
**INCUBADORA SOCIAL COMO ESPAÇO DE APRENDIZAGEM E
PROMOÇÃO DO DESENVOLVIMENTO LOCAL: O CASO DO
RESTAURANTE ESCOLA BISTRÔ ECO SOL**

*Social Incubator as a space for learning and promotion of local
development: the case of the School Restaurant Eco Sol Bistro*

Angélica Margarete Magalhães

Mariana Justino Msugossa

Jaqueline Rodrigues dos Santos

Lorena Fernandes Castilho

Mirelly Lopes da Costa

Bruna Carla Bernardo

Universidade Federal da Grande Dourados

vnangelica@yahoo.com.br, marianamasugossa@ufgd.edu.br,

jaquelinerodrigues@ufgd.edu.br, lorenacastilho@gmail.com,

mirellylopesdacosta@gmail.com, bu_carla@yahoo.com.br

RESUMO

O Restaurante Escola Bistrô Eco Sol é um projeto de extensão desenvolvido na Incubadora de Tecnologias Sociais e Solidárias da Universidade Federal da Grande Dourados (ITESS/UFGD), em parceria com o Curso de Nutrição, junto a Assentados da Reforma Agrária e Quilombolas, oriundos de grupos de empreendedorismo, baseado nos princípios da Economia Solidária, que careciam de ações específicas no que tange a conhecimentos aplicados de Gastronomia, produção de refeições e gestão de serviços de alimentação, com garantia de segurança do consumidor e como possibilidade de geração de renda. O projeto beneficia, tanto esse público, quanto a comunidade acadêmica. Estruturado no tripé qualidade (higênico-sanitária, sensorial e nutricional), ambiência e custo, funciona desde outubro de 2014. Com serviço de almoço, utiliza alimentos da agricultura familiar, em sua maioria orgânicos, garantindo cinco cores de frutas e hortaliças ao dia, suco natural, sobremesas caseiras e um prato típico. No vínculo ensino-pesquisa, se incluem acadêmicos de Mestrado em Agronegócios e de Graduação em Nutrição. O esperado é que, ao final de dois anos, as empreendedoras estejam preparadas para implantar um serviço semelhante em suas comunidades, proporcionando geração de renda, inclusão social, disseminação dos princípios da Economia Solidária e desenvolvimento local sustentável.

Palavras chave: Desenvolvimento sustentável; Economia Solidária; Inclusão social

ABSTRACT

The School Restaurant Eco Sol Bistro is an extension project developed in the Incubator of Social and Solidary Technologies of the Federal University of Grande Dourados (ITESS/UFGD), in partnership with the Nutrition Course, together with settlers of Agrarian Reform and Quilombo, coming from entrepreneurship groups based on the principles of Solidary Economy, which lacked specific actions with respect to applied

knowledge on gastronomy, meal production and food service management, with consumer safety security and as a possibility to generate income. The project benefits both this audience and the academic community. Structured on the quality tripod (hygienic-sanitary, sensory and nutritional), ambience and cost, it operates since October 2014. With lunch service, it uses food from family farming, mostly organic food, ensuring five colors of fruits and vegetables a day, natural juice, homemade desserts and a typical dish. The joint teaching-research includes academic students from the Masters in Agribusiness and Graduation in Nutrition. It is expected that at the end of two years, entrepreneurs are prepared to implement a similar service in their communities, providing income generation, social inclusion, dissemination of Solidary Economy principles and sustainable local development.

Keywords: Sustainable development, Solidary economy, Social Inclusion.

INTRODUÇÃO

Incubadoras são organismos que catalisam o processo de início e desenvolvimento de um novo negócio, provendo os empreendedores com toda a expertise necessária para gerenciar suas empresas, estabelecendo redes de contatos e ferramentas que farão seus empreendimentos atingirem o sucesso, provendo assistência técnica e gerencial aos incubados, através de especialistas que trabalhem na própria incubadora ou, via profissionais externos. Também, auxiliando o empreendedor nas ações de financiamento para seu empreendimento, desde a elaboração do plano de negócios até a negociação com os investidores (DORNELAS, 2002; NBIA, 2014).

As incubadoras se dividem em Tecnológicas e Sociais. Incubadoras Sociais visam o processo de incubação de empreendimentos econômicos solidários, desenvolvendo atividades voltadas para o apoio à organização, à consolidação e à sustentabilidade; propiciando o acesso ao conhecimento sobre gestão de negócios e viabilização desses empreendimentos, sob os princípios da Economia Solidária (NEOSOL-USP, 2013).

A Economia Solidária surgiu como um novo modelo econômico, defendendo a participação coletiva, autogestão, democracia, igualitarismo, cooperação, auto-sustentação, promoção do desenvolvimento humano, responsabilidade social e a preservação do equilíbrio dos ecossistemas (MANCINI, 2005).

A economia solidária pode ser entendida como uma resposta sobre a insuficiente tentativa do capitalismo de incorporar em sua economia todos os membros da sociedade (SINGER 2008).

De um modo geral, a economia solidária age como um elo incentivador a qualificação entre os participantes, onde os mesmos podem se auto-sustentar através do aprendizado e experiência adquirida. De acordo com Hespanha *et al* 2009, a Economia Solidária visa o aumento do desenvolvimento socioeconômico nas regiões aplicadas, estabelece a distribuição de renda e inclusão social a classes de baixa renda, desempregados e empobrecidos.

Os processos de atuação de uma Incubadora de Empreendimentos Solidários promovem a articulação com as políticas públicas e operam no âmbito coletivo dos empreendimentos na perspectiva da educação para a autogestão (SCHOLZET *al.*, 2014). Assim, promover aprendizagem é fator preponderante nos processos de incubação.

As Incubadoras podem representar espaços didáticos importantes, na geração de conhecimentos, com respectiva transferência e processos de aprendizagem, através de

experiências e aplicação prática de teorias e conceitos de empreendedorismo social e solidário (LAVIERI, 2010). Essa geração e transferência de conhecimentos tem papel preponderante na promoção do desenvolvimento local.

Desenvolvimento local, de acordo com Reis *etal* (2006) pode ser compreendido através de uma ótica voltada para o restabelecimento econômico-social de uma área ou região considerada esquecida, que foi afetada de forma negativa pelo processo de globalização. Desta forma, o desenvolvimento local proporciona nestas regiões equidade social e, conseqüentemente, melhoria de vida das pessoas que residem nestes lugares. Assim como no desenvolvimento local e/ou desenvolvimento regional, a participação ativa da sociedade local é imprescindível, no que tange ao planejamento das atividades desenvolvidas na ocupação do espaço e distribuição dos resultados do processo de crescimento (OLIVEIRA; LIMA 2003).

Nesse sentido, a Universidade Federal da Grande Dourados, engajada com as questões sociais da região, criou em 2006, uma Incubadora Social (ITESS/UFGD) vinculada à Pró Reitoria de Extensão, que desenvolve ações para um público beneficiário, oriundos de comunidades rurais tradicionais, quilombolas e assentados da Reforma Agrária, com atuação nos âmbitos socioeconômicos e políticos, pautadas em um processo educativo dialógico estruturado nos princípios da Economia Solidária, visando emponderamento de comunidades em situação de vulnerabilidade social (UFGD, 2014).

OBJETIVO

Este trabalho teve por objetivo, avaliar o processo de aprendizagem e conseqüentes possibilidades de promoção de desenvolvimento local, a partir de um projeto de empreendedorismo social e solidário, na área de refeições fora do lar.

METODOLOGIA

Trata-se de um estudo de caso aplicado ao Restaurante Escola, da Universidade Federal da Grande Dourados. Com caráter exploratório e procedimento documental seguido de análise qualitativa.

Buscou-se levantar, classificar e sistematizar dados referentes ao empreendimento e ao processo de aprendizagem de participantes. As fontes utilizadas foram livros de Ata, pedidos de compra, notas fiscais, fichas técnicas e informações disponíveis no sítio eletrônico da Universidade Federal da Grande Dourados.

O estudo dividiu-se em duas etapas: tipificação do objeto de estudo, verificação da aprendizagem de empreendedoras e possíveis impactos no desenvolvimento local.

Para tipificar o objeto de estudo foi realizado um levantamento bibliográfico sobre tipificação de restaurantes e empreendimentos sociais e solidários seguido de um procedimento de verificação *in loco* da organização, quanto a número de empreendedores, instalações e o funcionamento em geral.

Para a verificação da aprendizagem, foram utilizadas entrevistas das empreendedoras e da coordenadora do projeto, que foram concedidas a pró-reitoria de extensão e disponibilizadas no sítio eletrônico da Universidade Federal da Grande Dourados. Esses depoimentos foram associados a possíveis impactos na promoção do desenvolvimento local.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

O RESTAURANTE ESCOLA BISTRÔ ECO SOL: DA CONCEPÇÃO À IMPLANTAÇÃO

Os resultados dessa etapa de pesquisa mostraram que o Restaurante Escola é resultado de um projeto de extensão desenvolvido junto a beneficiários da Incubadora de Tecnologias Sociais e Solidárias da Universidade Federal da grande Dourados (ITESS/UFGD), incluindo Assentados da Reforma Agrária e Quilombolas, oriundos de grupos de empreendedorismo baseado nos princípios da Economia Solidária. Esse público é beneficiário de outros projetos que visam o desenvolvimento local sustentável, por parte da UFGD. No entanto, careciam de ações específicas no que tange a conhecimentos aplicados de Gastronomia, produção de refeições e gestão de serviços de alimentação. Assim, foi planejada a implantação de um restaurante escola nas dependências da ITESS/UFGD. O público beneficiário do projeto é composto por seis mulheres.

O referido restaurante escola, do tipo bistrô, recebeu o nome fantasia Bistrô Eco Sol UFGD.

Bistrô é um tipo de estabelecimento que difere nas características em relação aos outros estabelecimentos por possuir um ambiente acolhedor, charmoso e manter uma culinária especializada. É um ambiente pequeno, porém, aconchegante, onde o local e as relações pessoais são tão importantes quanto a comida servida. Essa característica surgiu durante a segunda guerra mundial, onde os homens saíam para a guerra e suas esposas eram obrigadas a trabalhar para completar a renda, e a solução encontrada foi abrir suas próprias casas para a venda de refeições caseiras e bebidas (ABRASEL, 2014).

No Bistrô Eco Sol UFGD, são produzidas e comercializadas refeições, com base em comidas típicas e inclusão de hortaliças orgânicas oriundas da Agricultura familiar, dentro de um processo de autogestão com apoio técnico, seguindo rigorosos padrões de qualidade e de acordo com a legislação sanitária.

Embasado no tripé ambiência – qualidade – excelência em gestão, o restaurante funciona num processo de incubação, incluindo o planejamento físico e funcional do serviço, um acompanhamento técnico e um estudo da viabilidade econômica, além de uma estratégia de marketing.

O restaurante Eco Sol está em funcionamento e servindo refeições duas vezes por semana, além da realização de eventos, sendo que, o cardápio inclui um prato principal, elaborado a partir de comidas típicas regionais, acompanhado por saladas e suco natural, que em conjunto proporcionam cinco cores de frutas e hortaliças, no sentido de harmonizar sabores, aromas e valor nutricional. Na figura 1 são demonstrados aspectos gerais do restaurante.



Figura 1: Aspecto geral do restaurante, exemplo de prato típico e saladas.

Os fornecedores incluem produtores familiares de alimentos agroecológicos, de assentamentos da Reforma Agrária e quilombos.

A equipe de gestão do projeto é formada pela Professora coordenadora, uma Nutricionista Técnica de laboratório de Técnica Dietética, uma secretária e seis empreendedoras. No vínculo ensino-pesquisa, se incluem duas acadêmicas de Mestrado em Agronegócios e cinco acadêmicas de Graduação em Nutrição.

A clientela é composta por docentes, técnicos, acadêmicos e visitantes que frequentam o campus da universidade. A demanda pelo serviço superou expectativas e os clientes manifestam satisfação.

VERIFICAÇÃO DA APRENDIZAGEM E POSSÍVEIS IMPACTOS NA PROMOÇÃO DO DESENVOLVIMENTO LOCAL

As empreendedoras são prestigiadas em seus conhecimentos prévios, como o preparo de comidas típicas e doces artesanais e recebem aperfeiçoamento nas questões de gastronomia, aspectos higiênico-sanitários, cálculo de quantidades de gêneros alimentícios necessários, precificação, noções de custos, adequação para alimentação saudável, com a redução de gorduras e sal. O planejamento é feito em conjunto, sendo decididas questões imediatas, como o cardápio, a escolha das hortaliças que estão na época de safra e são produzidas no quilombo e os doces artesanais que estão sendo produzidos no assentamento; bem como questões de médio prazo, como reposição de materiais e equipamentos depreciados, forma de funcionamento nas férias universitárias, reajustes de preços e diversificação. A compra dos gêneros de mercado é planejada de forma a conseguir produtos de qualidade pelo menor preço. A renda dos almoços é revertida para as empreendedoras. O esperado é que ao final de dois anos essas empreendedoras estejam preparadas para implantar um serviço semelhante em suas comunidades, proporcionando geração de renda, inclusão social, disseminação dos princípios da Economia Solidária e desenvolvimento local sustentável.

Em relação à aprendizagem, foram encontrados os seguintes depoimentos, no sítio web da Universidade Federal da Grande Dourados (UFGD, 2014):

Trata-se de um empreendimento sem padrão. O grupo precisa desenvolver um trabalho associado ou cooperativo. Além disso, a renda deve ser compartilhada, não trabalhamos com a noção de lucro, que é um conceito da lógica capitalista. Não que esse conceito seja errado, mas nós trabalhamos com outra perspectiva. Em um empreendimento econômico-solidário, a renda é gerida e compartilhada pelo grupo de forma democrática” (Gestor da Incubadora).

“Nossa preocupação é com o empoderamento dessas comunidades, para que adquiram autonomia e possam “alçar voos”, replicando esse projeto em suas regiões. As empreendedoras precisam identificar suas próprias necessidades e aprender a providenciar meios para que sejam atendidas” (Coordenadora do projeto).

“É como se fosse uma oficina na hora de servir, outra na hora de dividir a renda, de pensar no cardápio e no cálculo para a compra dos ingredientes. Estamos aprendendo a gerir um restaurante para caminharmos sozinhas e abrir nosso próprio empreendimento nos lugares onde moramos” (Empreendedora 1).

“É muito importante reforçar que trabalhar com economia solidária, é trabalhar pensando no outro. E ter em mente, que não só eu preciso da renda, mas todo meu grupo. Além disso, pensamos em todas as comunidades que trabalham com produtos orgânicos, não só na nossa. Isso é ser solidário, quando eu tento estender aquele pouco que eu tenho para todos” (Empreendedora 2).

“Já podemos pensar até em turismo rural. Quando abriremos restaurantes no quilombo ou no assentamento, poderemos atender tanto moradores quanto visitantes. A pessoa que mora na cidade e quiser comer uma comida natural, sem conservantes e feita com todo o cuidado, será muito bem-vinda” (Empreendedora 3).

Os depoimentos das empreendedoras mostram que o processo de aprendizagem vem acontecendo em conformidade com o proposto por Bulgacov, Bulgacov e Canhada (2009), os quais afirmam que uma das melhores condições de aprendizagem ocorre no processo de incubação, com compartilhamento de práticas e troca de informação, voltados para a formação gerencial.

Os depoimentos mostram que a aprendizagem está ocorrendo, também, em consonância com as ideias de Kirdey (2004), no que tange ao papel da Incubadora como laboratório de aprendizagem do empreendedorismo e formação para Economia Solidária. Os relatos evidenciam um processo de formação dialógica, que perpassa pela compreensão de todos os autores, que é defendido por Lavieri (2010), quando afirma

que as incubadoras devem servir como espaços em que ocorram experiências enriquecedoras à educação empreendedora.

Em relação à promoção do desenvolvimento local, o projeto contribui por dois aspectos: na formação para empreendedorismo solidário na área de produção de refeições e na inclusão de produtos da agricultura familiar nos cardápios, o que abre possibilidades para comercialização, tanto no restaurante escola, quanto no mercado local. A aprendizagem percebida por parte das empreendedoras extrapola o espaço da incubação e se manifesta na produção agrícola, uma vez que estas vislumbram possibilidades de diversificação da produção, propriamente dita e de processos de transformação com agregação de valor, como agroindustrialização de geléias, conservas, pães, biscoitos e outros itens; proporcionando geração de renda, associativismo, valorização da cultura local, afirmação da vocação agrícola da região e conseqüente melhoria das condições de vida locais.

Esses aspectos são corroborados por Oliveira e Lima (2003) os quais afirmam que a participação ativa da sociedade é imprescindível para o desenvolvimento local. Ainda, Kliksberg (2001) reforça que uma sociedade avança positivamente quando, além da renda, outras potencialidades acompanham esse crescimento, tais como expectativa e qualidade de vida e desenvolvimento de seu potencial.

O projeto se mostra alinhado aos três pilares do desenvolvimento citados por Sachs (2008): Igualdade, equidade e solidariedade. Isso se evidencia no discurso das empreendedoras, quando citam que as decisões e o trabalho são conjuntos e a renda é partilhada na comunidade. Como afirma o autor, assim como Cen (2000) o desenvolvimento não se limita ao aumento da renda, mas, de maneira mais ampla chegar até aos desfavorecidos, reduzindo as desvantagens da pobreza e proporcionando melhores condições de vida.

5. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Com base nesse trabalho pode-se concluir que, por ser um empreendimento de economia solidária, o grupo participante do projeto possui o benefício da aprendizagem para autogestão.

Há integração da equipe em todas as funções, desde a organização, produção, execução e gerenciamento do Bistrô Eco Sol.

Fica visível o ganho enquanto aprendizagem, com possibilidade de implantação de empreendimento similar nas comunidades.

Por fim, o projeto pode contribuir significativamente para a promoção do desenvolvimento local, em virtude do processo de inclusão social vinculado.

6. REFERÊNCIAS:

Associação Brasileira de bares e restaurantes (ABRASEL). **A democratização do bistrô**. Disponível em: <<http://www.abrasel.com.br/index.php/component/content/article/7-noticias/2432100114-a-democratizacao-do-bistro.html>>. Acesso em: 23 out. 2014.

DORNELAS, José Carlos Assis. **Planejando incubadoras de empresas**: como desenvolver um plano de negócios para incubadoras. Rio de Janeiro: Campus, 2002.

HESPANHA, P. *et al.* **Dicionário internacional da outra economia**. Coimbra: Almedina, 2009.

Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE); Ministério do Planejamento Orçamento e Gestão. **Pesquisa de orçamentos familiares 2008-2009: análise do consumo alimentar pessoal no Brasil**. Rio de Janeiro: 2011. 150 p.

LEAL, Daniele. CRESCIMENTO DA ALIMENTAÇÃO FORA DO DOMICÍLIO. **Segurança Alimentar e Nutricional**, Campinas, v. 17, n. 1, p.123-132, 2010.

LIPPEL, Isabela Laginski. **Gestão de Custo em Restaurantes: utilização do método ABC**. Programa de Pós Graduação em Engenharia da Produção, Universidade Federal de Santa Catarina, Florianópolis, 2002.

MAGALHÃES, M. A; ALMEIDA, A. J. R; SANTOS, J. R; FIGUEIRÔA, D. M. Empoderamento de comunidades produtoras rurais como promoção da Segurança Alimentar e Nutricional. Congresso de Desenvolvimento Social **Anais...UNIMONTES**. Montes Claros, 2014

MANCE, Euclides A. (org). **Redes de Economia Solidária: a expansão de uma alternativa global**. 2005. Disponível em: <www.milenio.com.br/mance/>. Acesso em: 25 out. 2014.

National Business Incubation Association (NBIA). **Review**. Disponível em: <http://www.nbia.org/>. Consultado em maio de 2014

NÚCLEO DE APOIO ÀS ATIVIDADES DE EXTENSÃO EM ECONOMIA SOLIDÁRIA. NESOL-USP. **Economia Solidária em Várzea Paulista: construindo uma política pública**. São Paulo. São Paulo: NESOL-USP, 2013.

SCHOLZET al., 2014 <file:///C:/Users/ufgdfch/Downloads/15903-74356-1-PB.pdf>

Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (SEBRAE). **Como montar um restaurante self-service**. Disponível em: <<http://www.sebrae.com.br/sites/PortalSebrae/ideias/Como-montar-um-restaurante-self-service#naveCapituloTopo>>. Acesso em: 22 out. 2014.

Serviço de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (SEBRAE) **Lista dos 6 maiores erros de quem vai à falência**.

Disponível em: <<http://economia.uol.com.br/ultimasnoticias/redacao/2012/04/04/sebrae-lista-os-6-maiores-erros-de-quem-vai-a-falencia-saibacomoevita-los.jhtm>>. Acesso em: março de 2015.

SINGER, Paul. **Introdução à economia solidária**. São Paulo: Editora Fundação Perseu Abramo, 2008.

TARDIDO, Ana Paula; FALCÃO, Mário Cícero. O impacto da modernização na transição nutricional e obesidade. **Revista Brasileira de Nutrição Clínica**, São Paulo, v. 21, n. 2, p.117-124, abr. 2006.

