COOPERATIVAS GASTRONÔMICAS: INOVAÇÃO SOCIAL PARA RENDA, SEGURANÇA ALIMENTAR E CULTURA LOCAL

Autores: José Dávilo Aguiar Silva (UNINTA Sobral; *daviloaguiar@icloud.com*); Cássia Santos do Amaral (UNINTA Sobral; *cassia.amaral@uninta.edu.br*).

RESUMO EXPANDIDO: Relato de experiência

Apresentação

As cooperativas gastronômicas emergem como experiências coletivas que articulam trabalho, identidade cultural e geração de renda em contextos sociais marcados por desigualdades e insegurança alimentar. Ao promover o associativismo, essas iniciativas fortalecem economias locais, resgatam saberes tradicionais e oferecem alternativas de inclusão produtiva. Singer (2002) define a economia solidária como uma resposta concreta à exclusão social, estruturada a partir de práticas colaborativas que priorizam o ser humano em relação ao capital. Além disso, funcionam como espaços de formação e troca de conhecimentos, onde mulheres, jovens e agricultores familiares podem desenvolver habilidades empreendedoras, construir autonomia financeira e fortalecer sua participação cidadã.

No cenário contemporâneo, cresce a necessidade de repensar formas de organização econômica que sejam mais democráticas e sustentáveis. A insegurança alimentar, que atinge milhões de brasileiros, reforça a relevância de arranjos coletivos capazes de proporcionar acesso a alimentos saudáveis e ao mesmo tempo gerar renda para grupos marginalizados. Nesse contexto, cooperativas gastronômicas se apresentam como alternativas estratégicas, unindo a valorização da cultura alimentar à inovação e à sustentabilidade,

O Anuário do Cooperativismo Brasileiro (2025) mostra que mais de 25 milhões de pessoas já fazem parte de cooperativas, o que demonstra a força desse modelo no país. Além dos números, é importante observar como tais organizações assumem papel relevante no desenvolvimento local, criando redes de solidariedade, reduzindo desigualdades e ampliando a participação social. Isso evidencia que as cooperativas não são apenas instrumentos de sobrevivência econômica, mas também de fortalecimento comunitário e cultural, gerando impactos duradouros em diversas dimensões da vida social.

Objetivos

O objetivo central deste projeto é desenvolver e validar modelos de cooperativas gastronômicas capazes de fortalecer a economia local de Sobral e região, reduzindo desperdícios e promovendo a segurança alimentar. Busca-se também identificar caminhos de fortalecimento das iniciativas já existentes, com foco em formalização, capacitação, gestão compartilhada e estratégias de comercialização. Outro aspecto relevante é o desenvolvimento de estratégias diversificadas de comercialização, que não apenas ampliem a visibilidade dos produtos, mas também fortaleçam a competitividade em diferentes mercados, incluindo feiras locais, restaurantes parceiros e até canais digitais. Ao articular esses elementos, o projeto busca não apenas gerar renda e reduzir desperdícios, mas também contribuir para a valorização da cultura alimentar, o fortalecimento comunitário e a construção de um modelo de desenvolvimento mais justo, humano e sustentável.

Descrição da experiência

A experiência relatada adota a metodologia de pesquisa-ação, que segundo Thiollent (2011) possibilita a integração entre produção de conhecimento e intervenção prática. A parceria com o Mesa Brasil Sesc viabilizará a coleta de dados junto a comunidades e empreendedores locais, garantindo a aproximação com a realidade do território.

As etapas previstas incluem um diagnóstico participativo, oficinas de cocriação para definição da governança cooperativa, padronização de fichas técnicas e desenvolvimento de novos produtos a partir de PANCs e ingredientes regionais. Além disso, será incentivada a melhoria de processos produtivos, implementação de mecanismos de controle de qualidade e acompanhamento de custos. Dessa forma, será possível alinhar práticas tradicionais a ferramentas modernas de gestão e comercialização.

A sustentabilidade das cooperativas depende tanto da formalização e do suporte legal quanto da capacidade de se reinventar frente às demandas do mercado. Por isso, este projeto incorpora também a análise de indicadores sociais, ambientais e econômicos, permitindo compreender como as ações repercutem no desenvolvimento local.

Discussão

Os resultados esperados dialogam com referenciais clássicos e contemporâneos sobre economia solidária. Singer (2002) aponta que tais arranjos coletivos representam uma alternativa inclusiva ao modelo capitalista tradicional, promovendo o acesso ao trabalho digno e à renda. A sustentabilidade de cooperativas depende da combinação entre governança participativa e acesso a políticas públicas de apoio.

Ao mesmo tempo, os dados atuais apresentados pelo Anuário do Cooperativismo Brasileiro (2025) demonstram que o setor mantém crescimento contínuo, mesmo em cenários de crise econômica. Isso mostra que, além de preservar práticas culturais e fortalecer comunidades, as cooperativas gastronômicas têm potencial de garantir estabilidade econômica e competitividade em mercados cada vez mais exigentes.

No caso de Sobral, o fortalecimento de cooperativas gastronômicas pode representar não apenas geração de renda, mas também maior visibilidade para a cultura alimentar regional. A padronização de processos, o uso de ingredientes locais e a valorização da identidade coletiva são estratégias capazes de diferenciar os produtos dessas cooperativas e inseri-los em novos mercados, ampliando as possibilidades de desenvolvimento social e econômico.

Assim, o projeto contribui para consolidar a ideia de que o cooperativismo gastronômico não é apenas uma resposta imediata às crises socioeconômicas, mas uma proposta duradoura de inovação social. Ele se ancora tanto em teorias da economia solidária quanto em evidências atuais do crescimento do setor, mostrando-se como alternativa viável para promover inclusão, sustentabilidade e fortalecimento cultural.

Considerações finais

O projeto de cooperativas gastronômicas configura-se como alternativa inovadora para promoção do empreendedorismo social e da sustentabilidade alimentar. Espera-se como resultados: modelo organizativo exequível, manual de operações, fichas técnicas, POP’s simplificados, marca coletiva inicial e indicadores de impacto social e ambiental, valorização da cultura local e ampliação do acesso a alimentos nutritivos e acessíveis.

Dessa forma, o projeto cumpre seus objetivos de propor um modelo de cooperativa gastronômica viável, sustentável e socialmente transformador. Recomenda-se, como perspectivas futuras, a ampliação de parcerias com instituições de ensino e políticas públicas, o

fortalecimento da formação técnica de cooperados e a criação de estratégias digitais para comercialização. Tais medidas poderão consolidar os impactos esperados em renda, cultura e segurança alimentar.

Referências

SINGER, P. **Introdução à economia solidária**. São Paulo: Fundação Perseu Abramo, 2002.

SOMOSCOOP. **Anuário do Cooperativismo Brasileiro 2025**. Disponível em: https://somoscooperativismo.coop.br/anuario. Acesso em: 08 set. 2025.

Palavras-chave: Cooperativismo, Gastronomia Social, Cultura Local.

Fonte(s) de financiamento/apoio: Este projeto conta com o apoio do Mesa Brasil Sesc, que viabiliza a coleta de dados junto às entidades de sua rede e execução.

Conflito de interesses: Os autores declaram não haver conflito de interesses.