

Reflexões sobre a experiência da Engenharia de Alimentos e da Nutrição para a Comercialização de Produtos da Economia Solidária

A experiência de trabalho junto ao NEA e à Contraponto é proveitosa tanto do ponto de vista técnico como pessoal. O caráter multidisciplinar das atividades promove uma experiência muito rica por meio das práticas realizadas e nas orientações tanto dos docentes quanto dos técnicos. A qualificação de um profissional da área de alimentos, tanto Engenharia como Nutrição, também está ligada a questões diversas além dos conhecimentos técnicos, como a capacidade de relacionamento, a gestão de horários, a proatividade e o comprometimento. Todos estes fatores são aprimorados, debatidos e incentivados nas atividades do bolsista de extensão.

O trabalho junto ao Contraponto foi muito produtivo, pois a atuação de estudantes de Engenharia de alimentos e Nutrição neste ponto de comercialização de alimentos, balizado com as práticas da Economia Solidária, como a autogestão, é bastante diferente do debatido e explicitado em sala de aula. Em particular a forma justa e democrática de participação e de efetivação dos encaminhamentos deliberados em reuniões do Conselho Gestor do entreposto, que são aspectos diferenciados das relações profissionais do mercado de trabalho tradicional. Por exemplo, foi muito complicado obter várias fichas de formulação dos alimentos comercializados pelo Contraponto, mesmo sendo de alta relevância a presença – ou ausência – de certos ingredientes e ter sido determinado em reunião. Portanto, foi importante a exposição das ideias, debate sobre suas relevâncias além da determinação prática para efetivá-las.

A heterogeneidade dos Empreendimentos de Economia Solidária (EES) atuantes no Contraponto também foi algo significativo devido ao aspecto de participação, função e visão social. A experiência de trabalhar com produtores assentados do MST com produção orgânica, por exemplo, foi excelente e muito motivadora de continuar trabalhando com este setor produtivo socialmente mais justo e ambientalmente equilibrado. Apesar disso, nem todos os produtos são provenientes de EES e que nem todos os EES participam da gestão do Contraponto da mesma forma, absorvendo os conhecimentos da Engenharia de Alimentos e da Nutrição. Enquanto para alguns o entreposto é uma ação política, simbólica ou de ocasião, para outros é o principal meio de comercialização e divulgação de seus produtos. Isso, sem falar nos problemas intrínsecos da economia solidária, faz com que o afinho e dedicação dos EES não sejam os mesmos. O nosso conhecimento permite avançar na otimização de processos produtivos, segurança alimentar e equilíbrio nutricional, mas não nos permite ajudar a solucionar este tipo de conflito.

A qualidade dos alimentos – responsabilidade social e ecológica na elaboração das formulações e proposta dos alimentos, armazenamento, preparação, além do quesito sensorial – oferecidos não tem como parâmetro balizador o preço de mercado, mas sim o preço justo de produção. Neste sentido, é interessante comparar e perceber que os preços praticados por grandes estabelecimentos genuinamente capitalistas não são coerentes em se tratando de alimentos necessários para a nutrição da população. Uma vez que produtos mais saudáveis e mais sustentáveis sejam produzidos de forma solidária, sem a utilização de insumos químicos inorgânicos, com custo de produção razoável, é possível chegar à conclusão de que algo está errado na formulação de preços nas grandes redes varejistas, sem falar nas relações predatórias que acabam gerando essa distorção de preços. Por outro lado, os produtos solidários são ecologicamente sustentáveis e nutricionalmente balanceados, permitindo a comercialização de produtos de alta qualidade sem um preço

abusivo. Alguns exemplos incluem os alimentos produzidos a partir de talos de vegetais e legumes, com um elevado valor nutricional, um sabor muito atrativo e um preço acessível e que permite à cooperativa que os produz obter rendimentos condizentes com um padrão de vida decente.

A localização do Contraponto, dentro do Campus central da Universidade, propicia um encontro de saberes bastante interessante. Tanto dos alunos bolsistas, já introduzido a esta nova perspectiva, a outro que ainda não teve este contato, como do produtor com o bolsista, do professor e os técnicos, enfim, a troca de saberes é um fator constante no dia-a-dia do Contraponto. Esta relação dos EES mais próximo da universidade pública, ajuda na tentativa de formação de futuros profissionais mais relacionados com as pessoas consumidoras, tornando a comercialização de alimentos solidários uma prática menos impessoal.

Portanto, ainda que as atividades do Contraponto possam melhorar muito na organização, na sistematização dos dados, na formação política de seus colaboradores (EES, bolsistas e técnicos), por exemplo, sua ação é inegavelmente vanguardista, em relação às práticas verdadeiramente sustentáveis de apoio a produção, ao comércio justo e no diálogo próximo aos consumidores, dentro da UFRGS. O Contraponto é referência prática como uma tentativa adequada de mostrar para o profissional na área de engenharia de alimentos e da nutrição que eles e elas podem, e devem, visar outros aspectos além da obtenção de riqueza pessoal para a sua formação ser, de fato, completa.