



TECENDO REDES EMPREENDEDORAS COMO OPORTUNIDADE DE AÇÃO SOCIAL

MARIA DO SOCORRO DE ASSIS BRAUN 1

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia - IFCE 1

sosbraun@gmail.com

DIMAS AUGUSTO DE VASCONCELOS 2

Instituto Centro de Ensino Tecnológico – CENTEC (Fortaleza) 2

dimasvasconcelos@yahoo.com.br

RESUMO

A ação empreendedora pode ser redentora de uma comunidade, através da transmissão de conhecimentos. Nesse contexto, pretende-se com este trabalho descrever o processo de ensino capaz de proporcionar visão estratégica e atitudes empreendedora, com atividades sobre criação e gerenciamento de negócios, reaproveitando alimentos que seriam normalmente desperdiçados. Assim, o aproveitamento de alimentos, juntamente com empreendedorismo, de forma interdisciplinar, foram meios de transformações socioeconômicas para comunidades do entorno do IFCE – *Campus Baturité*, demonstrado seu compromisso com a sociedade. Quanto ao método deste trabalho foi estudo de caso, caracterizado como exploratório e descritivo, por explicar situações da vida real e suas intervenções para transformar a realidade dos educandos. Para tanto, foram utilizadas estratégias de ensino com conteúdos teóricos e práticos, desenvolvendo habilidades para identificar oportunidades de negócios no reaproveitamento de alimentos, além da criação de miniempresas com cultura alimentar sem desperdícios, agregando valor nutricional para indivíduos e financeiro ao empreendedor. Assim, semeou-se a cultura empreendedora no Maciço de Baturité, interligando empreendedorismo com sustentabilidade, como transformação social.

Palavras chave: Empreendedorismo. Aproveitamento de alimentos. Sustentabilidade.

1. INTRODUÇÃO

O empreendedorismo é um elemento estratégico no desenvolvimento de uma comunidade, uma vez que poderá contribuir com mudança social e sustentabilidade, pois na visão de Baron (2014), “é um processo que se inicia com uma ideia inovadora e, ao longo do tempo, é transformada em realidade”. Neste sentido, unir empreendedorismo com reaproveitamento de alimentos trata-se de uma ação essencial para crescimento econômico de uma região, proporcionando desenvolvimento socioeconômico, preservação ambiental e formação profissional, oportunizando ao Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Ceará – IFCE, ações que demonstrem seu compromisso social, efetivando a interface entre a escola e a sociedade ao pôr em prática o esforço para desenvolvimento das pessoas.

Assim, o empreendedorismo aliado ao conhecimento sobre técnicas de aproveitamento integral de alimentos, proporciona os meios para identificação de uma oportunidade de negócio sustentável, podendo gerar resultados positivos para a sociedade, meio ambiente e indivíduos, unindo desenvolvimento econômico e social à sustentabilidade como instrumento de transformação socioeconômica. Neste sentido, o IFCE – *Campus* Baturité oferece cursos de extensão para comunidades do seu entorno, compartilhando sua expertise de excelência em educação profissional, demonstrando seu compromisso social para formar profissionais com visão empreendedora e socioambiental, tendo em vista tanto crescimento individual como regional.

Nessa perspectiva, o projeto Tecendo Redes Empreendedoras foi proposto como atividade de extensão, para capacitar pessoas da região do Maciço de Baturité, com visão estratégica e atitudes empreendedoras, de modo a identificar problemas e encontrar soluções de forma holística, sistêmica, eficiente e eficaz. Por este ângulo, Dornelas (2008) descreve que o empreendedorismo “implica no envolvimento de pessoas e processos, transformando ideias em oportunidades”. Seguido por Dolabela (2004) quando explica que o comportamento proativo do indivíduo poderá leva-lo a “aprender a pensar e agir por conta própria, com criatividade, liderança e visão de futuro, para inovar e ocupar o seu espaço no mercado, transformando esse ato também em prazer e emoção”, estimulando o crescimento pessoal, profissional.

Com este intuito, foi realizado o Curso de Extensão Tecendo Redes Empreendedoras: reaproveitamento de alimentos como oportunidade de ação social, numa ação conjunta entre a Escola de Ensino Médio Almir Pinto, do município de Aracoiaba e o Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia – *Campus* Baturité, envolvendo professores de vários cursos e disciplinas, de forma interdisciplinar, numa relação integradora entre teoria e prática como processo de ensino, formando uma trama de desenvolvimento e compromisso socioambiental para disseminar o conhecimento, relacionando reaproveitamento de alimentos com empreendedorismo.

Diante do exposto, pretende-se com este trabalho descrever o processo de ensino que proporcionou visão estratégica e atitudes empreendedoras aos educandos, a partir do aprendizado sobre criação e gerenciamento de negócios, reaproveitando alimentos que seriam normalmente desperdiçados. Além de disseminar a cultura empreendedora, mostrando sua importância para a economia; demonstrar o processo empreendedor, apresentando conceitos, ferramentas e técnicas para a criação, desenvolvimento e avaliação de novos negócios e ainda com aulas práticas aprender como processar partes dos alimentos normalmente desprezadas pelas pessoas, contribuindo com geração de renda, redução do desperdício e aumento da qualidade de vida.

2. FUNDAMENTAÇÃO TEÓRICA

A formação histórico-teórica do empreendedorismo é um tema que mobiliza pesquisadores das mais diversas áreas do conhecimento, devido à percepção da sua importância para o desenvolvimento econômico e social. No entanto, o que há em comum nos acontecimentos do mercado e na disseminação da cultura empreendedora é a necessidade de integração dos processos de ensino impulsionadores de desempenho acadêmico e profissional. Logo, a união entre o empreendedorismo e a sustentabilidade, permite que indivíduos tenham a capacidade de se adaptarem continuamente.

Nesse sentido, a visão de desenvolvimento econômico atrelada a inovação de Schumpeter (1982), destaca o “modelo dinâmico da economia, em que ocorrem as transformações que geram crescimento, ao mesmo tempo em que valoriza o papel do empreendedor”. Além disso, é importante incentivar a utilização integral de frutas, verduras, legumes e tubérculos, uma vez que estes são desperdiçados devido ao pouco ou nenhum hábito de consumo, pela falta de conhecimento de suas propriedades nutricionais (Badawi, 2009).

Consoante a literatura, o debate sobre reaproveitamento de alimentos, vem de encontro com os estudos da Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura - FAO (2017), anualmente são desperdiçados no mundo 1,3 bilhões de toneladas de alimentos em razão de falha na cadeia produtiva, começando no cultivo, na colheita, no transporte, no armazenamento, chegando até o consumidor final através da comercialização. No Brasil, toneladas de alimentos poderiam ser aproveitadas se a população aprender sobre suas propriedades nutricionais e a escola ensinar como aproveitar integralmente os alimentos. Por isso, é importante combinar criação de produtos, métodos de produção e formação de mercados, tendo no reaproveitamento de alimentos o suporte para o processo de inovação.

Corroborando com este pensamento a pesquisa realizada pelo Instituto Akatu, descrita no trabalho de Mattar (2008), revelando que os seres humanos “aproveitam apenas 40% das frutas e hortaliças, devido à falta de orientação sobre a utilização dos talos, folhas, cascas e sementes”. Além disso, Gondim et al. (2005) explica que “as análises químicas realizadas nas cascas de frutas desperdiçadas pela maioria da população, apresentam uma maior quantidade de nutrientes em relação às próprias partes comestíveis das frutas”. Desse modo, os produtos alimentícios reaproveitados auxiliam os organismos humanos com ação preventiva e curativa, pelo aumento dos nutrientes no corpo, além de abrirem espaços para formas alternativas de preparação de produtos.

Por isso, o empreendedor pode um agente capaz de “destruir a ordem econômica existente graças à introdução no mercado de novos produtos e serviços, pela criação de novas formas de gestão ou pela exploração de novos recursos, materiais e tecnologias” (Schumpeter, 1982). Portanto, o autor descreve os empreendedores como indivíduos com visão, dispostos a arriscar na incerteza e a investirem em produtos, com uma perspectiva voltada para explorar e conquistar mercados, usando métodos de produção inovadores.

Outro autor que conecta empreendedorismo ao processo de inovação para buscar oportunidades de negócios é Drucker (1987), quando descreve que

a inovação como o instrumento específico dos empreendedores, o meio pelo qual eles exploram a mudança como uma oportunidade para um negócio ou serviço diferente. Ela pode ser apresentada como uma disciplina, a ser aprendida e praticada. Desse modo, os empreendedores precisam buscar, com propósito deliberado, as fontes de inovação, as mudanças e seus sintomas que indicam oportunidades para o sucesso de um negócio (DRUCKER, 1987, p. 39).

Esta visão representa um norte em relação às intenções e ações de empreendedores para aproveitar oportunidades, direcionando seus esforços para enfrentar obstáculos internos e externos, sabendo olhar além das dificuldades, com foco em resultados.

No entanto, este trabalho não pretende explicar comportamentos ou ações empreendedoras, mas utilizando como respaldo a revisão bibliográfica sobre essa temática, propor o entrelaçamento do empreendedorismo com o aproveitamento integral dos alimentos produzidos no Maciço de Baturité, constituindo-se em um importante vetor de crescimento econômico, geração de riqueza e bem-estar social, promovendo inclusão social como alternativa para melhorar a qualidade de vida das pessoas, principalmente de pequenas comunidades, através da criação de pequenos empreendimentos relacionados ao aproveitamento integral dos alimentos produzidos na região.

3. METODOLOGIA

O processo de aprender a empreender foi planejado a partir de estudos com atividades práticas, participativas, críticas e reflexivas, estimulando a visão empreendedora para detectar oportunidades de negócios sustentáveis, a partir do reaproveitamento de alimentos. Além de incentivar a criação de miniempresas, para experiências reais de gerenciamentos de negócios, trabalhos em equipes, difundir a cultura empreendedora e como resultado melhorar a vida da população do Maciço de Baturité.

Trata-se de um trabalho realizado através do planejamento de aulas teóricas e práticas sobre empreendedorismo e reaproveitamento de alimentos, com pesquisa bibliográfica em livros, artigos, dissertações e teses, considerando os métodos e processos pedagógicos centrados na experimentação e experiências de vida dos alunos, transformando-os em sujeitos, auxiliando na construção da sua identidade, no seu projeto de vida, no desenvolvimento de suas características empreendedoras, permitindo-lhes encontrar seus espaços pessoais, sociais e profissionais (MORAN et al, 2000).

Além disso, este trabalho utilizou como método o estudo de caso, caracterizado como exploratório e descritivo, por ser útil para explicar situações da vida real e suas intervenções para transformar a realidade dos alunos (Yin, 2001). Enquanto (Moran et al, 2000), explica que é necessário abordar estratégias de ensino que ajudem a integrar todas as dimensões da vida e encontrar o caminho intelectual, emocional e profissional que levem os educandos a contribuir para mudança social. Neste caso, aulas teóricas e práticas ministradas no curso de extensão Tecendo Redes Empreendedoras, entrelaçando empreendedorismo com reaproveitamento de alimentos.

Em vista disso, foram realizadas atividades através de aulas expositivas-dialogadas, aulas práticas e trabalhos teóricos e práticos, cujo foco foi a transmissão de conhecimentos sobre o aproveitamento integral dos alimentos e a construção de um negócio que utilize estas tecnologias para geração de renda. Por isso, as disciplinas foram ministradas de forma intercalada – empreendedorismo e reaproveitamento de alimentos, com a finalidade de transformar as habilidades adquiridas nas aulas práticas, em ações empreendedoras.

Dessa forma, a educação empreendedora buscou criar um ambiente favorável para o aprendizado na prática, permitindo ao educando assumir responsabilidades, ampliar sua autonomia para tomada de decisões, desenvolver habilidades de comunicação e encorajar sua motivação para empreender. Portanto, espera-se que a articulação do aprendizado teórico e prático, leve o ensino para além das salas de aula, promovendo um aprendizado mais efetivo, semeando a cultura empreendedora na região, incentivando a geração de emprego e renda, estimulando a continuidade e sobrevivência das empresas criadas durante o curso.

4. O EMPREENDEDORISMO COMO AÇÃO SUSTENTÁVEL

A ação empreendedora alia-se ao processo de formação profissional, posto que relaciona as teorias da implementação de um negócio com a capacidade de identificar oportunidades disponíveis no mercado, para suprir uma demanda reprimida. Com isso, o

indivíduo ao visualizar uma oportunidade de negócio e ao ter acesso às ferramentas que o auxiliarão a transformá-la em realidade, deixa o campo do sujeito passivo e, torna-se um sujeito ativo.

Por isso, é importante investir no empreendedorismo como alternativa para sobrevivência, por se tratar de 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. Ainda 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 territorial a partir do foco na criação de negócios, pode ser uma alternativa para superação dos problemas econômicos e sociais de uma região, pois eleva a geração de empregos e por conseguinte, distribuição 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 na implementação de ações e atividades de estímulo à comunidade em sua autorrealização e felicidade, por meio do trabalho (DOLABELA, 2004).

Nesse contexto, o empreendedorismo representa uma alternativa para geração de empregos e formação de uma classe trabalhadora com uma visão holística, sistêmica e globalizada. Além disso, os pequenos empreendimentos são vitais para surgimento de empresas inovadoras que poderão criar novos produtos, e proporcionar diversificação no mercado através do reaproveitamento de alimentos com partes que seriam naturalmente descartadas, como: cascas, sementes e raízes. Essas iniciativas individuais desenvolvidas em paralelo com uma predisposição natural para a inovação, contribui para a melhoria da qualidade de vida de uma comunidade.

Por isso, o projeto de extensão Tecendo Redes Empreendedoras, cujo objetivo foi abordar o empreendedorismo a partir do aproveitamento de alimentos como oportunidade para entabular um negócio, demonstrou com aulas teóricas e práticas como pensar, criar e gerenciar empresas, para alunos do ensino médio da Escola Almir Pinto, de Aracoiaba-CE, agregando valor aos produtos comumente desperdiçados, por causa do preconceito e construir novos hábitos alimentares, através do reaproveitando dos alimentos como ação empreendedora sustentável.

4.1 Tecendo Redes Empreendedoras como oportunidade de ação social

Aprender a empreender é importante para compreender como desenvolver características empreendedoras, uma vez que são atitudes, observadas através dos estudos da Organização das Nações Unidas (ONU), praticadas pelos empreendedores de sucesso. Neste sentido, a educação empreendedora busca criar um ambiente favorável para o aprendizado na prática, permitindo ao educando assumir responsabilidades, ter autonomia para tomar decisões, desenvolver habilidades de comunicação e fortalecer a intenção de empreender (BRAUN, 2017).

Nesse contexto, o curso Tecendo Redes Empreendedoras desenvolveu competências voltadas para características empreendedoras, através de ação multidisciplinar. É um curso classificado como de extensão, com carga horária total de até 40 horas, que ocorreu em um único turno, semanalmente, em aulas com duração de 4 horas, que abordaram os seguintes tópicos: 1. Reaproveitamento de alimentos (20h) – teórica/prática; 2. Empreendedorismo (20h) - teórica/prática (Braun, 2017). Salienta-se ainda que, a disciplina de Reaproveitamento

de Alimentos foi administrada na cozinha, enquanto que a disciplina de Empreendedorismo foi ministrada na sala de videoconferência, ambas no IFCE - *Campus Baturité*.

Vale ressaltar que as aulas de empreendedorismo foram ministradas em 5 (cinco) encontros, numa sequência que começou com os conceitos introdutórios e avançou para o campo prático como foco na criação de empresa do segmento alimentício, que utilizasse os conhecimentos sobre o aproveitamento integral dos alimentos. Assim, as duas disciplinas se interligaram na formação de um empreendedor versátil, flexível e adaptável com competências para modificar o ambiente no qual está inserido, interligando a gastronomia com o empreendedorismo associando o conhecimento adquirido nas aulas práticas de reaproveitamento de alimentos com as aulas teóricas e práticas de empreendedorismo, para aprender a empreender.

Com este intuito, o método de ensino utilizado foi a oficina por trazer em seu bojo a visão de Becker (1992) do aprender fazendo, por se tratar de uma metodologia que se fundamenta na ideia de que o conhecimento é um processo de construção, através da interação entre o indivíduo e o meio no qual ele está inserido. Como também, é um processo pedagógico democrático, participativo e reflexivo que relaciona teoria e prática, sem enaltecendo a figura do educador como único detentor dos conhecimentos (FREIRE, 1998).

Em vista disso, o processo pedagógico democrático e construtivo foi o caminho para os alunos desenvolverem uma visão empreendedora de uma forma reflexiva, como também interagirem em trabalhos de equipes que estimularam a interação social, além de propiciar a troca de ideias e percepção individual de conhecimentos, pois cada pessoa aprende e assimila de maneira única e diferente. Todavia, como na aprendizagem o processo avaliativo, segundo Luckesi (1998) faz parte das ações para aferir resultados, os educandos foram avaliados durante todo o processo participando ativamente da construção do seu próprio conhecimento, recebendo e transmitindo experiências na criação e gerenciamento das miniempresas.

Com isso, a perspectiva de aprender utilizando a prática como metodologia de aprendizagem sobre as tecnologias de reaproveitamento de alimentos, é importante pois a falta de informação sobre o valor nutricional alimentício, aliada ao desconhecimento sobre o modo de preparo e aproveitamento integral dos alimentos são fatores que favorecem o desperdício. Por isso, pesquisas, trabalhos científicos, estudos e métodos de ensino sobre o valor nutritivo das partes não convencionais, podem ser utilizadas como aprendizado para mudar hábitos alimentares, uma vez que na visão de Padilha et al. (2015) “a gastronomia é uma ciência que busca originalidade, modificação de texturas, desconstrução de receitas, novos aromas e sabores.

Além disso, os conceitos e difusão do empreendedorismo proporciona a capacidade de visão estratégica ao identificar uma oportunidade e os métodos necessários para torná-la realidade, seguindo o pensamento de Baron (2014) quando descreve que as ideias não surgem do nada, pelo contrário, acontecem quando indivíduos utilizam os conhecimentos adquiridos para gerar um novos processos, produtos, serviços e/ou tecnologias. Assim, ao desenvolver suas competências com atividades práticas os estudantes adquirem capacidade de estruturar conhecimentos, interpretar dados e informações, que se tornem relevantes para aproveitamento integral dos alimentos.

Nesta conjuntura, as tecnologias de reaproveitamento de alimentos foram ensinadas para mostrar como otimizar partes não convencionais, como cascas e sementes de frutas, transformando-as em cascas cristalizadas, “tipo” carnes a partir de diversos resíduos de produtos orgânicos, bolos, patês, molhos, geleias, recheios etc. Assim, os aprendizes tiveram a missão de criar miniempresas ecológicas e transformar o que era descartado em oportunidade de negócio.

Desse modo, as práticas fizeram parte das várias etapas de aprendizagem, desde a introdução do conteúdo à sua assimilação, com a aplicação do que foi repassado, de maneira

que os alunos aprenderam praticando, com base no aprender fazendo de Dewey (1979, p. 22), que defende a educação como um processo de reconstrução e reorganização das experiências adquiridas que irão influenciar suas ações futuras, como resultado da absorção dos conhecimentos e as práticas vivenciadas pelos educandos, que se entrelaçam de forma dinâmica, para apreensão de novos saberes.

Esta metodologia motivou os estudantes quando foram para a cozinha aprender sobre o reaproveitamento de alimentos, com as experiências dos facilitadores, através de aulas práticas, criando condições favoráveis para o diálogo e a troca de experiências e saberes, propiciando a autonomia dos alunos, enquanto sujeitos emancipados e participativos, como mostra na imagem 1, a seguir:

Figura 01 – Aula prática de reaproveitamento de alimentos



Fonte: Acervo dos autores (2017)

Portanto, a melhor forma de ensinar os alunos foi demonstrar como utilizar instrumentos, equipamentos e materiais da gastronomia, durante o processo de formação, desafiando-os a atuarem como sujeitos ativos dos seus processos de aprendizagem e suas diferentes formas de apropriação e manifestação, compreendendo suas singularidades para reconstruir seus saberes, transformando-os em sabores.

Além disso, a metodologia aplicada para refletir sobre as características empreendedoras foi a dinâmica de grupo, por se constituir em um instrumento educacional que pode ser utilizado para trabalhar o ensino-aprendizagem, priorizando uma concepção de educação que valoriza, tanto a teoria como a prática e considera todos os envolvidos neste processo como sujeitos (Gonçalves e Perpétuo, 2007). Este método possibilita aprender os limites e possibilidades para atuar dentro de equipes, através de relações mais solidárias, reconhecendo semelhanças e diferenças em relação aos outros para construir ideias e ações coletivas.

Este método encontra amparo nos pressupostos defendidos por Delors (2003) no relatório da UNESCO, quando propôs os quatro pilares da educação para a vida: aprender a conhecer, aprender a fazer, aprender a conviver e aprender a ser. Para ele:

Aprender a conhecer, combina cultura geral, com a possibilidade de estudar, em profundidade, um número reduzido de assuntos, ou seja: aprender a aprender, para beneficiar-se das oportunidades oferecidas pela educação ao longo da vida.

Aprender a fazer, para adquirir não só uma qualificação profissional, mas, de uma maneira mais abrangente, a competência que torna a pessoa apta a enfrentar

numerosas situações e a trabalhar em equipe. Além disso, aprender a fazer no âmbito das diversas experiências sociais ou de trabalho, oferecidas aos jovens e adolescentes, seja espontaneamente na sequência do contexto local ou nacional, seja formalmente, graças ao desenvolvimento do ensino alternado com o trabalho.

Aprender a conviver, desenvolvendo a compreensão do outro e a percepção das interdependências – realizar projetos comuns e preparar-se para gerenciar conflitos – no respeito pelos valores do pluralismo, da compreensão mútua e da paz.

Aprender a ser, para desenvolver personalidade e estar em condições de agir com uma capacidade cada vez maior de autonomia, discernimento e responsabilidade pessoal. Com essa finalidade, a educação deve levar em consideração todas as potencialidades de cada indivíduo: memória, raciocínio, sentido estético, capacidades físicas, aptidão para comunicar-se.

Neste sentido, os alunos desenvolveram aprendizado teórico e reflexivo sobre a percepção do comportamento empreendedor, no módulo de empreendedorismo, através de dinâmicas para desenvolver seu potencial criativo e suas competências, permitindo-os sonharem e projetarem seu futuro com criatividade e iniciativa, como mostra a imagem 2, a seguir:

Figura 02 – Dinâmica sobre percepção das características do empreendedor de sucesso



Fonte: Acervo dos autores (2017).

Com isso, o trabalho de equipe beneficiou a interação entre os estudantes, aumentando a qualidade da aprendizagem e a aquisição de novos conhecimentos. Além de melhorar as habilidades sociais, pois possibilitou o diálogo, fácil comunicação e inclusão de seus integrantes, que contribuiu para o aperfeiçoamento e melhoria da sociedade.

Desse modo, os alunos desenvolveram suas habilidades cognitivas ao relacionar conhecimento acadêmico sobre as técnicas de reaproveitamento de alimentos com ferramentas de gestão, que remeteu a uma oportunidade de negócio. Este movimento, gerou sentimento de satisfação e valorização pessoal planejada, conjugando interesses, competências, estratégias, motivações, além de recursos materiais e sociais, focando no objetivo de montar um empreendimento, transformando-os em sujeitos ativos na sociedade.

Entretanto, transformar uma ideia em um negócio de sucesso necessitou mais do que simplesmente força de vontade e entusiasmo, por isso os conteúdos repassados durante o curso envolveram ferramentas de gestão, dentre elas a análise de *SWOT* que estuda a competitividade de uma organização, segundo quatro variáveis: *Strengths* (Forças), *Weaknesses* (Fraquezas), *Opportunities* (Oportunidades) e *Threats* (Ameaças) (Kotler, 2000).

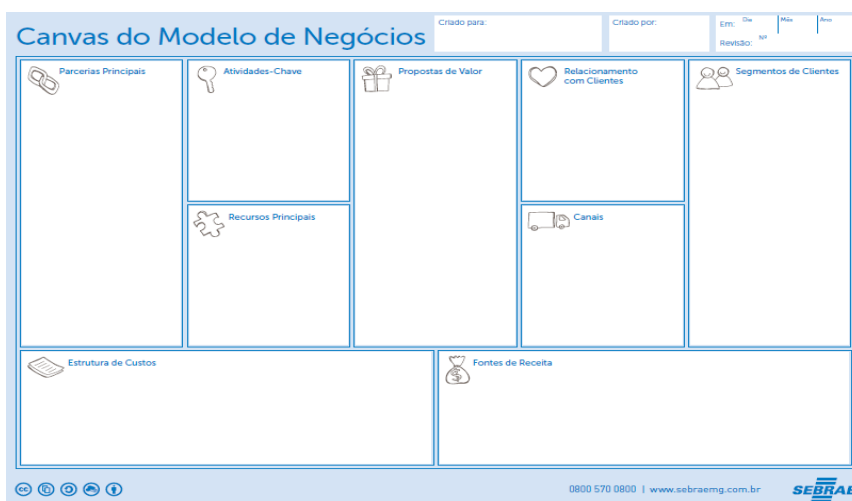
Desse modo, os alunos avaliaram o seu empreendimento, para traçar estratégias e aumentar as chances de sucesso da empresa criada.

Além disso, aprenderam sobre mercado e como satisfazer as necessidades dos seus clientes potenciais traçando estratégias para convencê-los a trocar recursos financeiros pelos produtos oferecidos. Para tanto, o *CANVAS* foi escolhido para elaborar o modelo de negócios, por ser uma metodologia ágil e flexível, em forma de diagrama visual, em que é possível avaliar um negócio, integrando escopo, tempo, requisitos e *stakeholders*¹, facilitando sua compreensão e justificativas de cada etapa. Por isso, acredita-se

que um modelo de negócio pode ser melhor descrito com nove componentes básicos, que mostram a lógica de como uma organização pretende gerar valor, englobando as quatro áreas principais de um negócio: cliente, oferta, infraestrutura e viabilidade financeira. (OSTERWALDER e PIGNEUR, 2011, p. 15).

Por isso, durante o curso os alunos aprenderam a elaborar um modelo de negócios utilizando como referência e CANVAS do Sebrae.MG, como mostra a figura 03 abaixo, para minimizar os impactos das mudanças aceleradas que possam afetar seus empreendimentos, de modo a desenvolver sua capacidade de adaptar e inovar, sobrevivendo em um mercado extremamente competitivo.

Figura 03 – Modelo de negócios CANVAS Sebrae.MG



Fonte: <https://www.sebraemg.com.br/atendimento/bibliotecadigital/documento/folder/modelo-de-negocio---canvas-em-branco>.

Em vista disso, o modelo Canvas, traz uma proposta de facilidade, por ser um mapa visual, flexível e de fácil compreensão, que facilita o processo de criação e aperfeiçoamento do negócio, aumentando as chances de sucesso ao compreender como entregar valor para os clientes, ser reconhecido pelo mercado em que atua, avaliando o todo da empresa para obter os melhores resultados.

Assim, ao longo do curso, os educandos obtiveram conhecimento teórico e prático do empreendedorismo, pois aprenderam a criar uma empresa e a identificar uma oportunidade de negócio a partir das tecnologias de reaproveitamento de alimentos, além do senso crítico para não desperdiçar alimentos.

¹ *STAKEHOLDERS* – públicos interessados.

Com isso, foram instigados a adotar um estilo de vida que saísse da zona de conforto, através de um novo olhar sobre as riquezas nutricionais das partes dos alimentos normalmente jogadas no lixo, contribuindo com a redução dos detritos orgânicos e preservação do planeta. Como também aprenderam sobre variedades nas preparações dos pratos e economia no orçamento familiar, interferindo tanto no meio em que está inserido, podendo provocar melhorias para si próprio e para a sociedade.

Portanto, espera-se como resultado do curso, que o aprendizado 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 de negócios e as tecnologias para reaproveitar alimentos, transforme-as em ação empreendedora e propague-as para a comunidade. E ainda, adote uma cultura alimentar sem desperdícios, transformando o que é descartado em alimento, agregando valor nutricional e financeiro como alternativa para melhoria de vida das pessoas e sua relação com o meio ambiente.

5. CONCLUSÃO

A oportunidade de difundir, o conhecimento para aproveitar integralmente os alimentos, em um mundo de desperdícios que contrasta com índices sobre humanos em extrema miséria, representa uma chance para colaborar com a mudança de comportamento das pessoas em relação à compra, preparação, conservação e consumo dos alimentos, por meio do seu aproveitamento integral, promovendo uma cultura de saúde, bem-estar e desenvolvimento com sustentabilidade.

Aliado a isso, na perspectiva de mudança socioeconômica, o ensino do empreendedorismo aparece como redentor no sistema de ascensão social, oportunizando a criação e gerenciamento do próprio negócio, numa região com pouca oferta de trabalho, apesar do potencial turístico, como é o caso do Maciço de Baturité. Assim, compreende-se a importância, responsabilidade e compromisso social das ações oferecidas pelo IFCE – *Campus* Baturité às comunidades de seu entorno, como liderança regional, não apenas para cumprirem dispositivos legais, mas por difundir uma cultura de aprender a empreender, através de atividades práticas, participativas, críticas e reflexivas.

Destarte, este trabalho conectou empreendedorismo com sustentabilidade, como experimento para transmutação socioeconômica dos educandos no projeto Tecendo Redes Empreendedoras, encorajando-os a relacionar teoria e prática, ensinando-os a tomar decisões a partir da identificação de uma ideia, elaboração de um modelo de negócio, criação e gerenciamento de uma empresa, visando desenvolvimento de competências empreendedoras a nível pessoal, social e profissional.

Finalmente, a educação como alternativa para formação de indivíduos com consciência cidadã, sensibilizados acerca do consumo e redução de desperdícios, assumindo novos hábitos alimentares com consciência ecológica, através de uma dieta rica em nutrientes, favorecendo sua saúde e qualidade de vida. Além da formação de empreendedores que saibam aproveitar oportunidades, concentrando-se em nichos de mercado e satisfação de necessidades, tendo como foco o reaproveitamento de alimentos para gerar valor econômico, social e ambiental nas suas comunidades.

REFERÊNCIAS

BADAWI, C. **Estratégia curricular em marketing da nutrição**. São Paulo – USP, 2009. Disponível em: <www.nutrociencia.com.br>. Acesso em: 04 agosto de 2017.

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 – PUC Minas**, v. 12, n. 29, maio/ago. 2012.
- 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.
- CHIAVENATO, Idalberto. **Empreendedorismo: dando asas ao espírito empreendedor.** 4ª.ed. rev. e atualizada. - São Paulo: Saraiva, 2012.
- DELORS, J. **Educação: um tesouro a descobrir.** 2ed. São Paulo: Cortez Brasília, DF: MEC/UNESCO, 2003. Disponível em <http://www.ia.ufrj.br/ppgea/conteudo/T1SF/Sandra/Os-quatro-pilares-da-educacao>. Acesso em 3 de novembro de 2017.
- DEWEY, John. **Experiência e educação.** 3 Ed. São Paulo: Ed. Nacional, 1979.
- DOLABELA, Fernando. **Pedagogia Empreendedora.** Revista de Negócios. V.9, n.2, p.127-130. Blumenau, 2004. Disponível em <http://proxy.furb.br/ojs/index.php/rn/article/view/293>. Acesso em 02 de maio de 2017.
- DORNELAS, José Carlos Assis. **Empreendedorismo: transformando ideias em negócios.** 3.ed. Rio de Janeiro. Elsevier, 2008.
- DRUCKER, Peter F. **Inovação e Espírito Empreendedor (Entrepreneurship): Prática e Princípios.** São Paulo: Pioneira, 1987.
- FAO/BRASIL. Perdas e desperdícios de alimentos na América Latina e no Caribe. Disponível em <http://www.fao.org/brasil/noticias/detail-events/en/c/1062706/>. Acesso em 05 de julho de 2018.
- FREIRE, Paulo, **Pedagogia do Oprimido**, 17ªed. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1998.
- GONDIM, Jussara Aparecida Melo et al. Composição Centesimal e de Minerais em Casca de Frutas. **Revista de Ciência e Tecnologia de Alimentos.** São Paulo, v. 25, n. 4, p. 825 – 827, out./dez. 2005.
- GONÇALVES, A. M., PERPÉTUO S. C. **Dinâmica de grupo na formação de lideranças.** 10ª ed. Rio de Janeiro: DP&A; 2007.
- KOTLER, Philip. **Administração de Marketing.** 10. ed. São Paulo: Pearson Prentice Hall, 2000.
- LUCKESI, Cipriano. **Avaliação da aprendizagem escolar.** São Paulo, Cortez, 1998, 7ª edição.
- MATTAR, Helio. **Caderno Temático: a nutrição e o consumo consciente.** São Paulo, 2007; Disponível em <<http://www.akatu.org.br>> Acesso em: 05 de julho de 2018.
- MORAN, José Manuel; MASETTO, Marcos T.; BEHRENS, Marilda Aparecida. **Novas tecnologias e mediação pedagógica.** 17. ed. Campinas, SP: Papirus, 2010. Disponível em <http://projetosntenoite.pbworks.com>. Acesso em 17/09/2017.

OSTERWALDER, A. PIGNEUR, Y. **Business Model Generation: Inovação em modelo de negócio**. Rio de Janeiro: Starlin Alta Editora e Consultora Ltda, 2011.

PADILHA, M. R. F. et al. Alimentos elaborados com partes não convencionais: avaliação do conhecimento da comunidade a respeito do assunto. In: Anais da Academia Pernambucana de Ciência Agronômica, Recife, vols. 11/12, p.216-225, 2014/2015. Disponível em <http://www.journals.ufrpe.br/index.php/apca/article/viewFile/1122/899>. Acesso em 6 de julho de 2018.

SCHUMPETER, A. Joseph. **Teoria do desenvolvimento econômico**. São Paulo: Abril Cultural, 1982.

SEBRAE. Agência Sebrae de notícias (Sebrae Nacional). **Pesquisa GEM revela taxa de empreendedorismo no país**, 2015. Disponível em <<http://migre.me/wnwn5>>. Acesso em 05 de abril de 2017.

_____. Modelo de negócios CANVAS. Disponível em <<https://www.sebraemg.com.br/atendimento/bibliotecadigital/documento/folder/modelo-de-negocio---canvas-em-branco>>. Acesso em 5 de julho de 2018.

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