

ESTRATÉGIAS PARA O REAPROVEITAMENTO INTEGRAL DOS ALIMENTOS ADQUIRIDOS PELO PNAE NUMA ESCOLA ESTADUAL DE ITAQUI

Zaira Guido ¹

Zaira Guido ²

Jonas Anderson Simões das Neves ³

Resumo:

A produção diária de alimentos no mundo poderia alimentar toda a população do planeta, porém a fome ainda causa mortes. Um dos fatores mais relevantes nesta situação é o desperdício de partes menos nobres, principalmente, de verduras e de legumes. Diante disso, o presente trabalho propôs-se a analisar, de forma qualitativa, as estratégias utilizadas para o reaproveitamento integral dos alimentos adquiridos pelo PNAE em uma escola da rede estadual do município de Itaqui-RS. O presente estudo, de base qualitativa, foi baseado em pesquisas de material bibliográfico, em observações feitas a campo e em entrevistas, de tipo semi-estruturadas, com gestores e operadores do programa, numa escola da rede estadual de ensino do Rio Grande do Sul. Desta forma, foram entrevistadas uma merendeira da escola que atua diretamente na operacionalização do programa, apesar de não ter sido orientada de como fazer, mas criou critérios de avaliação próprios e a diretora de uma escola, que atua no gerenciamento do programa na rede estadual, que gerem diretamente a aquisição dos alimentos em suas unidades educacionais. As referidas entrevistas foram gravadas, mediante autorização dos entrevistados, para posterior transcrição, material esse, que juntamente com as observações feitas a campo, foi analisado e discutido com base na literatura acerca do tema. Na rede estadual do Rio Grande do Sul, a maleabilidade da operacionalização provoca a gestão descentralizada, os recursos são repassados às escolas, que assumem a responsabilidade das compras, recebimento e preparo dos alimentos. Apesar de a legislação orientar a aquisição de alimentos regionais e a definição do cardápio de acordo com cada cultura alimentar, verificou-se que não há uma avaliação dos cardápios, que ficam totalmente a cargo das funcionárias do colégio. O reaproveitamento é apresentado como alternativa para evitar o desperdício e a não aceitação dos alunos. Consiste em utilizar todo e qualquer resíduo de alimento em que seja possível eliminar os microorganismos patogênicos. Podendo ser utilizado tanto para suplementação da nutrição como para diminuir os gastos com novos alimentos. A referida escola apresentou grande preocupação em cumprir a Lei nº 11.947, de 2009, bem como com a qualidade do produto entregue. A operadora do programa ressaltou que continuará tentando fazer com que os alunos provem os alimentos oriundos de reaproveitamento, pois reconhece que os recursos são escassos, bem como que essa é uma alternativa para garantir a alimentação dos estudantes. O reaproveitamento integral de alimentos, além de evitar o

caminho do lixo, também é uma prática de saúde. Outras alternativas para o desperdício de alimentos poderiam ser o uso dos alimentos como adubo em uma horta escolar ou comunitária, que poderia agregar a comunidade e a escola, de forma que os pais poderiam contribuir com o trabalho e, até mesmo, levar para casa para familiarizar os filhos com os vegetais; o incentivo do estado aos produtores para produzirem mais variedade de frutas e vegetais e, claro, a presença da nutricionista, que criaria estratégias de receitas criativas para serem apresentadas aos alunos.

Palavras-chave: operacionalização, gestão, ineficiente, reaproveitamento

Modalidade de Participação: Iniciação Científica

ESTRATÉGIAS PARA O REAPROVEITAMENTO INTEGRAL DOS ALIMENTOS ADQUIRIDOS PELO PNAE NUMA ESCOLA ESTADUAL DE ITAQUI

¹ Aluno de graduação. zairasn7930@gmail.com. Autor principal

² Aluno de graduação. nicolez7930@gmail.com. Apresentador

³ Docente. jonasneves@unipampa.edu.br. Orientador



ESTRATÉGIAS PARA O REAPROVEITAMENTO INTEGRAL DOS ALIMENTOS ADQUIRIDOS PELO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR EM UMA ESCOLA DA REDE ESTADUAL DO MUNICÍPIO DE ITAQUI-RS

1. INTRODUÇÃO

O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), conhecido como Merenda Escolar, consiste na transferência de recursos financeiros do Governo Federal, em caráter suplementar, aos estados, Distrito Federal e municípios, para a aquisição de gêneros alimentícios destinados à merenda escolar. A Lei nº 11.947, de 16/6/2009, determina que 30% do valor repassado pelo PNAE aos estados e municípios devem ser investidos na compra direta de produtos da agricultura familiar, medida que visa estimular o desenvolvimento econômico e sustentável das comunidades, bem como permitir aos estudantes acesso a alimentos frescos e em acordo com sua cultura alimentar.

De acordo com Barbosa e et al(2012), o Programa Nacional de Alimentação Escolar tem avançado no que diz respeito a suas bases, ao estabilizar o direito de acesso à alimentação adequada e saudável no espaço escolar, possibilitando e impulsionando a alimentação escolar. No PNAE prevalece a ideia de valorização da diversidade local, dando prioridade aos alimentos mais conhecidos e apreciados pela população beneficiada, sendo levados em consideração também os padrões sanitários e nutricionais, influenciando a produção da agricultura familiar e de grupos tradicionais que ocupam aquele determinado ambiente. (MALUF, 2017)

Neves, Cassol e et. al (2017) afirmam que o processo de descentralização da operacionalidade, quando aliado a obrigação de um percentual mínimo da compra de alimentos de diferentes tipos de produtos alimentícios da agricultura familiar, permitiu o aperfeiçoamento e consolidação desta política pública, tanto no Brasil quanto para seu reconhecimento por organismos internacionais, tais como a FAO. Entretanto, os autores acreditam que a implementação do PNAE possui certas especificidades que variam conforme o espaço social em que está inserido, e a forma como o gestor administra os recursos que faz com que a operacionalidade do programa sofra variações.

No município de Itaqui, situado na fronteira oeste do estado do Rio Grande do Sul, tem-se analisado estratégias para conectar os produtores a serem beneficiados com as instituições de ensino na tentativa de viabilizar o acesso dos estudantes aos alimentos produzidos na localidade. (CASSOL, et.al, 2017).

A produção diária de alimentos no mundo poderia alimentar toda a população do planeta, porém a fome ainda causa mortes (LAURINDO;RIBEIRO,2014). Um dos fatores mais relevantes nesta situação é o desperdício de partes menos nobres, principalmente, de verduras e de legumes.

Diante disso, o presente trabalho propôs-se a analisar, de forma qualitativa, as estratégias utilizadas para o reaproveitamento integral dos alimentos adquiridos pelo PNAE em uma escola da rede estadual do município de Itaqui-RS.

2. METODOLOGIA

O presente estudo, de base qualitativa, foi baseado em pesquisas de material bibliográfico, em observações feitas a campo e em entrevistas, de tipo semi-estruturadas, com gestores e operadores do programa, numa escola da rede estadual de ensino do Rio Grande do Sul.

Desta forma, foram entrevistadas uma merendeira da escola que atua diretamente na operacionalização do programa, apesar de não ter sido orientada de como fazer, mas criou critérios de avaliação próprios e a diretora de uma escola, que atua no gerenciamento do programa na rede estadual, que gerem diretamente a aquisição dos alimentos em suas unidades educacionais.

As referidas entrevistas foram gravadas, mediante autorização dos entrevistados, para posterior transcrição, material esse, que juntamente com as observações feitas a campo, foi analisado e discutido com base na literatura acerca do tema.

3. RESULTADOS e DISCUSSÃO

Na rede estadual do Rio Grande do Sul, a maleabilidade da operacionalização provoca a gestão descentralizada, os recursos são repassados às escolas, que assumem a responsabilidade das compras, recebimento e preparo dos alimentos. Apesar de a legislação orientar a aquisição de alimentos regionais e a definição do cardápio de acordo com cada cultura alimentar, verificou-se que não há uma avaliação dos cardápios, que ficam totalmente a cargo das funcionárias do colégio. (NEVES, et.al 2017).

O reaproveitamento é apresentado como alternativa para evitar o desperdício e a não aceitação dos alunos. Consiste em utilizar todo e qualquer resíduo de alimento em que seja possível eliminar os microorganismos patogênicos. Podendo ser utilizado tanto para suplementação da nutrição como para diminuir os gastos com novos alimentos.

Verificou-se na referida escola que há uma grande preocupação em cumprir a Lei nº 11.947, de 2009, bem como com a qualidade do produto entregue, que, quando não oferece condições não satisfatórias, como deteriorados ou com tamanhos inferiores aos esperados, fatores estes definidos segundo critérios do operador, são devolvidos para troca, sempre realizada pelo pequeno produtor. A operadora do processo relatou também a falta de estrutura física do ambiente, um cômodo pequeno, medindo aproximadamente 6m², com poucos utensílios, apenas uma geladeira para estocarem dos produtos refrigerados e um armário pequeno.

Da mesma forma, o recurso repassado à escola é insuficiente para cumprir as exigências da legislação, da mesma forma identificou-se a insuficiência no que diz respeito a maior participação dos gêneros oriundos da agricultura familiar na merenda escolar. Outro aspecto da gestão do PNAE que merece referência, dado traduzir a falta de recursos, foi a observância de que na rede municipal de ensino é

feita a complementação do recurso pela municipalidade, o que não ocorre na rede estadual, que depende de doações de empresas e da comunidade para atender adequadamente toda a demanda, o que nem sempre é possível (NEVES, et al 2017). Neste mesmo sentido, ao analisar os municípios premiados na implementação do programa, Belik e Chaim (2009) apontaram como característica comum entre os vencedores a implementação de mecanismos de desenvolvimento local, tais como programas de assistência técnica rural aos produtores, promoções de iniciativas de desenvolvimento, entre outros, que são ainda carências do município.

De acordo com a responsável pela merenda, que fez um curso de reaproveitamento de subprodutos como talos e cascas, os alunos não foram receptivos com os produtos feitos com reaproveitamento dos alimentos. A oficina foi ofertada tanto para todos os funcionários da escola e também aos pais dos alunos, que assumiram não ter costume de consumir estes tipos de alimentos.

Segunda a operadora responsável pelo programa, acredita-se que provavelmente há repulsa por uma questão cultural, visto que na região onde foi feita a pesquisa há um baixo consumo de frutas e verduras, principalmente *in natura* nos domicílios dos alunos, tanto pela falta de consciência da sua importância na visão dos pais quanto pela falta de recurso destinado pela famílias a esses tipos de alimentos. Uma justificativa para esta não aceitação dos alunos é a necessidade de mais atenção do estado, no sentido de disponibilizar profissionais em quantidade suficientes e devidamente capacitados para apresentar de maneira diferente os alimentos aos alunos..

Segundo Neves e et al (2017), apenas duas nutricionistas são responsáveis por atender toda a rede escolar do Rio Grande do Sul, de forma que as escolas recebem apenas uma sugestão de cardápio para seguir, as quais dificilmente são possíveis de cumprir, uma vez que não são levadas em consideração os hábitos locais e a disponibilidade dos produtos naquela determinada região. Também percebido por Cassol e et al (2017), que apresenta o planejamento da alimentação em rede estadual, é possível perceber que há um cardápio padrão, apenas com listas de substituição. Mas, apesar disto, esta se apresenta ineficiente, pois como não há nutricionista responsável, verificou-se que a substituição ocorre de maneira equivocada, afetando o aporte nutricional dos estudantes envolvidos no processo.

4. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Sendo assim, a instituição reconhece a importância da implementação do PNAE e do reaproveitamento integral dos alimentos, mas sofre dificuldades para pôr em prática, em função dos escassos recursos financeiros oferecidos, pela falta de estrutura técnica e física oferecida pelo estado.

A operadora do programa ressalta que continuará tentando fazer com que os alunos provem os alimentos oriundos de reaproveitamento, pois reconhece que os

recursos são escassos, bem como que essa é uma alternativa para garantir a alimentação dos estudantes.

O reaproveitamento integral de alimentos, além de evitar o caminho do lixo, também é uma prática de saúde.(LAURINDO;RIBEIRO,2014). Outras alternativas para o desperdício de alimentos poderiam ser o uso dos alimentos como adubo em uma horta escolar ou comunitária, que poderia agregar a comunidade e a escola, de forma que os pais poderiam contribuir com o trabalho e, até mesmo, levar para casa para familiarizar os filhos com os vegetais; o incentivo do estado aos produtores para produzirem mais variedade de frutas e vegetais e, claro, a presença da nutricionista, que criaria estratégias de receitas criativas para serem apresentadas aos alunos.

5. REFERÊNCIAS

BARBOSA, N. ; MACHADO, N. ; SOARES, M. ; PINTO, A.; Alimentação na escola e autonomia – desafios e possibilidades. *Ciência & Saúde Coletiva*,v.18, n.4, p.938, 2012.

BELIK, W.; CHAIM, N. O programa nacional de alimentação escolar e a gestão municipal: eficiência administrativa, controle social e desenvolvimento local. *Rev. Nutr.* [online], v.22, n.5, p.605, 2009.

BRASIL. Lei nº 11947 de 16 de junho de 2009. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do programa dinheiro direto na escola aos alunos da educação básica; altera as Leis nºs 10.880, de 9 de junho de 2004, 11.273, de 6 de fevereiro de 2006, 11.507, de 20 de julho de 2007; revoga dispositivos da Medida Provisória nº 2.178-36, de 24 de agosto de 2001, e a Lei nº 8.913, de 12 de julho de 1994; e dá outras providências.Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil, Brasília, 16 de junho 2009.

CASSOL L. ; Neves J. A. S.; Marques I. D. O PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR E SUA OPERACIONALIZAÇÃO NAS REDES ESCOLARES DE ITAQUI. Trabalhos de Iniciação Científica Graduação em Nutrição, Universidade Federal do Pampa, Itaqui. 1.3f. 2017.SOBER - Sociedade Brasileira de Economia, Administração e Sociologia Rural,Santa Maria,2017

LAURINDO, T.R.; RIBEIRO K.A..Aproveitamento Integral de Alimentos.Interciência e Sociedade. v.3, n.2, p.18-23, 2014

MALUF, Renato. Segurança Alimentar e Nutricional. Petrópolis: Vozes, 2007. 17p.

NEVES J.A.; CASSOL L. ; MARQUES I. D. CENTRALIZAÇÃO E DESCENTRALIZAÇÃO NA GESTÃO DO PNAE: UMA ANÁLISE COMPARATIVA A PARTIR DO CASO DE ITAQUI/RS. Anais da 55ª. Congresso da Sociedade Brasileira de Economia, Administração e Sociologia Rural; 30 de julho a 03 de agosto de 2017; Santa Maria. Universidade Federal de Santa Maria; 2017. p.3