





TEXTO Gisele Carneiro
REVISÃO DO TEXTO Lucas Paulatti Kassar

DIAGRAMAÇÃO Luciane de Carvalho Hulyk

ASSOCIAÇÃO DAS PADRIAS E COZINHAS
COMUNITÁRIAS FERMENTO NA MASSA



institucional.cefuria@gmail.com
(41) 3225-5582 / (41) 3322-8487
<http://www.cefuria.org.br/>

Curitiba, dezembro de 2022

IMPRESSO POR LUNAGRAF GRÁFICA E EDITORA

sumário

apresentação.....	5
rede fermento na massa	7
Forma de organização	9
rede mandala campo cidade.....	11
Quem é como surgiu a Rede Mandala?	13
Valores	14
Cuidado com o meio ambiente	15
economia solidária	15
autogestão.....	17
Qual é a diferença entre uma padaria tradicional e uma padaria comunitária?	19
compromissos	21
compromissos	22
Boas práticas de manipulação de alimentos.....	24
palavras finais	31
referências	33

apresentação

Esta cartilha foi feita para você, que participa, quer participar ou deseja conhecer a Associação das Padarias e Cozinhas Comunitárias Fermento na Massa.

O objetivo é contar a história, as práticas, a forma de organização e os valores praticados nas padarias comunitárias, visando contribuir com o seu fortalecimento.

A cartilha foi organizada pelo Centro de Formação Urbano Rural Irmã Araújo – Cefuria, que é uma entidade de apoio à economia solidária e executora do Termo de Fomento 857556/2017, junto ao Governo Federal, denominado *Rede Mandala – Rede Estadual de Economia Solidária Fortalecendo Campo e Cidade*.

O conteúdo é resultado de pesquisa científica e da experiência em diversas atividades de formação, produção e comercialização que as padarias participam. Nessas ocasiões, sempre acontece uma bonita partilha de conhecimentos e saberes, que são preciosos e precisam ser registrados.

Eis aqui o resultado desta construção.

Boa leitura!

rede fermento na massa

As padarias comunitárias que integram a Rede Fermento na Massa são empreendimentos econômicos solidários que se organizam, produzem e comercializam produtos de panificação, entre outros alimentos e serviços. Estão distribuídas em vários bairros de Curitiba, Região Metropolitana e outros municípios do Paraná. Normalmente comercializam sua produção no próprio bairro, participam de feiras e atendem eventos, servindo lanches e refeições.

As padarias comunitárias da Rede Fermento na Massa surgiram no final da década de 1990, na Paróquia Nossa Senhora Auxiliadora, no Sítio Cercado, região sul de Curitiba. Na ocasião, um grupo de mulheres se organizou para produzir pães e praticar solidariedade.

Assim como o fermento faz crescer o pão, também fez crescer as padarias comunitárias, que hoje compõem uma rede formalizada chamada **Associação de Padarias e Cozinhas Comunitárias Fermento na Massa**.

As padarias têm como objetivo gerar trabalho, renda, dignidade, compartilhar produtos, sonhos e saberes, fortalecer a economia solidária, contribuir para a justiça social.

Alguns de nossos valores são: solidariedade, comprometimento, respeito, empatia, acolhimento, cuidado com a natureza, união, mística, cuidado, amor, carinho, diálogo, valorização do trabalho¹.

1 Os valores aqui relacionados partiram das próprias pessoas envolvidas, em espaços de formação e de reuniões.

◀ CURSO DE PANIFICAÇÃO EM ECONOMIA SOLIDÁRIA DE 2022, QUE OCORREU NA PADARIA N. SRA. DO PERPÉTUO SOCORRO, PROMOVIDA PELO CEFURIA. O QUADRO FOI CONSTRUÍDO COLETIVAMENTE NO PRIMEIRO DIA DO CURSO. ACIMA, PODEMOS VER UM “VARAL” REPRESENTANDO A MÍSTICA DO DIA: OS SONHOS DE CADA PARTICIPANTE DO CURSO. ABAIXO, A PARTILHA DO DIA, PRODUTOS QUE FORAM PRODUZIDOS NA FORMAÇÃO E FORAM REPARTIDOS EM IGUAL QUANTIDADE PARA TODAS AS PESSOAS QUE TRABALHARAM. O CONTEÚDO DO QUADRO REPRESENTA A CONSTRUÇÃO COLETIVA DO CONHECIMENTO, SOBRE O TEMA “ECONOMIA SOLIDÁRIA”.



▲ ENCONTRO DO CONSELHO GESTOR, OUTUBRO/2022, QUANDO SE LEU O RASCUNHO DA PRESENTE CARTILHA, EM PEQUENOS GRUPOS, A FIM DE SUGERIR MELHORIAS.

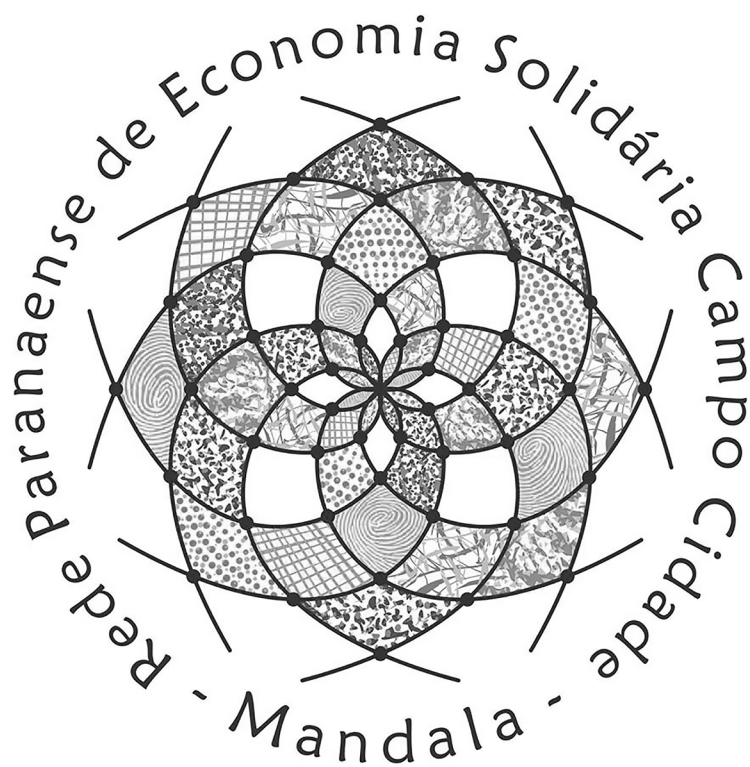
As padarias comunitárias caminham lado a lado com feiras de economia solidária, grupos de agroecologia, agricultura familiar, cooperativas, movimentos sociais, fóruns, conselhos, entidades e outros grupos que acreditam que é possível um mundo diferente.

Forma de organização

As padarias comunitárias têm uma reunião mensal na qual todas as pessoas que atuam nas padarias são convidadas a participar, e se chama **Conselho Gestor**. Nesta grande reunião, há momentos de estudo e de organização e são tomadas decisões importantes, fazendo com que um princípio da economia solidária aconteça: a autogestão.

A Associação possui uma coordenação, composta por sete pessoas, que se organizam para planejar os encontros mensais do conselho gestor, as formações e eventos diversos. É também a coordenação que encaminha o que foi decidido nos encontros do conselho gestor e atende às demandas relacionadas às diversas questões relacionados à Associação Fermento na Massa.

A Rede Fermento na Massa é filiada à Rede Paraense de Economia Solidária Campo e Cidade, a **Rede Mandala**.



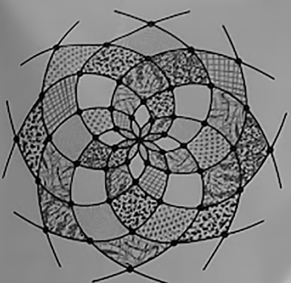
rede mandala campo cidade

A Rede Paranaense de Economia Solidária Campo e Cidade - Rede Mandala - é uma articulação de redes, empreendimentos, consumidoras e consumidores, apoiadoras e apoiadores de Economia Solidária do campo e da cidade, no Estado do Paraná.

Se você faz parte de uma padaria comunitária da Rede Fermento na Massa, também faz parte da Rede Mandala, junto com outras sete redes. Quais são as 8 redes da Rede Mandala?

- 1. Rede Pinhão de Clubes de Troca;**
- 2. Rede de Segurança Alimentar;**
- 3. Feira Permanente de Economia Solidária;**
- 4. Rede Utopia;**
- 5. Rede de Padarias Comunitárias Fermento na Massa;**
- 6. Rede Copasol de Agricultura Familiar;**
- 7. Núcleo Maria Rosa da Anunciação;**
- 8. Cooperativa Central da Reforma Agrária.**

A Rede Mandala junta quem trabalha no campo e quem trabalha na cidade. Mistura quem produz, quem comercializa, quem consome e quem apoia a economia solidária. Tem troca, prestação de serviços, rodas de conversa, formações, feiras, artesanato, costura, panificação, alimentos orgânicos, agricultura familiar, segurança alimentar.



Rede Mandala

Rede Paranaense de Economia
Solidária Campo-Cidade

Apresentamos
#ICSOL
Iniciativa
de
Inclusão Social
e Econômica
do
Setor da Agricultura Familiar
do
Paraná
Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento
Ministério do Desenvolvimento Econômico e Social
Ministério da Cidadania
Ministério da Família

Quem é como surgiu a Rede Mandala²?

A Rede Mandala foi concebida no ano de 2017 em um seminário de economia solidária durante a 16ª Jornada de Agroecologia, no município da Lapa-PR. Antes do lançamento oficial houve um seminário de articulação campo e cidade no Centro Comunitário e de Proteção Alimentar Padre Miguel – Cecopam. A oficialização ocorreu no dia 11 de setembro de 2018, na cidade de Curitiba, durante a IV Mostra de Economia Solidária da Universidade Tecnológica Federal do Paraná - UTFPR, organizada pela Incubadora de Economia Solidária - Tecsol. Participaram do evento aproximadamente 80 empreendimentos/grupos de economia solidária do campo e da cidade, além de entidades de apoio e fomento à economia solidária - Cecopam.

Missão

A Rede Mandala tem como missão o fortalecimento da economia solidária no Paraná, articulando e agregando redes, empreendimentos, consumidoras e consumidores solidários do campo e da cidade, visando qualidade de vida, justiça social e solidariedade.

Visão

A Rede Mandala tem no horizonte ser uma referência nacional como rede de economia solidária unindo campo e cidade.

2 Extraído da Carta de Princípios da Rede Mandala, aprovada em 30 de janeiro de 2020.

◀ ESTA FOTO FOI TIRADA EM JULHO DE 2022, POR OCASIÃO DE UMA FORMAÇÃO TÉCNICA DE PANIFICAÇÃO EM ECONOMIA SOLIDÁRIA, PROMOVIDA PELO CEFURIA. ESTE CURSO FOI MUITO IMPORTANTE, PORQUE UNIU MAIS DUAS REDES DA MANDALA: A FEIRA PERMANENTE DE ECONOMIA POPULAR SOLIDÁRIA E A REDE PINHÃO DE CLUBES DE TROCA.

Objetivos

Articular e criar espaços permanentes e periódicos de comercialização, distribuição, prestação de serviços, consumo solidário e formação em economia solidária, unindo campo e cidade; Atuar em rede em toda cadeia produtiva: do extrativismo até a reciclagem ou reaproveitamento de materiais por meio da articulação de empreendimentos do campo e da cidade;

Vivenciar e difundir princípios e valores da economia solidária tendo em vista o bem viver e a sustentabilidade do planeta;

Fortalecer a políticas pública de economia solidária no Paraná;

Possibilitar viabilidade financeira aos empreendimentos da Rede Mandala.

Valores

São valores da Rede Mandala:

Solidariedade de classe;

Trabalho coletivo, associativo;

Cooperação;

Distribuição justa da riqueza;

Sustentabilidade;

Cuidado com o meio ambiente;

Autogestão;

Democracia participativa;

Luta pela Reforma Agrária;

Agroecologia;

Troca e construção de
fazeres e saberes;

Respeito mútuo;

Respeito às diversidades;

Formação continuada;

Protagonismo feminino
e feminista;

Prioridade no *Ser*;

Consumo consciente;

Comércio justo;

Ética.

economia solidária

Se você participa da Rede de Padarias e Cozinhas Comunitárias Fermento na Massa e da Rede Mandala, faz parte da economia solidária, que é uma forma diferente de produzir, prestar serviço, consumir, comercializar e se relacionar. Na economia solidária, nós trabalhamos em grupo, dividimos responsabilidades, geramos renda, estudamos e fazemos partilha justa do resultado do nosso trabalho.

Na economia solidária, as pessoas e o trabalho têm muito valor. Enquanto na economia capitalista o objetivo de um empreendimento é o lucro, na economia solidária o objetivo é o bem viver de todas as pessoas envolvidas. Busca-se justiça, renda digna e felicidade por meio do trabalho.

O que é bem viver?

É uma convivência harmoniosa entre os seres humanos consigo mesmos e com a natureza, a partir do reconhecimento dos diversos valores culturais existentes no planeta. Ou seja: trata-se de bem conviver em comunidade e na natureza.

Alberto Acosta

Cuidado com o meio ambiente

A economia solidária se preocupa com a natureza, com todos os seres vivos. Por isso, preferimos produzir e consumir alimentos agroecológicos, que preservam a terra, a água, o ar e a saúde dos seres vivos.

Além disso, nos atentamos à compra da matéria prima, evitando alimentos transgênicos, poluentes e com agrotóxicos. O descarte de resíduos da produção também deve ser planejado e consciente: não misturar resíduos orgânicos com os recicláveis e procurar contribuir com catadoras e catadores de materiais recicláveis.

Um importante desafio é que as padarias possam adquirir matéria prima, como trigo, ovos e leite, de outros grupos da Rede Mandala, e que outros grupos da Rede Mandala comprem produtos das padarias, assim todos se fortalecem em rede. Você acha que é um sonho possível? Vamos tentar?

autogestão

Autogestão é a gestão compartilhada, ou seja: todas as pessoas que atuam nos processos de trabalho têm responsabilidades e decidem em conjunto o que e como fazer. São marcas autogestão: gestão compartilhada, transparência no trato dos recursos coletivos e democracia participativa, que envolve o diálogo.

Na Rede Fermento na Massa, as decisões são tomadas na reunião mensal que acontece e envolve todas as padarias, o Conselho Gestor.

Em cada padaria comunitária, também acontece a autogestão: todas as pessoas devem se envolver em todos os processos de trabalho e decidir sobre eles. Abaixo, relacionamos alguns tipos de trabalho comuns a todas as padarias comunitárias:

Produção, comercialização, limpeza, organização, compras, embalagem, pesagem, controle de qualidade, precificação, atendimento a clientes, planejamento, divulgação, etiquetagem, partilha de recursos, cálculos, gestão, participação em reuniões, em conselhos e formações.

Na Rede Fermento na Massa há um grupo de eventos, que atende pedidos de fornecimento de lanches, café da manhã e refeições em eventos diversos.

Todos os trabalhos mencionados acima e outros necessários ao funcionamento das padarias comunitárias são importantes e devem ser valorizados.

Em todos esses tipos de trabalho, é preciso que aconteça a autogestão, ou seja, funções compartilhadas, decisões coletivas, repasse das decisões, transparência, solidariedade, participação, partilha do conhecimento.

Que todas as pessoas participantes tomem conhecimento de todas as tarefas que envolvem uma padaria comunitária e sejam encorajadas, pelo coletivo, a desenvolvê-las.

Não ter patrão não significa que cada pessoa faz o que quer. É preciso fazer o que foi combinado no coletivo, por isso é importante participar das reuniões. O que o grupo decide vira uma lei, um acordo.

Praticar autogestão não é nada fácil! Afinal, nos acostumamos a ter quem mande ou supervisione nosso trabalho.

Autogestão envolve muita RESPONSABILIDADE e COMPROMETIMENTO de cada integrante. Precisamos prestar contas ao coletivo a que pertencemos, trabalhar muito e cumprir com os acordos que firmamos.

Para praticar autogestão é preciso participar de muitas reuniões!

Se você não participa das reuniões, assembleias ou outros espaços onde são tomadas decisões, outras pessoas decidirão por você, sobre aspectos que te afetarão. Você nem poderá reclamar, porque não estava presente quando as decisões foram tomadas.

As reuniões e os encontros são essenciais na economia solidária. Afinal, como podemos tomar tantas decisões coletivas se não nos reunirmos?

E o dinheiro?

Na economia solidária não há salário e nem lucro, mas sim **partilha das sobras**, que é o valor recebido por meio do trabalho, já deduzidas todas as despesas. Partilha é a repartição justa do dinheiro e dos produtos, para as pessoas que trabalharam.

ATENÇÃO! É preciso que todas as pessoas aprendam a lidar com o dinheiro!

Importante decidir coletivamente sobre como fazer a gestão, o que fazer com o dinheiro e como deve ser repartido o resultado do trabalho.

Qual é a diferença entre uma padaria tradicional e uma padaria comunitária?

Na economia capitalista, há uma hierarquia econômica e de poder. Quem tem maiores salários, rendimentos ou patrimônio, também tem maior poder. Os meios de produção, ou seja, tudo o que é necessário para que uma padaria funcione, como os equipamentos e os insumos, pertencem aos donos da padaria, que decidem sobre tudo o que acontece no estabelecimento.

Na padaria comunitária é diferente, quem trabalha também possui os meios de produção. Os equipamentos são coletivos, geralmente adquiridos por meio de projetos. Todas as pessoas que trabalham têm compromissos, direitos

e responsabilidades em relação a todo o processo de trabalho e decidem sobre todas as questões que envolvem a padaria. Por exemplo:

- O que e como produzir;
- O que e de onde comprar para produzir;
- Como organizar o espaço;
- Quanto cobrar pelos produtos e serviços;
- Como organizar o trabalho;
- Quem participa das reuniões, formações e eventos;
- Como fazer a partilha do resultado do trabalho;
- O que fazer com o dinheiro;
- Entre outras questões.

compromissos

Solidariedade envolve querer o bem viver para si mesma e para as outras pessoas e garantir que todas tenham direitos assegurados. Num empreendimento econômico solidário, não podemos fechar os olhos quando um(a) companheiro(a) de trabalho passa por dificuldades, é preciso preocupação e cuidado mútuo para o bem viver de cada pessoa do coletivo.

Solidariedade é trocar oportunidades, experiências, recursos, cuidado, diálogo e conhecimento. Na economia solidária, quem é mais forte defende e cuida de quem é mais fraco, se empenhando para que todas as pessoas e grupos sejam fortes também e para que a economia solidária possa crescer a cada dia.

Em 1841 a palavra solidariedade foi usada pela primeira vez para dizer que nenhum de nós pode viver e pensar somente em si, já que todos vivemos em uma sociedade e o que um faz afeta o outro de alguma forma. A solidariedade então é esse compromisso que temos uns com os outros³.

**Solidariedade também envolve compartilhar
receitas. Na economia solidária, os
saberes são socializados, então, não
precisamos manter segredo das receitas.**

3 Dicionário Popular de Economia Solidária - Pág. 49 – LANZA, L.M.B et al. Disponível em <http://www.uel.br/projetos/intes/img/biblioteca/d55YD37AB0.pdf>

compromissos

Quem atua na padaria comunitária assume várias responsabilidades. As principais são:

- Participar do encontro mensal do conselho gestor da Fermento na Massa;
- Participar dos encontros, eventos e formações da Rede Mandala e da economia solidária;
- Zelar pelos equipamentos que estão sob a responsabilidade das padarias, devolvendo-os à rede ou à entidade proponente de projetos, quando for o caso, quando não mais necessitar deles;
- Zelar pelo bom nome da Rede Fermento na Massa, da Rede Mandala e da economia solidária;
- Representar a Rede Fermento na Massa em eventos;
- Cuidar da higiene e das boas práticas de manipulação de alimentos.
- Cultivar a mística;
- Conversar diariamente para a organização do dia, do mês e para a tomada de decisões.

Abaixo, um importante compromisso de cada integrante da economia solidária:

**Encorajar e animar colegas de trabalho
com alegria, bom humor, escuta,
diálogo, compreensão e carinho. Assim
o grupo vai crescer e se fortalecer!**

Uma sugestão é começar o dia de trabalho com um café comunitário, encorajando que as pessoas participantes conversem sobre o dia a dia na família. A espiritualidade também é importante no relacionamento entre as pessoas das padarias, porque humaniza as relações, cultivando a solidariedade, o amor e o carinho no grupo. É possível iniciar o dia com um abraço, fazer um círculo fraterno, pedir que cada pessoa diga palavras de motivação e esperança.

▼ ECONOMIA SOLIDÁRIA ENVOLVE DIÁLOGO, COMPREENSÃO E AFETO





▲ CURSO TÉCNICO DE PANIFICAÇÃO EM ECONOMIA SOLIDÁRIA. JUNHO DE 2022
- CURITIBA

Lembramos que economia solidária é laica, ou seja, não está ligada a nenhuma religião. No entanto, se o grupo concordar, e com respeito às crenças de cada pessoa, o dia também pode iniciar com uma oração.

Boas práticas de manipulação de alimentos

Nós que atuamos com alimentação, precisamos conhecer e praticar as orientações para manipulação de alimentos. Higiene e boas práticas garantem alimentação saudável e segura, afinal, queremos o melhor para todas as pessoas que consomem os alimentos que produzimos, seja nossa família ou quem compra nossos produtos!

Aqui estão algumas orientações para as boas práticas de manipulação de alimentos. São importantes, mas não suficientes. É preciso que TODAS façam cursos específicos e tenham em casa apostilas, livros ou cartilhas que

tenham todas as informações necessárias para garantir as boas práticas de manipulação dos alimentos⁴.

As orientações abaixo foram discutidas na formação “Panificação em Economia Solidária”, ocorrida no período de junho a agosto de 2022, promovida pelo Cefuria e Rede Mandala, assessorada por Simone Maria Latczuk.

ALGUMAS ORIENTAÇÕES

○ COZINHA

A cozinha é o local onde os alimentos são produzidos e precisa de muitos cuidados:

- Antes de iniciar a produção de alimentos, verifique se a cozinha está perfeitamente limpa, bem como todos os utensílios, móveis, equipamentos e bancadas;
- Ao terminar o dia de trabalho, deve-se limpar a cozinha, todos os móveis e equipamentos;
- É preciso separar o resíduo orgânico e o reciclável e para isso, são necessárias duas lixeiras, com pedal.
- Não utilizar colheres de pau, porque podem contaminar os alimentos.
- É necessário que portas e janelas tenham telas;
- Os espaços de produção devem ser revestidos com pintura e azulejos claros;
- Os espaços de produção não podem ter cortina, ventilador ou plantas.

4 Algumas sugestões de cartilhas sobre práticas de manipulação de alimentos: Manual de boas práticas de alimentos – disponível em https://www.prefeitura.sp.gov.br/cidade/secretarias/upload/manual_boas_praticas_alimentos_2019.pdf - Cartilha de boas práticas em serviços de alimentação – disponível em <https://www.gov.br/anvisa/pt-br/centraisdeconteudo/publicacoes/alimentos/manuais-guias-e-orientacoes/cartilha-boas-praticas-para-servicos-de-alimentacao.pdf>

A cozinha é nosso mais importante local de trabalho, é nosso cartão de visita. Que esteja sempre limpa, brilhante e organizada. Que possamos sentir energia de zelo, fraternidade, amor e cuidado entre todas que trabalham!

○ MÃOS

Nossas mãos precisam estar sempre limpas, antes, durante e após o preparo dos alimentos. Devemos lavar as mãos:

- Antes de iniciar o trabalho;
- Após limpeza do espaço;
- A cada troca de atividade;
- Após voltar do banheiro;

ATENÇÃO: Ao usar o banheiro, é necessário retirar o avental e só o colocar novamente após lavar bem as mãos.

○ CUIDADOS PESSOAIS

- Ao iniciar o trabalho, você deve estar limpa, de banho tomado;
- Sempre utilizar touca e máscara;
- Sempre utilizar avental limpo;
- Usar calça e calçado fechado;
- Braços nus abaixo do cotovelo – não utilizar manga longa ou arregaçar bem as mangas;
- Unhas sempre curtas, limpas e sem esmalte;
- Não utilizar brincos, anéis, pulseiras, adornos, creme ou perfume;
- No momento de manipular os alimentos, não pode conversar;

- Proibido celular na cozinha;
- A roupa que se usa na cozinha deve ser usada apenas na cozinha;
- Atenção com colegas também é importante, sempre relembrar do compromisso coletivo, cuidar umas das outras com diálogo.

▼ BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS. CURTO TÉCNICO DE PANIFICAÇÃO EM ECONOMIA SOLIDÁRIA, PROMOVIDO PELO CEFURIA - JUNHO DE 2022.



PRODUZIDO POR: PADARIA COMUNITARIA ENFARINHADAS
ENDereco: NICOLA PELANDA 5000 PAROQUIA SAN PEDRO-
UMBARA.

CONTATO: 41995238195

PAO INTEGRAL

INGREDIENTES:

FARINHA DE TRIGO, FARINHA INTEGRAL, REFORCADOR, ACUCAR
MASCADO, GERGELIM, CHIA, MARGARINA, CHOCOLATE 50%
CACAU, SAL E FERMENTO BIOLOGICO.

ALERGICOS: CONTEM GLUTEM

FAB: 01-07-22

VAL: 08-07-22

▲ PÃO PRODUZIDO PELA PADARIA AS ENFARINHADAS, DEVIDAMENTE ETIQUETADO.

○ **COMPRAS**

- Verificar a validade dos produtos;
- Produtos industrializados devem estar lacrados;
- Verificar a qualidade dos produtos: cor e aspecto;
- Preferir alimentos orgânicos, agroecológicos e não transgênicos;
- Preferir produtos da economia solidária, de preferência os da Rede Mandala;
- Deve-se retirar os produtos das sacolas e caixas de papelão quando chegar do mercado, inclusive caixa de ovos.

○ **ETIQUETAS**

Todos os produtos que comercializamos devem conter uma etiqueta dizendo:

- quem produziu;
- o endereço onde aquele produto foi produzido;
- o telefone de contato;
- qual o nome do produto;
- quais os ingredientes que foram utilizados;
- data de fabricação;
- validade.

Assim como desejamos que toda a Rede Mandala consuma os pães e delícias que produzimos, devemos também preferir consumir de nossas companheiras e companheiros da economia solidária.

Em união nos fortalecemos, conseguimos renda digna e realização no trabalho que desenvolvemos. Passo a passo, seguimos na construção de uma sociedade justa e igualitária.

palavras finais

Quando entramos para as padarias comunitárias, abre-se um mundo novo, repleto de desafios e possibilidades. Descobrimos que nossas ações vão além de produzir panificados, acabamos produzindo um outro modo de vida, com valores e práticas diferentes.

Atuar com economia solidária é gratificante! Nós temos a oportunidade de evoluir como seres humanos, porque procuramos estabelecer uma relação de ética, cuidado e fraternidade com as pessoas e com a natureza. Às vezes deslizamos e percebemos que falhamos na prática da solidariedade e da autogestão. Quando acontece isso, ficamos tristes, mas compreendemos que faz parte do processo de aprendizado.

Importante caminharmos com alegria e com motivação contagiante, na certeza de que estamos envolvidas numa bela construção coletiva.

.....

.....

referências

ACOSTA, Alberto. O Bem Viver. Disponível em pdf no link <https://rosalux.org.br/wp-content/uploads/2017/06/Bemviver.pdf>

Carta de Princípios da Rede Mandala – disponível no site do Cefuria, link <http://www.cefuria.org.br/files/2020/01/Carta-de-Princ%C3%ADpios-Rede-Mandala.pdf>

Dicionário Popular de Economia Solidária - LANZA, L.M.B et al. Disponível em <http://www.uel.br/projetos/intes/img/biblioteca/d55YD37AB0.pdf>

Folders e cartilhas da Rede de Padarias Comunitárias;

Folders e cartilhas sobre economia solidária, produzidas pelo Cefuria

SINGER, Paul. Introdução à economia solidária.



Apoio



Realização



SECRETARIA NACIONAL DE
INCLUSÃO SOCIAL E PRODUTIVA

MINISTÉRIO DA
CIDADANIA

GOVERNO
FEDERAL