

REAPROVEITAMENTO DE ALIMENTOS NA PERSPECTIVA EMPREENDEDORA

Autora: Maria Nayane Alves Bezerra(1); Coautor: Ângela Maria de Amorim Lima (2);
Coautor: Rômulo Batista da Silva Galvão(3);
Orientadora: Dra. Maria do Socorro de Assis Braun.

Instituto Federal de Ciência e Tecnologia do Ceará – Campus Baturité, nayhonoratoit@gmail.com;
Instituto Federal de Ciência e Tecnologia do Ceará – Campus Baturité, angela50amorim@gmail.com;
Instituto Federal de Ciência e Tecnologia do Ceará – Campus Baturité, romulogalvao2015@gmail.com;
Instituto Federal de Ciência e Tecnologia do Ceará – Campus Baturité, sosbraun@gmail.com.

RESUMO

A ação empreendedora pode ser precursora da transformação na dinâmica de uma determinada comunidade. Por isso, a ideia de negócio pode ser despertada através da criatividade cognitiva ou por transmissão de conhecimentos, ao observar as necessidades e os meios necessários para atendê-las. Neste sentido, o trabalho tem como objetivo analisar o processo de aprender a empreender, através da estimulação da visão empreendedora na detecção de oportunidades e na implementação de empresas sustentáveis, a partir do reaproveitamento de alimentos. Desse modo, a transmissão do conhecimento sobre técnicas de aproveitamento integral de alimentos, juntamente com a perspectiva do empreendedorismo, de forma interdisciplinar, são meios de transformação socioeconômica. Para tanto, a metodologia do ensino utilizada para realização deste trabalho foi o estudo de caso, que possibilitou descrever, uma intervenção em curso, no projeto Tecendo Redes Empreendedoras. Desta forma, espera-se como resultado, do aprendizado teórico e prático, que o aluno desenvolva as habilidades específicas para identificar oportunidades e executar as tecnologias de reaproveitamento de alimentos e que, desse modo, transforme em ação empreendedora e propague para a comunidade, disseminando uma cultura alimentar sem desperdícios, ao transformar o que era descartado, em alimento, agregando valor nutricional e financeiro. Além disso, pretende-se difundir a cultura empreendedora da região do Maciço de Baturité, como forma de geração de renda, compreendendo a perspectiva empreendedora em conjunto com a sustentabilidade, como experimento de mudança social dos alunos do projeto Tecendo Redes Empreendedoras. Assim, a partir da identificação da ideia, execução e transformação em realidade, pode-se também compreender que o potencial de uma oportunidade gera valor econômico, social e ambiental, ao expandir os conhecimentos e os meios necessários para introdução de novos hábitos alimentares e conscientização ecológica, capaz de solucionar problemas de forma integrada entre indivíduo e sociedade.

Palavras chave: Empreendedorismo, sustentabilidade, negócio.

INTRODUÇÃO

O empreendedorismo é um processo que se inicia com uma ideia inovadora e que, ao longo do tempo, é transformada em realidade (Baron, 2014). Este processo é uma ação essencial para o domínio econômico, como também na melhoria da qualidade ambiental e desenvolvimento social. Assim, a ação empreendedora pode ser precursora da transformação na dinâmica de uma determinada comunidade.

Nesse contexto, identificar e selecionar a oportunidade certa para um negócio está entre as mais importantes habilidades de um empreendedor de sucesso de acordo com Stevenson et al (1985) apud Boszczowski e Teixeira (2012). Para tanto, a ideia de negócio pode ser despertada através da criatividade cognitiva ou por transmissão de conhecimentos, ao observar as necessidades e os meios necessários para atendê-las.

Assim, a transmissão do conhecimento sobre técnicas de aproveitamento integral de alimentos, juntamente com a perspectiva do empreendedorismo, são meios que permitem identificar a oportunidade de um negócio sustentável, evitando assim o desperdício de alimentos, que é um fator de grande importância mundial, pois trata de questões éticas, econômicas, ambientais sociais; além de ser instrumento de transformação socioeconômica.

Por isso, é importante investir no empreendedorismo como alternativa para sobrevivência de indivíduos, por ser uma atividade considerada como redentora para muitos problemas econômicos e sociais, uma vez que de acordo com a pesquisa Global Entrepreneurship Monitor – GEM (2015), patrocinada pelo Sebrae no Brasil, revela que, em cada dez brasileiros adultos, quatro já têm uma empresa ou estão envolvidos com a criação de uma. Em 2015, a taxa de empreendedorismo no país foi de 39,3%, o maior índice dos últimos 14 anos e quase o dobro do registrado em 2002, quando a taxa foi de 20,9% (SEBRAE, 2015).

Além disso, o desenvolvimento regional pode ser a alternativa para a superação dos problemas econômicos e sociais de uma região, uma vez que a competitividade tem condições de gerar empregos e distribuir renda. Assim, a cultura empreendedora poderá atuar no vetor da regionalização para atenuação das desigualdades, numa perspectiva social de envolvimento da sociedade em iniciativas proativas, que impactem no desenvolvimento

de ações e atividades de estímulo à comunidade em sua autorrealização e felicidade por meio do trabalho e aproveitamento de oportunidades de negócios (DOLABELA, 2004).

É neste cenário que o Maciço de Baturité, localizado na região metropolitana do Ceará, ocupa área estratégica, pois possui disponibilidade de recursos naturais e forte potencial turístico. Nesse contexto, para fornecer meios e estimular a ação empreendedora desse território, o Instituto Federal do Ceará - *Campus Baturité*, está executando o projeto Tecendo Redes Empreendedoras, cujo objetivo é abordar o aproveitamento de oportunidades a partir da visão empreendedora, estimulando desenvolvimento econômico e social, para os alunos do ensino médio da Escola Almir Pinto, de Araújoaba, e da escola Centro de Educação de Jovens e Adultos (CEJA) Donaninha Arruda, de Baturité, de forma a agregar valor aos produtos comumente desperdiçados e construir novos hábitos alimentares, através do reaproveitamento dos alimentos.

OBJETIVOS

Geral

Compreender o processo de aprender a empreender, através de estudos com atividades práticas, participativa, crítica e reflexiva.

Específicos

Estimular a visão empreendedora para detectar oportunidades de negócios sustentáveis a partir do reaproveitamento de alimentos.

Estimular a criação de mini empresas para experiências reais de gerenciamentos de negócios, trabalho em equipe, estimulando a cultura empreendedora.

METODOLOGIA

A metodologia do ensino utilizada para realização deste trabalho foi o estudo de caso, uma vez que para Yin (2001) trata-se de um método útil para explicar as relações causais em intervenções ou situações da vida real que são complexas demais para tratamento por meio de estratégias experimentais ou de levantamento de dados. Além disso, possibilita descrever um contexto da vida real no qual uma intervenção ainda está em curso, como é o caso do projeto Tecendo Redes Empreendedoras.

Desse modo, as atividades serão desenvolvidas através de aulas expositivas-dialogadas, aulas práticas e trabalhos teóricos e práticos, cujo foco será na transmissão do aproveitamento integral dos alimentos e na construção de um negócio que utilize estas

tecnologias como geração de renda. As disciplinas são ministradas de forma intercalada, com a finalidade de transformar as habilidades adquiridas das aulas práticas em ações empreendedoras.

O curso é classificado como de extensão, com carga horária total de 40 horas, ocorrendo em um único turno semanalmente, em aulas com duração de 4 horas; e abordará os seguintes tópicos: 1. Reaproveitamento de alimentos (20h) – teórica/prática; 2. Empreendedorismo (20h) - teórica/prática (Braun, 2017). Além disso, a disciplina de Reaproveitamento de Alimentos é administrada na cozinha do IFCE - *Campus* de Baturité, enquanto que a disciplina de Empreendedorismo é ministrada na sala de videoconferência do IFCE- *Campus* Baturité.

Para o planejamento das aulas teóricas de Empreendedorismo, utilizou-se a pesquisa bibliográfica, com abordagem qualitativa, do tipo exploratório e descritivo, através da análise e comparação de livros, como também em artigos, dissertações e teses, uma vez que de acordo com Bogdan e Biklen (1994), este tipo de investigação, em educação, aponta e discute os fundamentos e contextos de origem, suas peculiaridades e seus limites.

Vale ressaltar, que os alunos são avaliados através de trabalhos individuais, que exploram a visão empreendedora, como também em trabalhos de equipe para estimular o desempenho em grupos e interação social. Nesse contexto, o processo avaliativo se dá através da avaliação da aprendizagem, no desenvolvimento das habilidades essenciais para praticar as técnicas processuais, além de domínio cognitivo no desenvolvimento de caráter empreendedor.

Além disso, as aulas de empreendedorismo serão ministradas em 5 (cinco) encontros, nos quais ficarão numa sequência lógica desde os conceitos introdutórios até a construção de uma empresa do segmento alimentício, que utilize o aproveitamento integral dos alimentos, inclusive aquelas partes normalmente jogadas no lixo.

RESULTADOS E DISCUSSÕES

A educação empreendedora busca criar um ambiente favorável para o aprendizado na prática, permitindo ao educando assumir responsabilidades, ter autonomia para tomar decisões, desenvolver as habilidades de comunicação e fortalecer ainda mais sua intenção de empreender (Braun, 2017). Neste sentido, para aprender a empreender é necessário compreender como desenvolver as características empreendedoras, uma vez que são

atitudes, observadas através de estudos da Organização das Nações Unidas (ONU), que são praticadas pelos empreendedores de sucesso.

No passado acreditava-se que estas características eram herdadas, porém, sabe-se através de pesquisadores como a de David Mc Clelland, que esses comportamentos podem ser adquiridos e aperfeiçoados durante o processo do empreendedorismo. Por isso, para desenvolvê-los os alunos fizeram uma autoanálise das características pessoais, como também identificaram estas atitudes de forma crítica para compreenderem que podem aprender a empreender e que o sucesso é decorrente de uma gama de fatores internos e externos ao negócio, do perfil do empreendedor e de como ele administra as adversidades que encontra no dia-a-dia de seu empreendimento.

Nessa perspectiva, de acordo com Baron (2014) as ideias não surgem do nada, pelo contrário, acontecem quando indivíduos utilizam o conhecimento que adquiriram para gerar algo novo. Por isto, é oportuno a integração do aprendizado de tecnologias de reaproveitamento e com os conceitos e difusão do empreendedorismo, pois proporciona a capacidade de visão estratégica para identificar uma oportunidade e os métodos necessários para torna-la realidade.

Neste caso, é importante relatar que alguns alunos já possuíam/possuem empreendimentos, porém não detinham a informação necessária para visualizar o desperdício de recursos que podem ser reutilizados. Além disso, com a troca de experiências do campo da gastronomia e empreendedorismo, percebeu-se que os alunos conseguiram associar algo do conhecimento comum, frutas típicas ou produtos já existentes, com substituição de ingredientes e/ou aplicação de novas tecnologias como oportunidade de negócio.

Ainda de acordo com o mesmo autor (2014) algumas pessoas estão mais aptas do que outras a reconhecer oportunidades, porque têm melhor acesso a determinados tipos de informação e são capazes de utilizar essa informação tão logo as tenham. Desta forma, entende-se que a diferença de percepção de oportunidades entre os alunos deu-se através do contexto em que estão inseridos economicamente e também à cultura regional, que podem facilitar ou dificultar na percepção e exploração de um potencial negócio.

Desta forma, espera-se como resultado do curso, que o aprendizado teórico e prático, não se restrinja somente à sala de aula, e tampouco só para o aluno, mas que este ao desenvolver as habilidades específicas de identificação de oportunidades e as tecnologias

para reaproveitar alimentos, transforme em ação empreendedora e propague para a comunidade, incentivando uma cultura alimentar sem desperdícios, ao transformar o que era descartado em alimento, agregando valor nutricional e financeiro. Além disso, pretende-se disseminar a cultura empreendedora da região do Maciço de Baturité, como forma de geração de renda.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Destarte, este trabalho procurou entender a perspectiva empreendedora em conjunto com a sustentabilidade, como experimento de mudança socioeconômica aos alunos do projeto Tecendo Redes Empreendedoras a partir da identificação da ideia, execução e transformação em realidade. Pode-se compreender que o potencial de uma oportunidade pode gerar valor econômico, social e ambiental, ao expandir os conhecimentos e meios necessários para sua execução, o que possibilita introdução de novos hábitos alimentares e conscientização ecológica, capaz de solucionar problemas de forma integrada entre indivíduo e sociedade.

REFERÊNCIAS

BARON, Robert A. **Empreendedorismo: uma visão de processo**. Robert A. BARON, Scott A. Shane; tradução Sol Rasos. São Paulo: Cengage Learning, 2014.

BOSZCZOWSKI, Anna Karina. TEIXEIRA, Rivanda Meira. **O Empreendedorismo Sustentável e o Processo Empreendedor: Em busca de Oportunidades de Novos Negócios Como solução para problemas Sociais e Ambientais**. Revista Economia & Gestão – v. 12, n. 29, maio./ago. 2012. Disponível em <http://periodicos.pucminas.br/index.php/economiaegestao/article/view/P.1984-6606.2012v12n29p109/4540>. Acesso em 06.09.2017.

BRAUN, Maria do Socorro de Assis. **Projeto Pedagógico de Cursos de Extensão – Tecendo Redes Empreendedoras: Reaproveitamento de alimentos como oportunidade de ação social**. Instituto Federal do Ceará. Baturité, 2017.

HÍDRICA, Robert S. **Empreendedorismo**/ Robert D. Hisrich, Michael P. Peter, Dean Á Sherpherd; tradução: Francisco Araújo Costa. -9.ed.- Porto Alegre.

YIN, R. **Estudo de caso: planejamento e métodos**. 2a ed. Porto Alegre: Bookman; 2001.