

Alimentação

Merenda é oportunidade



Frutas e hortaliças são alimentos que devem ser incluídos diariamente nas refeições de alunos. São alimentos ricos em vitaminas, minerais e fibras. A inclusão desses produtos na merenda escolar pode estimular a conscientização de crianças, adolescentes e jovens a respeito da alimentação saudável. Essa é, inclusive, uma das recomendações do Guia Alimentar para a População Brasileira editado pelo Ministério da Saúde com o objetivo de servir de base para políticas públicas de alimentação saudável. Segundo o Guia, crianças, adolescentes e jovens devem ter prioridade em programas governamentais de alimentação saudável.

A Portaria Interministerial nº 1.010 de 08 de maio de 2006 reforça a importância do consumo de frutas e hortaliças nas escolas. Entre seus objetivos estão ampliar o consumo de alimentos saudáveis e conscientizar os alunos a respeito da alimentação saudável, principalmente devido ao aumento da taxa de obesidade no Brasil. Esse quadro decorre do maior consumo

de alimentos com altos níveis calóricos, ricos em açúcar e gordura animal, ao mesmo tempo em que diminui a ingestão de carboidratos complexos e fibras. Além de reforçar a importância de uma alimentação mais saudável no ambiente escolar, a Portaria recomenda disciplinas na grade curricular que conscientizem o aluno sobre a importância desses hábitos e também capacitação dos profissionais envolvidos na alimentação escolar.

Um projeto que merece destaque é o Programa Consciência Alimentar, recém-lançado pelo governo paulista em março de 2010. Esse programa proíbe a distribuição ou venda de alimentos que levam à obesidade da criança, ao mesmo tempo em que procura estimular através de atividades realizadas nas escolas a conscientização dos alunos quanto à importância da alimentação saudável. O Programa envolve aulas práticas e teóricas, incluindo a elaboração de receitas, dicas de higiene e consumo de leite, frutas e verduras nas escolas. Um projeto-piloto está sendo realizado em 30 escolas municipais de educação infantil na zona Sul da capital e o propósito é que se estenda para todo o estado de São Paulo.

Segundo o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), a alimentação escolar é todo aquele alimento oferecido nos cardápios das instituições de ensino, sob qualquer origem, durante o ano letivo do estudante. Os cardápios devem ser planejados de modo a atender parte das necessidades nutricionais dos alunos. A resolução nº 38 do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE), de 16 de julho de 2009, prevê que, para os matriculados na educação básica – abrange edu-



A Portaria Interministerial nº 1.010 instituiu diretrizes para a promoção da alimentação saudável nas escolas de educação infantil, ensinos fundamental e médio das redes pública e privada no Brasil. Um dos pontos de destaque dessa portaria é aumentar a oferta e promover o consumo de frutas, verduras e legumes e incorporar todas as recomendações nutricionais em projetos pedagógicos com viés em educação nutricional.

~ ão escolar

para o hortifruticultor



cação infantil, ensino fundamental e ensino médio, incluindo modalidades voltadas a jovens e adultos –, ao ser oferecida uma refeição, esta deve ter, no mínimo, 20% das necessidades nutricionais diárias daqueles alunos. Caso sejam oferecidas duas refeições, devem ser supridas no mínimo 30% das necessidades. Se a criança/adolescente/jovem permanecer na escola em período integral, o cardápio deve atender 70% das necessidades diárias dos matriculados. No caso de escolas localizadas em comunidades indí-

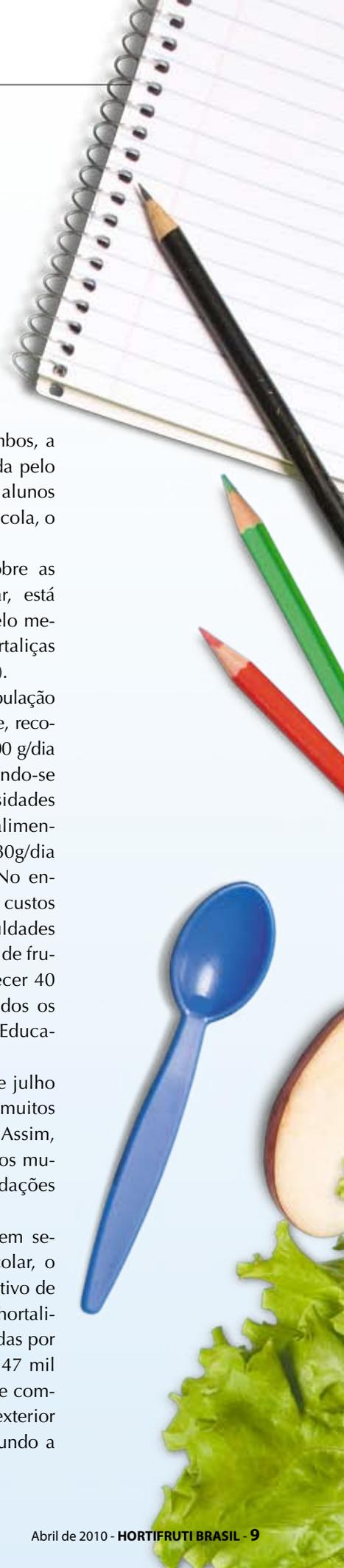
genas e em áreas remanescentes de quilombos, a lei exige que cada refeição oferecida atenda pelo menos 30% do requerido por dia; se esses alunos permanecerem por período integral na escola, o percentual também sobe para 70.

Entre outros detalhamentos sobre as características do cardápio escolar, está previsto em lei que contenham pelo menos três porções de frutas e hortaliças por semana (200g/aluno/semana).

O Guia Alimentar da População Brasileira, do Ministério da Saúde, recomenda o consumo mínimo de 400 g/dia de frutas e hortaliças. Adaptando-se para a oferta de 20% das necessidades diárias estabelecidas para a alimentação escolar, deveria ser de 80g/dia ($400 \text{ g/dia} \times 20\% = 80 \text{ g/dia}$). No entanto, em função da elevação dos custos da alimentação escolar e das dificuldades operacionais para a adequada oferta de frutas e hortaliças, optou-se por estabelecer 40 g/dia como mínimo necessário para todos os cardápios (creches, fundamental, médio, Educação Para Jovens e Alunos (EJA), etc).

Em virtude da Lei nº 11.947 de 16 de julho de 2009 ter sido aprovada recentemente, muitos municípios estão em fase de adaptação. Assim, ainda há necessidades em diagnosticar se os municípios estão cumprindo essas recomendações do FNDE.

Caso as recomendações oficiais fossem seguidas pelo Programa de Alimentação Escolar, o consumo anual por aluno, durante o ano letivo de 250 dias, deveria ser de 20 kg de frutas e hortaliças/ano/criança, ou seja, 940 mil de toneladas por ano letivo/aluno, o equivalente a cerca de 47 mil hectares/ano. Esses números são elevados se compararmos que os embarques de fruta para o exterior em 2009 foram de 676 mil toneladas, segundo a Secretaria de Comércio Exterior (Secex).

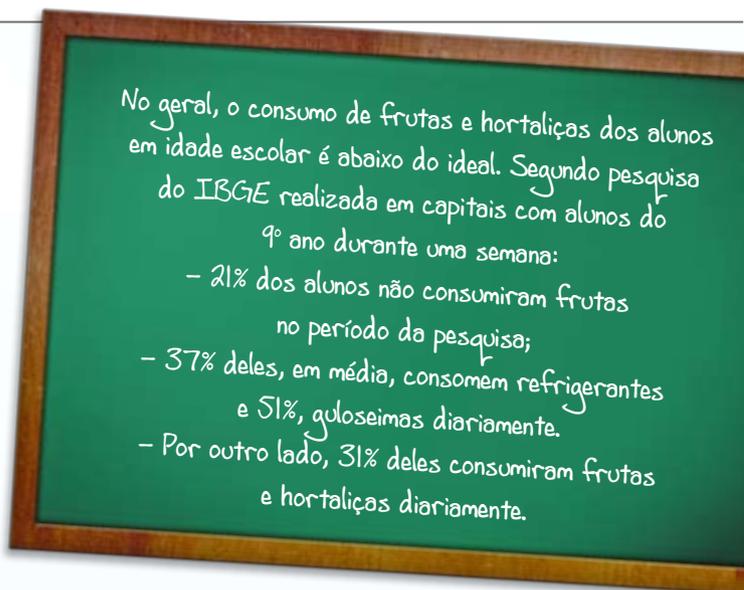




Pesquisa realizada pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) em 2009 dá uma idéia a respeito do consumo médio de frutas e hortaliças de alunos do 9º ano do ensino fundamental (público e privado) de todas as capitais do Brasil, incluindo o Distrito Federal. Os alunos têm idade média de 14 anos. A pesquisa levou em conta a frequência do consumo de frutas e hortaliças por esses alunos tanto em casa quanto na escola durante uma semana. O resultado geral é que somente 31% deles consumiram frutas e hortaliças diariamente. Proporção semelhante (27%) foi obtida por aqueles que relataram não ter consumido nenhuma hortaliça durante a semana da pesquisa. Já para frutas, o percentual foi um pouco menor, 21% declararam que não consumiram esse alimento no período.

O fator renda pôde ser avaliado quando a pesquisa do IBGE dividiu o resultado entre alunos de escola pública e de escola particular. Quanto ao consumo de frutas frescas, o percentual de alunos que declararam consumi-las diariamente foi praticamente o mesmo para as públicas e privadas: 31%. No caso de hortaliças, 34% dos alunos de escolas privadas declararam consumir diariamente, ao passo que 30% dos estudantes de escolas públicas relataram tal hábito.

Comparando o consumo de frutas (consideradas pela pesquisa como alimento de hábito saudável), guloseimas e refrigerantes (considerados como alimentos de hábito não saudável), constata-se que o hábito de se consumirem produtos saudáveis ainda é baixo tanto nas escolas públicas e privadas. O consumo diário de guloseimas foi relatado por 51% dos alunos das escolas públicas enquanto que nas privadas, por 50%. O consumo diário de refrigerantes seria hábito de 39% dos alunos das escolas públicas e de 37% dos alunos de escolas privadas.



Um bom cardápio desde a infância, na creche, por exemplo, induz a criança a formar seu hábito alimentar de forma mais saudável. No longo prazo, essa iniciativa contribui para o aumento do consumo de frutas e hortaliças, visto que a criança de hoje será o adulto, consumidor e formador de opinião em 10 a 15 anos.

Além de ajudar na educação nutricional dos alunos, a escola pode promover a produção e a comercialização de frutas, legumes e verduras, respeitando as características regionais, inclusive dinamizando o potencial da agricultura familiar local.

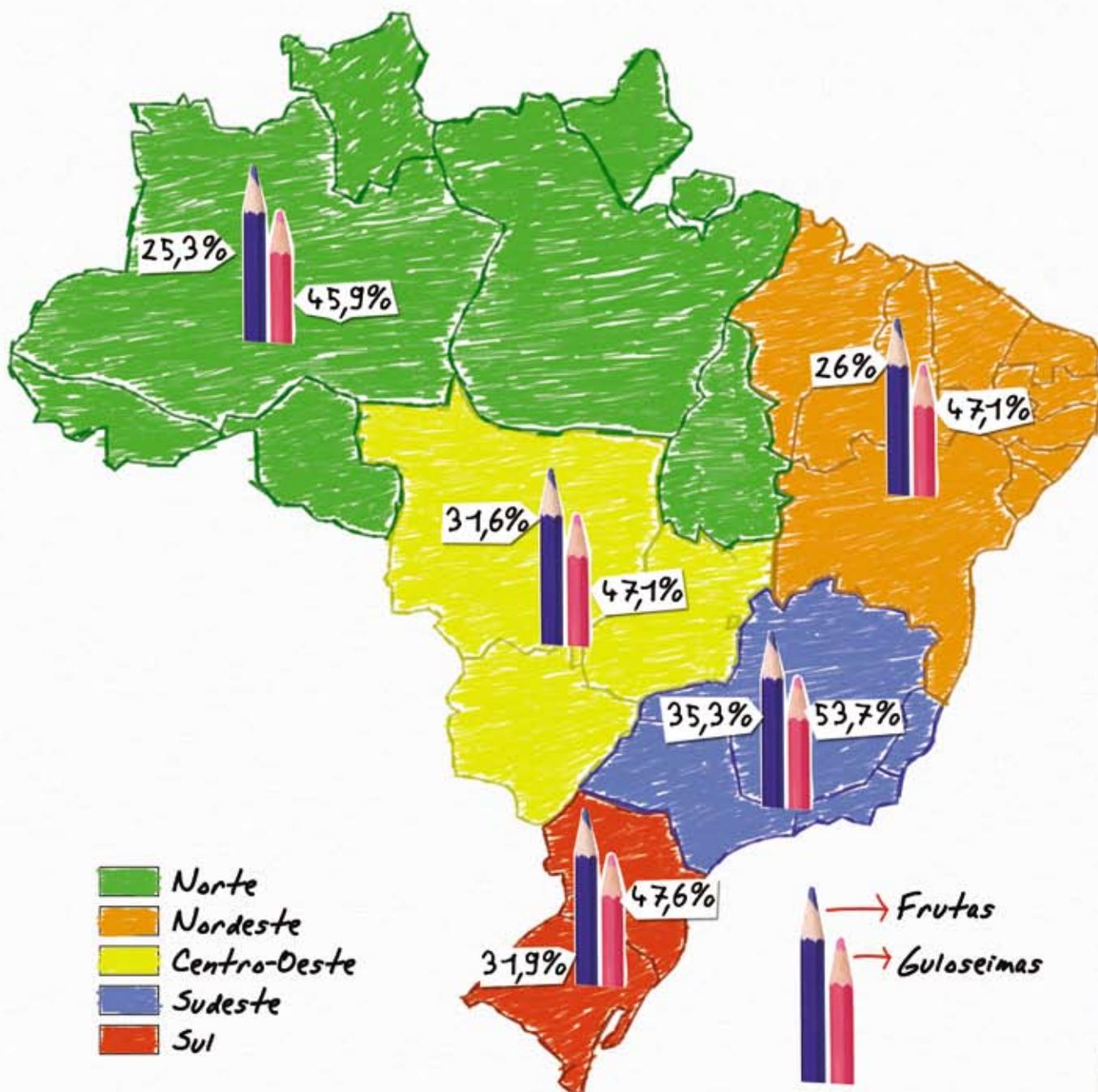
Diferentes variáveis, como a crítica ao sedentarismo e aos apelos de marketing que promovem produtos industrializados, podem ser trabalhadas nas diversas disciplinas oferecidas nas instituições de ensino, no âmbito de se desenvolver hábitos saudáveis dos futuros consumidores. Conseguir mudar o perfil alimentar do consumidor seria um ótimo início para o incremento do consumo de hortifrutícolas no longo prazo.

A conclusão geral é que a política do governo quanto à alimentação escolar ampliou seu papel com o passar dos anos, pelo menos conceitualmente. No passado, a preocupação era a desnutrição e hoje se discute o papel da escola também como educadora alimentar, inserindo conceitos de alimentação saudável e combatendo a obesidade. Esse é um foco importante, sobretudo para aqueles alunos que fazem na escola sua principal refeição do dia, principalmente porque, para muitos alunos, a alimentação da escola é sua principal refeição do dia.



Consumo de frutas é menor do que de guloseimas

Percentual de escolares do 9º ano do ensino fundamental que se alimentam diariamente de frutas e guloseimas por região do País



Fonte: IBGE, Diretoria de Pesquisa, Coordenação de População e Indicadores Sociais, Pesquisa Nacional de Saúde do Escolar 2009.

ALIMENTAÇÃO NAS ESCOLAS PÚBLICAS ATENDE A

Há no Brasil vários programas governamentais voltados à distribuição de recursos e de alimentos às instituições públicas de ensino, além de várias portarias e iniciativas que incentivam a alimentação saudável. O principal deles é o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) que, desde 1954, se responsabiliza pelo repasse de recursos oriundos do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) para a compra de alimentação para as escolas públicas. Os recursos do FNDE são canalizados para governos estaduais, Distrito Federal, prefeituras e organizações não-governamentais (ONGs) para atendimento às escolas públicas, de acordo com a es-

tratégia educacional definida pelo Ministério da Educação.

Foi a partir de 1994 que a distribuição desses recursos do FNDE passou ser descentralizada, ou seja, cada estado ou município se responsabiliza pela distribuição da alimentação escolar às redes públicas através dos recursos repassados pelo Programa. Alguns dos principais objetivos da descentralização são a regularidade do fornecimento de merenda, melhoria na qualidade das refeições, atendimento dos hábitos alimentares, diversificação da oferta de alimentos, incentivo à economia local e regional, diminuição dos custos operacionais e estímulo à participação da comu-

Cadeia de suprimentos da alimentação escolar das escolas públicas

GOVERNO FEDERAL

FNDE

Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE), autarquia vinculada ao Ministério da Educação. É responsável por captar e distribuir recursos financeiros aos vários programas e projetos do ensino fundamental. Entre os projetos, está o PNAE.

PNAE

Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), do governo federal. Se responsabiliza pela transferência de recursos financeiros para a merenda escolar do sistema público de ensino.



MUNICÍPIOS (PREFEITURAS)

Desde 1994, a compra e a distribuição da alimentação às unidades de ensino públicas funciona de forma descentralizada: o repasse do orçamento do PNAE é feito diretamente às prefeituras, ou seja, a administração da compra e distribuição dos alimentos é do município. A prefeitura pode ser responsável por todo o processo de aquisição, distribuição e infraestrutura da cozinha, a chamada "autogestão", ou terceirizar todo o processo ou parte dele.

TERCEIRIZAÇÃO

AUTOGESTÃO

Segundo estimativas da Revista Educar, de 04/04/2007, a maioria das prefeituras ainda adota o sistema de autogestão da alimentação escolar. No entanto, a tendência é a terceirização de alguns processos ou até todo o processo de compra e distribuição da merenda escolar. Segundo a publicação, a escolha do processo mais adequado (terceirização ou autogestão) deve levar em conta as características da demanda nutricional dos alunos, a oferta de alimentos na região e o pessoal disponível.

Fonte: Hortifruti Brasil com base em informações da Merenda Escolar de Piracicaba.

47 MILHÕES DE ALUNOS

nidade local na execução e controle do Programa.

O PNAE é o maior programa de alimentação escolar em atividade do País, atendendo a cerca de 47 milhões de estudantes da rede pública de ensino. O custo diário da alimentação escolar para cada aluno é de R\$ 0,60 para aqueles que estão em escolas infantis (creches) – período integral –, e de R\$ 0,30 para os alunos do ensino fundamental e médio – freqüentam a escola em apenas um período. O cálculo para o repasse é baseado em 200 dias letivos para escolas de ensino fundamental e médio e 250 dias para creches. O pagamento é feito em dez parcelas, a partir de fevereiro de cada ano. Além dos recursos do FN-DE, cabe à prefeitura de cada município decidir se contribuirá com um montante extra a fim de incrementar o valor destinado para cada aluno. Na cidade de Piracicaba (SP), por exemplo, a prefeitura contribui com 70% do total de recursos que são destinados para a alimentação de todas as unidades de creche da cidade.

As prefeituras podem tanto gerir todo o processo de compra e distribuição de alimentos como terceirizar parte do processo ou ele todo. No modelo misto, a prefeitura terceiriza alguns serviços como o preparo do alimento, os serviços de armazenamento, os serviços de transporte de frutas, legumes, verduras e entregas de pão e bolo.

Há muita discussão sobre qual é o modelo ideal de gestão da merenda escolar. Muitos educadores e nutricionistas são contrários às empresas terceirizadas, já que muitas vezes não mantêm a qualidade prevista no contrato. Outros acreditam que a presença ou não da cozinha dentro da escola é uma questão física e não altera a concepção pedagógica da alimentação saudável, que pode ser reforçada através da grade curricular.

Muitos estudos de caso de prefeituras indicam que a terceirização é positiva enquanto outros apontam que o melhor é a autogestão (quando a refeição é toda feita pela própria merenda escolar do município). De acordo com o artigo a respeito da terceirização da merenda publicado pela Revista Educar, em abril de 2007, quando há um comprometimento do diretor e dos funcionários com o bem-estar dos alunos aliado a um rígido controle dos desperdícios, a autogestão é muito bem-sucedida. A mesma publicação também ressalta que o sucesso da terceirização dependerá fundamentalmente da montagem do edital de licitação, definindo criteriosamente todo o relacionamento futuro entre a escola e a empresa fornecedora. A prefeitura do município de São Paulo adota a terceirização para o fornecimento de 1,5 milhão de refeições para a rede municipal de ensino e instituições conveniadas.



Cebola Nunhems



O portfólio de sementes de cebolas híbridas da Nunhems atende as exigências de toda a cadeia produtiva. Dentre os híbridos de destaque, encontram-se a cebola Luana do grupo das amarelas superprecoces e a cebola Colina do grupo das baías que apresentam ótima capacidade de armazenagem e boa retenção de casca. Ambas possuem alto nível de resistência a raiz rosada e as doenças foliares, além de apresentar excelente produtividade.

Entre em contato com a nossa equipe e tenha uma cebola campeã no seu time.

the global specialist

Nunhems | Fone:(19) 3733.9500
Fax:(19) 3733.9505 | info.br@nunhems.com

COMO TORNAR FORNECEDOR DE HORTIFRUTÍCOLAS PARA A ALIMENTAÇÃO ESCOLAR?

A alimentação escolar, sob a ótica econômica, é um mercado que movimentou bilhões de reais. Levando em conta somente o repasse federal, sem contar com o complemento dos municípios, o orçamento do PNAE para 2010 é de R\$ 3 bilhões, beneficiando cerca de 47 milhões de estudantes da rede pública. Em 2010, com base no Plano Plurianual/2010-13 da prefeitura de São Paulo, a previsão é que cerca de R\$ 600 milhões sejam gastos com merenda escolar.

Para que o hortifruticultor participe deste segmento, é necessário que ele esteja atento às licitações públicas realizadas pela prefeitura ou procure as empresas que

creches, distribuídas em 65 unidades no município, são executadas pela própria equipe da prefeitura – sistema de autogestão. A terceirização, portanto, fornece merenda para pré-escolas, unidades de ensino fundamental e médio, incluindo os programas de EJA.

Na autogestão, a compra de todos os insumos ocorre através de licitações, sendo que a mão-de-obra envolvida neste processo é de funcionários públicos. Já nos casos de terceirização, a contratação também é feita por meio de licitação, cabendo ao setor de merenda escolar da prefeitura fiscalizar a execução do contrato.

No processo de aquisição dos alimentos para merenda, a lei nº 11.947, de 16 de julho de 2009, prevê que pelo menos 30% do valor repassado pelo FNDE para alimentação escolar aos municípios seja utilizado com a agricultura familiar – limitando-se ao valor anual de R\$ 9.000 por produtor.

Para viabilizar a aquisição de produtos através da agricultura familiar, o município deve organizar “chamadas públicas”. Todas as condições de fornecimento e quantidades a serem adquiridas deverão necessariamente ser apresentadas.

Para participar, os produtores devem estar devidamente credenciados, ou seja, devem atender as condições estabelecidas para o fornecimento de frutas e hortaliças. As informações sobre a documentação necessária para participar da chamada pública são encontradas nas Casas da Agricultura de cada município. Para facilitar o acesso à rede de suprimentos da alimentação escolar, o melhor que o produtor tem a fazer é se organizar em associações ou cooperativas, que podem promover o consumo do produto regional.

A burocracia no processo de aqui-

É necessário que o produtor esteja atento às licitações públicas para que participe da merenda escolar. O produtor deve estar devidamente credenciado, atendendo as condições estabelecidas para o fornecimento de frutas e hortaliças. As informações sobre a documentação necessária para participar são encontradas nas Casas da Agricultura de cada município.

prestam serviços na área de alimentação escolar. Uma vantagem para os fornecedores é que a prefeitura, escolas ou empresas terceirizadas trabalham com contrato anual, garantindo a compra dos produtos.

Em Piracicaba, interior de São Paulo, a maior parte das atividades de merenda escolar é realizada por empresas terceirizadas. Somente as atividades de

ALIMENTAÇÃO ESCOLAR:

*A alimentação nas escolas pode alavancar
47 mil hectares de frutas e hortaliças no País*



Consumo ideal de hortifrutícolas/dia:

400 gramas/pessoa¹

Consumo recomendável nas escolas públicas/dia:

80 gramas de frutas e hortaliças/aluno/dia²

Consumo nas escolas públicas/ano:

20 kg de frutas e hortaliças/aluno³

Potencial de consumo dos hortifrutícolas nas escolas públicas:

20 kg/aluno x 47 milhões de alunos⁴ = 940 mil t

Potencial de produção de hortifrutícolas para atender as escolas públicas:

47 mil hectares⁵

¹Quantidade ideal determinada pelo Guia Alimentar da População Brasileira, do Ministério da Saúde (2006) em uma dieta de 2.000 kcal/dia.

²Merenda escolar atendendo no mínimo 20% das necessidades diárias de frutas e hortaliças.

³O ano letivo é equivalente a 250 dias para alunos de creches.

⁴Número de alunos atendidos pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

⁵Contabilizando uma produtividade média de 20 t/hectare/ano de hortifrutícolas.

100% Brasil

SUPERA
Hidróxido de Cobre
LÍQUIDO

OXIQUÍMICA

www.oxiquimica.com.br

sição dos gêneros hortifrutícolas para a alimentação escolar dificulta o processo rápido de troca desses produtos, dinâmica esta que estimularia o consumo de frutas e hortaliças sazonais. O aumento no consumo de frutas e hortaliças, no entanto, esbarra ainda em outras questões: o armazenamento e transporte adequado dos alimentos bem como a sazonalidade dos hortifrutícolas. Tanto no transporte como no armazenamento nas instituições de ensino, as perdas dos alimentos são grandes e a falta de regularidade na oferta desses produtos também prejudica o consumo. Além disso, muitas escolas não dispõem de infra-estrutura adequada, como mão-de-obra qualificada – é necessário que os manipuladores dos alimentos estejam devidamente vestidos (luvas, toucas, etc.) – e condições ideais de armazenamento dos diferentes produtos.

Segundo o FNDE, será considerado educação alimentar e nutricional o conjunto de ações formativas que objetivam

estimular a adoção voluntária de práticas e escolhas alimentares saudáveis, que colaborem para a aprendizagem, estado de saúde e qualidade de vida escolar. Um bom cardápio com uma alimentação nutricional desde a infância, na creche, por exemplo, induz a criança a formar seu hábito alimentar de forma mais saudável. Esse trabalho tende a favorecer a formação de consumidores conscientes, o que deve contribuir para o aumento do consumo de hortifrutícolas. Ao produtor, caberá desenvolver por conta própria a melhor maneira de operacionalizar este aumento de oferta de frutas e hortaliças. ●



Para facilitar o acesso à rede de suprimentos da alimentação escolar, o melhor que o hortifruticultor tem a fazer é se organizar em associações ou cooperativas, que podem promover o consumo do produto regional.

