redondeza.

13h30min – Antônia chega à padaria. Helena ajuda na embalagem dos pães.

13h35min – Vânia retira os pães do forno. Elenice e Antônia ajudam na embalagem dos pães. Teresinha e Amélia secam as formas, já lavadas. Antônia coloca os pães nas sacolas, os demais descansam.

14h00min – Amélia guarda as formas de pão já secas.

14h15min – Elenice e Hélen saem para entregar pães na redondeza. Sofia volta de uma entrega e logo em seguida parte para outra.

14h20min – Daniel e Fernando saem para entregar pães na cidade. Os membros que permanecem na padaria artesanal limpam o local para o término do trabalho. Encerro minha observação do dia.

Alguns relatos:

“Tudo que eu sabia eu ia passando para o grupo, fui ensinando o Daniel e hoje ele me ajuda. Então, assim, até hoje eu sou a coordenadora e ninguém nunca pediu para trocar, não, não sei agora com o grupo mais formado se vai mudar”. (Relato nº15).

“Eu não tenho costume de experimentar essa massa, foi Deus que me fez fazer isso, imagina se eu não experimento e os pães são entregues sem sal? Poderíamos perder muitos clientes com isso”. (Relato nº16).

“[...] na hora de preparar a massa, cada um tem que ficar com um produto para que isso não aconteça de novo, um tem que lembrar o outro. Tem que prestar atenção”. (Relato nº17).

Observação 5 (28/10/2009)

08h10min – Chegada da pesquisadora à padaria artesanal. Júlia, Maria, Edite, Daniela, Cláudia, Elenice, Amélia e Helena estavam reunidas em torno da mesa com os ingredientes usados no preparo do pão. Nesse momento, faziam a oração do pão e rezavam a ave-maria e o pai-nosso. A padaria artesanal se encontrava limpa e com todos os utensílios em ordem.

08h15min – Maria e Júlia fazem as listas de pedidos e contabilizam pagamentos. Os demais integrantes fazem o preparo da massa de pães.

08h20min – Fernando chega à padaria artesanal. O grupo fala a respeito da possível saída da Antônia, visto que ela encontrou outro emprego, sendo os horários das duas atividades incompatíveis. Maria pede a Edite que retire os acessórios das mãos antes de iniciar o preparo da massa.

08h25min – Termina o preparo da massa. Cláudia e Edite levam a massa para crescer na área externa. Os demais membros do grupo higienizam as mãos e descansam.

Observou-se que o local onde são resfriados os pães foi totalmente higienizado, sendo retirados os materiais em desuso e permanecendo apenas aqueles inerentes às atividades, como mesas, prateleira e geladeira.

08h30min – Fernando, Helena e Amélia saem para buscar compras da padaria artesanal que foram entregues na casa de um vizinho devido ao fato de a proprietária da casa onde são realizadas as atividades de produção da padaria artesanal não estar presente no local no momento da entrega. Nesse mesmo momento, Daniela, Cláudia, Elenice e Maria separam os ingredientes para a produção da segunda massa de pão. Edite prepara a água para o preparo da massa.

08h35min – Amélia, Fernando e Helena chegam à padaria artesanal trazendo as compras. Amélia começa o preparo da moranga, descascando-a e colocando para cozinhar.

08h40min – Júlia prepara as etiquetas e as sacolas utilizadas na embalagem dos pães. Fernando higieniza uma garrafa de óleo e faz a medição para o preparo da segunda massa de pão. Assim que ele termina essa atividade, atua no preparo das etiquetas, ajudando assim a Júlia. Maria dá orientações sobre a dinâmica das atividades de produção para os demais membros do grupo, a fim de minimizar o tempo de preparo e obter maior eficiência na execução das atividades.

08h50min – Fica pronta a segunda massa de pães integrais. Fernando e Maria levam a massa para crescer na área externa. Cláudia limpa a mesa de produção, e os demais membros tomam café com biscoitos trazidos por Maria.

08h55min – Daniel chega à padaria artesanal e justifica a ausência de sua mãe, Vânia, que se ausentou devido a problemas de saúde de sua filha. Ele se reúne com Maria para a atividade contábil.

09h00min – Maria deixa a padaria artesanal para ir à cidade se submeter a um exame. Fernando e Júlia continuam preparando as etiquetas. Cláudia cozinha a abóbora para o preparo do pão de abóbora no fogão a lenha, e os demais continuam o café.

09h05min – Cláudia, Edite, Amélia, Daniela e Elenice preparam as formas para o acondicionamento dos pães. Nesse momento, conversam sobre os rendimentos e pagamentos da padaria artesanal.

09h10min – Cláudia e Helena iniciam a abertura da massa e preparo dos pães. Amélia prepara as formas, e o restante do grupo atua no preparo dos pães: Cláudia mede a massa e Daniel prepara o gergelim e a linhaça. Daniela, Elenice, Helena e Edite abrem a massa.

09h25min – Fernando leva os pães para crescer na área externa.

09h37min – Termina o preparo dos pães provenientes da primeira massa.

09h40min – Helena retira a moranga do fogo. Amélia continua o preparo das formas para o acondicionamento dos pães. Helena amassa a moranga.

09h45min – Começa o preparo da terceira massa de pão integral. Daniel, Elenice, Daniela, Cláudia e Edite participam da atividade. Helena continua o preparo da massa de pão de moranga. Fernando prepara um suco para o grupo com ingredientes da padaria artesanal. Daniela deixa a atividade de preparo da massa e ajuda Amélia no preparo das formas. Elenice deixa a atividade e inicia a de lavagem das vasilhas. Edite e Cláudia continuam o preparo da terceira massa de pão integral. Daniel ajuda no preparo da massa de pão de abóbora. Júlia ajuda no preparo do pão integral. Fernando descansa.

10h00min – Elenice prepara os tabuleiros para o acondicionamento dos pães de abóbora. Fernando e Júlia trazem a massa de pão, que descansa na área externa, para a varanda.

10h05min – Começa a abertura e preparação dos pães provenientes da primeira massa de pão integral. Daniela, Cláudia, Júlia, Elenice, Daniel e Edite participam dessa atividade. Cláudia mede a massa, Fernando coloca lenha no fogão. Helena continua o preparo do pão de moranga.

10h25min – Termina o preparo dos pães. Elenice toma café e os demais, que participaram da produção, higienizam as mãos e descansam. Helena continua preparando o pão de moranga.

10h30min – Edite e Elenice ajudam no preparo dos pães de moranga. Júlia termina as suas atividades e vai embora, e os demais descansam.

10h40min – Termina o preparo dos pães de moranga. Todos descansam.

10h45min – Helena e Cláudia acendem os fornos para assar os pães. Elenice, Amélia, Fernando e Edite carregam os pães da área externa para serem colocados nos fornos.

10h48min – Daniela e Elenice preparam as grades para o resfriamento dos pães.

10h50min – Início do assamento dos pães.

11h00min – Daniel e Cláudia almoçam. Elenice e Amélia preparam a salada para o grupo. Fernando encerra suas atividades do dia por ter que atuar em outra atividade de seu emprego como garçom; os demais descansam. Foram preparados 60 pães integrais e 120 pães de moranga.

11h20min – Helena retira os pães do forno, Edite coloca-os para esfriar.

11h30min – Cláudia e Helena terminam de retirar os pães da primeira massa do forno e colocam os da segunda para assar. Os demais almoçam e/ou descansam. Antônia falta ao trabalho devido a outros compromissos profissionais.

11h55min – Início do preparo dos pães da terceira massa. Cláudia mede a massa, Elenice, Edite e Daniel participam da atividade abrindo a massa e preparando os pães. Helena deixa a padaria artesanal para uma consulta. Amélia lava as formas de pão, Daniela termina de almoçar e atua no preparo dos sacos plásticos para a embalagem dos pães. Edite lava as vasilhas juntamente com a Amélia. Os demais descansam. Maria retorna à padaria artesanal. Daniela termina o preparo dos sacos plásticos e limpa a mesa de preparo dos pães.

12h20min – Cláudia, Edite e Maria retiram os pães do forno e os colocam nas grades para esfriar. Daniel faz a contabilidade da padaria artesanal.

12h30min – Cláudia e Daniela colocam os pães de moranga para assar.

12h42min – Daniel contabiliza os pagamentos dos membros da padaria artesanal. Maria e Cláudia retiram os pães do forno. Daniela e Edite separam o lixo e limpam os recipientes.

12h50min – Maria retira os pães de moranga do forno.

13h00min – O grupo descansa. Sofia e Hélen chegam à padaria artesanal. Nesse momento, Elenice, Hélen, Sofia e Daniela começam a embalar os pães. Elenice termina a atividade anterior e começa a lavagem das vasilhas. Maria e Cláudia colocam os pães da terceira massa para assar. José passará algumas semanas sem realizar as atividades da padaria artesanal, uma vez que está viajando para Belo Horizonte.

13h25min – Elenice continua a lavagem das vasilhas. Maria desenforma os pães de moranga. Edite ajuda na embalagem dos pães. Os demais descansam.

13h45min – Maria embala os pães de moranga. Sofia, Hélen, Elenice e Amélia saem para entregar os pães nas redondezas.

14h00min – Daniel e Maria conversam acerca de encomendas. Cláudia retira os pães provenientes da terceira massa do forno Daniela continua a embalar os pães. Maria prepara o café para os auditores do PMSF. Edite lava vasilhas.

14h20min – Sofia ajuda Edite na lavagem das formas de pão. Elenice, Hélen e Amélia chegam da entrega de pães. Helena retorna à padaria artesanal.

14h30min – Terminam as atividades de produção, faltando apenas a entrega dos pães aos clientes da cidade.

14h40min – As técnicas, local e regional da EMATER, juntamente com os Auditores do PMSF chegam à padaria artesanal. Apresentam-se e preparam os papéis e materiais necessários à execução da reunião que será ministrada ao grupo. Todos os participantes vão para a reunião na casa da Helena.

15h00min – Início da reunião, presidida pela gerente regional da EMATER de Viçosa, Raphaela Pinheiro, e pelos auditores do PMSF, Manuel e Audrin. A reunião começou com a apresentação da gerente sobre seus objetivos, em seguida o auditor Manuel, responsável pela auditoria do PMSF em 6 regiões de Minas, fez uma apresentação institucional do programa, gravada e transcrita pela pesquisadora.

A padaria artesanal se enquadra na ação voltada para unidades coletivas de processamento de alimentos, sendo as ações da EMATER projetos e assistência técnica, plantas básica e materiais de construção e equipamentos.

15h30min – Apresentação da auditoria realizada na comunidade em junho de 2009. Na reunião, ficou definido que será implantado um conselho gestor na padaria artesanal, composto pelos membros do grupo, que terá seis meses de vigor. Posteriormente a esse prazo, será realizado um rodízio entre os membros da padaria artesanal. O primeiro conselho gestor será composto pelos integrantes Daniela Romanini, Daniel Máximo de Oliveira e José Mendes Campos. Esse conselho permanecerá em vigor entre 28/10/2009 e 30/06/10.

16h45min – Término da reunião. Após esse momento, a técnica da EMATER apresentou ao grupo a planta baixa da nova padaria artesanal, que será construída com recursos do PMSF e da prefeitura. Terminada essa apresentação, ela realizou uma capacitação com o grupo acerca de cooperativismo, tendo cada sujeito ali presente definido, em uma palavra, o que seria importante para que uma organização/grupo se fortalecesse e desse certo. A dinâmica foi bem acolhida por todos e serviu para mostrar a importância que cada membro tem para a padaria artesanal e que a união de todos eles é que faz com que o grupo e o empreendimento do qual eles fazem parte prospere. A capacitação durou cerca de 15 minutos, contando com a presença de estudantes da UFV e dos auditores do PMSF. Após o encerramento da capacitação, foi servido um café, e apresentados os produtos da padaria artesanal. As observações foram encerradas às 17h20min.

Observação 6 (11/11/09)

09h30min – Chegada da pesquisadora à padaria artesanal. Estavam presentes: Daniel, Elenice, Edite, Amélia, Maria, Júlia, Cláudia, Vânia e José. Nesse momento, todos estavam descansando e conversando sobre uma possível mudança da Helena, sendo que, se a mudança se concretizar, a padaria artesanal ficará sem sede provisória, uma vez que as atividades de produção são realizadas nas dependências da casa da referida pessoa.

09h40min – Um entregador chega à padaria artesanal trazendo a compra de insumos feita pela Maria. O grupo se reúne para preparar a segunda massa de pão integral. Júlia prepara as etiquetas e sacolas para embalagem dos pães. Amélia começa a preparar as formas. Maria abre os sacos de farinha. Vânia, Elenice, Edite e Cláudia participam da atividade.

10h00min – A segunda massa é levada pela Cláudia e Fernando para a área externa para crescer. Helena não participará das atividades da padaria artesanal hoje, pois está com fortes dores no pulso. Daniela também faltou à produção. Fernando ajuda Júlia nas atividades de preparo das sacolas e etiquetas. José se une aos demais participantes para o preparo da massa, e juntamente com Vânia, leva a massa já crescida para a mesa de produção.

10h05min – Começa a abertura da primeira. Vânia mede a massa. Edite, Maria, Cláudia, José e Fernando preparam os pães. Júlia e Amélia continuam o preparo das etiquetas e das formas.

10h20min – José leva os pães para crescer na área externa.

10h35min – Termina o preparo dos pães provenientes da primeira massa.

10h40min – Começa o preparo da massa de pão branco. Vânia começa o preparo dos ingredientes. Amélia continua o preparo das formas. José, Júlia e Fernando respondem à entrevista aplicada pela pesquisadora. Edite, Maria, Elenice e Vânia participam da atividade. Cláudia conversa com Helena na casa da mesma.

A padaria artesanal adquire um computador, proveniente de doação. José leva os pães já preparados para crescer novamente na área externa. Os integrantes do grupo comentam a saída da Antônia da padaria, devido à sobrecarga de trabalho nas duas funções. Daniel faz a contabilidade da padaria no computador. Fernando realiza a atividade de furar as etiquetas. José traz as formas untadas para a área de produção.

11h00min – Começa o preparo dos pães provenientes da segunda massa de pão integral. Maria, José, Elenice, Edite, Fernando e Vânia participam da atividade. Nesse momento, o grupo conversa sobre as férias da padaria artesanal, que acontecem no período de férias da UFV.

11h20min – Termina o preparo dos pães brancos. Maria, Cláudia, Elenice, Vânia e Amélia começam a colocar os pães nos fornos.

11h30min – Intervalo de almoço.

12h00min – Vânia retira os pães assados do forno.

12h25min – Vânia coloca os pães brancos no forno para assar, com a ajuda da Elenice, Cláudia e Amélia.

12h30min – Continua o almoço do grupo.

12h50min – Hélen chega à padaria artesanal. Cláudia e Vânia preparam a terceira massa de pão integral. Elenice, Maria e Amélia lavam as formas de pão. Daniel faz a contabilidade. Fernando descansa. Edite ajuda no preparo da massa. Hélen responde à entrevista. Maria e Fernando olham os fornos e retiram os pães que já estão assados. Vânia arruma a pia, guardando vasilhas e limpando o ambiente. Amélia continua lavando as formas. Elenice lava vasilhas. Os demais descansam.

13h05min – Maria, Cláudia e Fernando colocam pães no forno. Vânia guarda os insumos, e os demais descansam.

13h20min – Cláudia e José secam as vasilhas. Daniel continua a contabilidade da padaria artesanal. Vânia continua arrumando o armário. Elenice também ajuda na secagem das vasilhas. Amélia continua lavando as vasilhas.

13h30min – A padaria recebe uma visita da Giane, coordenadora de um projeto de artes e cinema que ocorre na Violeira. Ela apresenta um projeto para o grupo sobre filmes e cinema com cineastas de BH, que realizam palestras relatando suas experiências na produção de curta-metragens. A coordenadora convida o grupo a participar dos eventos que ocorrerão na “Casa da Mãe Geane”, sendo todos eles gratuitos.

13h45min – Elenice, Fernando, Daniel, Maria, José e Cláudia atuam na atividade de embalagem dos pães. Edite, Amélia e Vânia lavam as formas de pão e as colocam para secar na área externa.

13h50min – Vânia amassa novamente a terceira massa de pão integral antes de a mesma ser aberta para o preparo dos pães. Cláudia e José ajudam na abertura da massa. Hélen embala os pães que serão entregues por ela nas redondezas.

14h00min – Hélen sai para entregar os pães. Fernando ajuda no preparo dos pães.

14h05min – Termina o preparo dos pães provenientes da terceira massa. José leva os pães para crescer na área externa. Daniel coloca os pães nas sacolas.

14h10min – Todos os membros presentes atuam na embalagem dos pães, exceto Edite e Amélia, que continuam a lavagem das vasilhas.

14h25min – O grupo descansa.

14h30min – Lanche do grupo.

14h40min – Término das atividades. José e Fernando vão para a cidade entregar os pães.

Fim do período de coleta de dados.