

INFRAESTRUTURA PRODUTIVA EM ASSENTAMENTOS DA REFORMA AGRÁRIA: ESTUDO SOBRE A PADARIA DO ASSENTAMENTO HAROLDINA EM MIRANTE DO PARANAPANEMA – SP

Dambrenio Odacir Boró¹

Luís Antonio Barone²

Resumo

O presente artigo visa realizar uma breve análise do histórico de uma base de serviços localizada no Assentamento Haroldina no município de Mirante do Paranapanema (SP). A base consiste em um conjunto de equipamentos voltados ao processamento de parte da produção advinda da agricultura familiar, que, em condições normais, não teriam capacidade de financiar essa infraestrutura, sendo a mesma majoritariamente financiada pelo Governo Federal com participação da Prefeitura Municipal. É dado especial foco à padaria localizada no conjunto produtivo – sua estrutura física, suas relações com o poder público municipal e, mais propriamente dito, ao Grupo de Mulheres da Cooperativa dos Assentados da Região do Pontal (COCAPAR) responsáveis pela administração da padaria.

Palavras Chave: Política Pública, Infraestrutura Produtiva, Padaria e Assentamentos Rurais

¹ Graduando em Arquitetura e Urbanismo pela FCT/Unesp – Campus de Presidente Prudente e integrante do grupo de pesquisa “Ruralidades, habitat e cidadania”.

² Sociólogo, docente da FCT/Unesp – Campus de Presidente Prudente e líder do grupo de pesquisa “Ruralidades, Habitat e Cidadania”.

Introdução: O ASSENTAMENTO HAROLDINA E O PÉ-DE-GALINHA

O presente artigo visa realizar uma breve análise do histórico de uma base de serviços localizada no Assentamento Haroldina no município de Mirante do Paranapanema (SP), problematizando o processo de implantação desse equipamento e os impasses daí gerados – sobretudo a partir da tentativa de gerenciamento de uma padaria comunitária. O trabalho questiona as opções de instalação dos equipamentos, a partir de um inventário das edificações e do processo político que levou à desativação da referida padaria. A “trama de tensões” (BARONE; FERRANTE, ANO) gerada pelo embate entre a Prefeitura Municipal de Mirante (a partir da gestão eleita em 2016) e a direção da cooperativa (ligada ao MST) levou aos impasses que desalojaram a padaria de instalações razoavelmente adequadas, levando os equipamentos para uma área sem condições técnicas/sanitárias para seu funcionamento.

O Assentamento Haroldina foi estabelecido pelo ITESP (Fundação Instituto de Terras do Estado de São Paulo) em dezembro de 1995, e conta com 71 lotes, que juntos totalizam 1.964,89 ha. Neste, existe um ponto de referência para os assentados, chamado popularmente de “Pé-de-galinha” (o nome se explica devido ao modo em que ocorre o encontro de estradas naquele ponto específico), área comunitária que concentra equipamentos públicos que servem os assentados de vários assentamentos do entorno: uma escola estadual de ensino médio, uma escola municipal de ensino fundamental, uma unidade do Programa Saúde da Família - PSF ligado ao Sistema Único de Saúde – SUS do Governo Federal, um posto do programa estadual ACESSA SP. Conta, também, com outros equipamentos institucionais, sendo duas igrejas – uma da Igreja Católica e a outra evangélica - uma casa AMAS (Associação das Mulheres Assentadas do Pontal) formada a partir de uma contrapartida a um financiamento do BNDES a uma empresa da região. Seu único ponto comercial é o restaurante da Dona Noêmia, que agrega funções de mercearia, bar e restaurante. Possui também uma unidade agroindustrial, que será melhor explorada no decorrer desse artigo.



LEGENDA

1 - BASE DE SERVIÇOS

2 - RESTAURANTE DA DONA NOÊMIA

3 - IGREJA - ASSEMBLEIA DE DEUS

4 - ACESSA SP

5 - CASA AMAS

6 - IGREJA CATÓLICA

7 - ESCOLTA DE ENSINO MÉDIO

8 - PSF

9 - ESCOLA DE ENSINO FUNDAMENTAL

Figura 1 - Mapa do conjunto do Pé-de-Galinha Fonte: Google Earth com edição dos autores

1. A BASE DE SERVIÇOS: origem e estrutura

A unidade de padronização e classificação, comumente referida como Base de serviços, é fruto de uma política pública voltada a combater a deficiência da infraestrutura nos assentamentos de reforma agrária e nas unidades produtivas dos agricultores familiares que apresentam, de forma geral, dificuldade nesta área devido a sua incapacidade de financiamento. Assim, essas famílias ficam à margem da disputa de mercado, tendo em vista a dificuldade de acesso dessas infraestruturas produtivas não proporcionado competirem de igual para igual (PROJETO PROINF,2009 pág 2. Adaptado).

A demanda pela criação da base de serviços surge do entendimento da Prefeitura Municipal de Mirante do Paranapanema e da demanda dos agricultores em relação à inclusão produtiva. Assim, buscou-se investimentos junto ao Governo Federal, que resultou em recursos de quatro diferentes programas, sendo um deles o “Mais Gestão” (SAF – MDA) proposto pela COCAPAR (Cooperativa dos Assentados da Região do Pontal e os outros três ligados ao

Programa Nacional de Desenvolvimento Sustentável de Territórios Rurais (PRONAT/PROINF/SDT/MDA), todos advindos dos Orçamentos Gerais da União dos anos de 2008 a 2014 (NEDET-PONTAL, 2017) e tendo como proposta de investimento um total de R\$ 240.205,60.

O projeto arquitetônico incluía, originalmente, um barracão em estrutura metálica, com metade da vedação vertical em alvenaria e outra metade em aço, uma edificação destinada aos serviços administrativos em alvenaria e dois quiosques destinados a venda de produtos, também em alvenaria convencional. Destes últimos, um dos quiosques não foi construído e outro não está concluído. Também foram adquiridos, entre 2010 e 2013, um conjunto de equipamentos para processamento de produtos agrícolas. Os equipamentos adquiridos foram:

1. Conjunto de Frituras suporte com fogareiro e tachos;
2. Freezer vertical de duas portas;
3. Refrigerador duplex;
4. Bebedouro;
5. Despoldadeira de frutas sem tanque equalizador;
6. Mesa de aço inox;
7. Pia com duas cubas de aço inox;
8. Cubetadeira manual;
9. Cubetador, fatiador, ralador profissional;
10. Seladora de barra de 40 cm

Em 2014, com parte dos recursos que sobraram dos financiamentos - e acrescidos os juros - a Prefeitura Municipal solicitou a compra de equipamentos para a instalação de uma padaria junto à Caixa Econômica Federal (CEF). A padaria foi instalada em dezembro de 2015, no edifício construído para ser a sede administrativa da Base de serviços.

A coordenação da padaria ficou, naquele momento sob responsabilidade do Grupo de Mulheres da COCAPAR, entidade que recebeu, em 2015 e a partir de um entendimento entre INCRA, Governo Federal, Colegiado Territorial do Pontal do Paranapanema e Prefeitura, o direito de gerir a “Base de Serviços”. Essa mulheres foram capacitadas com o apoio do NEDET - Núcleos de Extensão em Desenvolvimento Territorial - e do Programa Mais Gestão e,

efetivamente, assumem a gestão da padaria no início de 2016, com a produção de pão francês, roscas e pão caseiro. A iniciativa visou fortalecer a inserção nos mercados institucionais privados nos Estados de Minas Gerais e São Paulo (NEDET-PONTAL, 2017) a fim de qualificá-las e garantir acesso ao mercado, em especial ao PNAE (Programa Nacional de Alimentação Escolar).



Figura 2 - Curso de capacitação oferecido. Fonte: Prefeitura Municipal de Mirante do Paranapanema

2. PADARIA: ORIGEM E INSTALAÇÕES ATUAIS

Em 2016, as obras da agroindústria ainda estavam concluídas, devido a problemas de gestão do INCRA – responsável pela finalização da obra. Esse atraso, aliado ainda ao processo de impeachment de Dilma Rouseff, fez que o cronograma assumido para a entrega não fosse cumprido e por fim, a obra estagnasse. No compromisso assumido entre Prefeitura Municipal, Governo Federal e COCAPAR, exigia-se que a Prefeitura transferisse o controle da agroindústria a COCAPAR assim que as obras fossem concluídas. O atraso das obras, combinado com as eleições municipais, levou a que as responsabilidades da Prefeitura Municipal fossem postergadas. Em 2017, uma administração municipal – adversária política do MST, cuja militância dirige a COCAPAR - entendeu que seria uma melhor opção transferir as instalações da padaria e, em parceria com o Centro Paula Souza, abrir uma sala descentralizada da Escola

Técnica Estadual – ETEC com o curso técnico de nível médio em Agronegócio exatamente nas salas da Base de Serviços onde a padaria funcionava experimentalmente.

Com a instalação da sala descentralizada, os equipamentos da padaria são realocados para o galpão ao lado da sede. Um conjunto de adaptações é realizado pela prefeitura municipal a fim de adequar minimamente o local a receber os equipamentos, porém, a padaria nunca mais funcionou. Houve um descaso evidente em relação às instalações sanitárias que garantiriam salubridade ao local. Quando feita uma análise com base na Instrução Normativa nº5, de 14 de fevereiro de 2017 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento do Brasil que normatiza estabelecimentos Agroindustriais de pequeno porte, uma série de problemas técnicos podem ser relatados. São eles:

A falta de pavimentação na entrada principal do galpão. Conforme mostrado abaixo, seu entorno próximo é gramado, não atendendo a legislação vigente, visto que o gramado pode gerar empoçamentos de água.



Figura 3 - Entrada do Galpão. Fonte: Arquivo pessoal dos autores

Com relação às condições do revestimento do piso e parede, a normativa estipula que:

Nas áreas de circulação de pessoas, recepção e expedição o material utilizado para pavimentação deve permitir lavagem e higienização

III - os pisos, paredes, forro, portas, janelas, equipamentos, utensílios devem ser **impermeáveis, constituídos de material resistente, de fácil limpeza e desinfecção;**

IV - As paredes da área de processamento devem ser revestidas com material impermeável de cores claras na altura adequada para a realização das operações;

(BRASIL. 2017, p. 3). Grifo nosso.

É evidente que o local não apresenta condições de impermeabilidade, como demonstrado na figura 4, na qual podem ser destacados a vedação vertical em cerâmica e o contra piso em concreto simples.



As aberturas externas não contam com telas de proteção (figura 5), conforme o inciso V do Artigo 7, que indica que todas as aberturas para a área externa devem ser dotadas de telas milimétricas à prova de insetos (BRASIL. 2017, p. 3). É importante salientar que além das janelas não possuírem a tela à prova de insetos, existe um espaçamento entre o fim da parede de

alvenaria e a cobertura metálica, como destacado na imagem, o que pode acarretar contaminação por insetos ou entrada de outros animais diversos e/ou de poeira.



Figura 5- Vista parcial do galpão com destaque para as aberturas externas (Fonte: Imagem dos autores editada pelos mesmos)

Em relação aos materiais de limpeza, a normatização do Ministério da Agricultura, pecuária e Abastecimento exige a existência de um depósito de materiais de limpeza (D.M.L.), constante do § 5º da referida normativa, que dispõe que a armazenagem de materiais de limpeza e de produtos químicos, deve ser realizada em local próprio e isolado das demais dependências (BRASIL. 2017, p.4). Outro ponto preocupante é a falta de vestiários adequados e banheiros, de acordo com as exigências do Artigo 19 e os incisos 1, 2 e 3:

Art. 19. O estabelecimento deve dispor de sanitários e vestiários em número estabelecido em legislação específica.

§ 1o Quando os sanitários e vestiários não forem contíguos ao estabelecimento, o acesso deverá ser pavimentado e não deve passar por áreas que ofereçam risco de contaminação de qualquer natureza.

§ 2o Os vestiários devem ser equipados com dispositivos para guarda individual de pertences que permitam separação da roupa comum dos uniformes de trabalho.

§ 3o Os sanitários devem ser providos de vasos sanitários com tampa, papel higiênico, pias, toalhas descartáveis de papel não reciclado ou dispositivo automático de secagem de mãos, sabão líquido inodoro e neutro, cestas coletoras de papéis com tampa acionadas sem contato manual

(BRASIL. 2017, p. 4)

Em relação às instalações sanitárias de águas servidas, a normativa define no Artigo 20 as seguintes condições:

Art. 20. As redes de esgoto sanitário e industrial devem ser independentes e exclusivas para o estabelecimento.

§ 1º Nas redes de esgotos devem ser instalados dispositivos que evitem refluxo de odores e entrada de roedores e outras pragas.

§ 2º É proibida a instalação de rede de esgoto sanitário junto a paredes, pisos e tetos da área industrial.

§ 3º As águas residuais não podem desaguar diretamente na superfície do terreno e seu tratamento deve atender às normas específicas em vigor.

§ 4º Todas as dependências do estabelecimento devem possuir canaletas ou ralos para captação de águas residuais, exceto nas câmaras frias.

§ 5º Os pisos de todas as dependências do estabelecimento devem contar com declividade suficiente para escoamento das águas residuais.

(BRASIL. 2017, p. 4). Grifo nosso

A situação do galpão é crítica em relação ao tratamento das águas servidas. As tubulações de água fria (destacadas na Figura 6, de tonalidade marrom) está exposto ao ar livre, o que, a longo prazo, pode acarretar deteriorações e consequente contaminação da água. A tubulação de esgoto (de tonalidade branca), está em total desacordo com os § 1 e 2 da normativa, uma vez que

as águas servidas da cozinha, desaguam diretamente na superfície do terreno, não recebendo tratamento correto (realizado via caixa de gordura e fossa séptica). Outro ponto grave também é a presença de sinais de infiltração na parte inferior da parede, mostrando que a mesma, de fato, não é impermeável.



Figura 6 - Tubulações do galpão (Fonte: Imagem dos autores e editada pelos mesmos)

Em relação às divisórias, essas também estão em incompatibilidade com a normativa, visto que essa exige que as instalações quando localizada no prédio industrial, deverá ser separada de outras dependências por paredes inteiras, exceto em postos de refrigeração (BRASIL, 2017, p. 4). As paredes que fazem a divisão da padaria com o resto do galpão não são da mesma altura que o pé-direito do resto do galpão, tendo esses aproximadamente 2.10 metros de altura (como indicado na Figura 7) e sendo feitas de PVC, material não indicado em locais que produzam calor excessivo, como no caso da padaria.

AUSÊNCIA DE FORRO



VEDAÇÃO EM PVC

Figura 7 - Vedação em PVC da Padaria (Fonte: Imagem dos autores e editadas pelos mesmos)

CONSIDERAÇÕES FINAIS

É evidente a existência do descompasso e desmonte das políticas públicas no âmbito atual pós-impeachment de Dilma Rousseff. Em suas instalações atuais, a padaria não tem condições de sustentar uma produção que garanta a qualidade e segurança sanitária. Seriam necessários recursos volumosos para realizar as alterações necessárias para a adequação no atual local, destacando-se a construção de uma rede de esgoto adequada (incluindo uma fossa séptica e caixa de gordura), vedação em tijolo cerâmico e construção de uma laje, além de processos de impermeabilização correto do mesmo, que, deve ser preferencialmente feito com revestimento em cerâmica de boa qualidade. Evidentemente, não há aparente disposição da parte do Poder Público Municipal em encontrar uma solução viável para a continuidade da padaria, onde o ideal seria realocar a sala descentralizada da ETEC para a Escola Estadual já existente, ou outra instalação, ainda em bom estado, justamente construída para uma escola recentemente desativada. Seria, mais fácil realocar a padaria para seu edifício antigo, que já conta com piso e paredes com revestimento cerâmico e sistema de esgoto próprio. Ainda assim, seriam necessários ajustes para adequá-lo à Instrução Normativa nº5, de 14 de fevereiro de 2017 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento do Brasil, o que tornaria o estabelecimento apto a se integrar a nível federal aos programas de comercialização institucional como os de Aquisição de Alimentos, o PAA, e o de Alimentação Escolar, o PNAE (COSTA, 2017).

A preferência por inaugurar o curso da ETEC – e mantê-lo – na área da Base de Serviços, vai contra, inclusive, a finalidade do projeto aprovado pelo governo Federal (através do Programa Territórios da Cidadania). A desmobilização do Colegiado de Desenvolvimento Territorial e a extinção do Ministério do Desenvolvimento Agrário, levaram a um impasse sobre a quem recorrer. O MST, segundo suas lideranças locais, estuda entrar com um mandato de segurança judicial – coisa que ainda não aconteceu.

REFERÊNCIAS

BRASIL. Constituição (2017). **Instrução Normativa nº 1, de 14 de fevereiro de 2017.** Instrução Normativa no 5, de 14 de Fevereiro de 2017. 1. ed. Brasília : Diário Oficial da União, 14 fev. 2017. n. 33, Seção 1, p. 3-5. Disponível em: <[http://www.mda.gov.br/sitemda/sites/sitemda/files/user_img_1684/IN_5_\(Mapa\).pdf](http://www.mda.gov.br/sitemda/sites/sitemda/files/user_img_1684/IN_5_(Mapa).pdf)>. Acesso em: 19 dez. 2017.

COSTA, Camila. **Instrução normativa específica para agroindústria de pequeno porte é publicada.** 2017. Disponível em: <<http://www.mda.gov.br/sitemda/noticias/instrução-normativa-específica-para-agroindústria-de-pequeno-porte-é-publicada>>. Acesso em: 9 nov. 2017.

NEDET- Pontal do Paranapanema. **DOSSIÊ Base de serviços do assentamento Haroldina. Base de serviços do assentamento Haroldina.** Presidente Prudente: Unesp, 2017. 41 p.

BARONE, L. A.; FERRANTE, V. L. B. Assentamentos rurais em São Paulo: estratégias e mediações para o desenvolvimento. *DADOS – Revista de Ciências Sociais*, Rio de Janeiro, vol.55, num.3, 2012, pp 755-785.