

SEMANA²⁰¹⁸ pedagógica 2º semestre

ANEXO 2

GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR
AGENTES EDUCACIONAIS I E II

Anexo 2

GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DA AGRICULTURA FAMILIAR

A inserção da aquisição obrigatória de gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar através do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) a partir da Lei Federal nº 11.947/2009 trouxe significativas mudanças na execução do Programa Estadual de Alimentação Escolar (PEAE). A Lei preconiza a destinação mínima de 30% dos recursos transferidos pelo FNDE/MEC na aquisição de alimentos da agricultura familiar.

No início, um dos desafios para o cumprimento desta Lei, era o mapeamento de produção de nosso estado nos 399 municípios, com as mais variadas tradições alimentares e diferentes climas e perfis produtivos. A grande questão era definir quais alimentos seriam comprados e em que período, e como gerir a ampla diversidade de opções. Neste quesito estruturou-se a compra segmentando os alimentos em grupos, entendendo que não se comprariam itens, mas sim “grupos”, permitindo assim que cada perfil produtivo se adequasse ao fornecimento conforme o grupo de alimento contratado.

Atualmente são contratados treze grupos, totalizando 81 diferentes gêneros alimentícios (quadro I).

Quadro I – Grupos fornecidos pela agricultura familiar.



Fonte: FUN/DNA, 2018.

Os grupos que possuem maior oferta em todo o estado são as frutas in natura, legumes e tubérculos, hortaliças e semente, temperos, panificados e sucos. Os outros grupos – feijões, lácteos, leite, carne e cereal são mais regionalizados, representando no máximo 30% dos municípios atendidos.

A ampliação da diversidade de itens, com a inserção de alimentos frescos, in natura, tem contribuído na diversidade e aceitabilidade dos cardápios oferecidos aos alunos, muitos dos quais têm os pais como agricultores fornecedores em suas escolas (figura 1).



Figura 1: Agricultura Familiar no Programa Estadual de Alimentação Escolar. Fonte: FUN/DNA, 2018.

Os alimentos perecíveis provenientes da Agricultura familiar são distribuídos pelos agricultores ou cooperativas/associações diretamente na escola e estes produtos requerem maior atenção no ato do recebimento. As entregas são realizadas em períodos semanais, quinzenais ou mensais. Deve-se observar a qualidade dos alimentos entregues, se os produtos apresentam bom estado de conservação e se estão apropriados para consumo, além de que estejam contemplados no Projeto de Venda da Cooperativa/Associação, conforme consta no campo “Recebimento de Produtos” no Sistema Eletrônico Merenda.

Recebimento, conferência, verificação e descarregamento dos produtos

O agente educacional responsável por receber os alimentos (figura 2), deve verificar se o veículo de entrega apresenta boas condições de higiene e conservação. Ele deve estar atento também se os produtos que necessitam de refrigeração ou congelamento estão acondicionados de maneira adequada.

Deve ser conferido rigorosamente os produtos, verificando se as quantidades estão de acordo com as informações no Romaneio (comprovante de entrega). Estes documentos são utilizados para comprovar a entrega e contêm a relação dos itens, quantidades, volume/peso, entre outras informações e devem ser utilizados para efetuar a conferência durante o recebimento, bem como os registros dos itens da agricultura familiar no Sistema Eletrônico Merenda.

O agente educacional responsável por receber os alimentos na escola deve anotar na Guia de Remessa ou no Romaneio todos os dados solicitados, assim como as observações necessárias (possíveis faltas ou itens danificados), já que, após atestados, são os únicos documentos que comprovam o recebimento dos produtos. Isto evidencia a importância de seu correto preenchimento, uma vez que o diretor do estabelecimento poderá responder por qualquer irregularidade.



Figura 2 - Recebimento dos Alimentos. Fonte: Boas Práticas de Manipulação de Alimentos (Stolarski, et al., 2015).

É importante fazer a conferência dos produtos, e observar a validade, a quantidade e a qualidade dos alimentos, lembrando que os gêneros entregues devem seguir o padrão de identidade e qualidade (PIQ) mínimo para o recebimento.

Em situações de desacordo em alguns dos itens entregues, os alimentos devem ser devolvidos ao entregador e registrado que houve devolução, na frente da Guia de Remessa de Alimentos que retorna com o entregador, ou no espaço “observação” do Documento de Entrega. Este registro é necessário para que o fornecedor providencie a reposição ou cancele o registro da entrega do item que foi devolvido.

Elaboração do Cardápio

Os cardápios são fundamentais no planejamento das atividades do manipulador de alimentos. Por meio dele é possível prever os alimentos e as quantidades necessárias para utilizar na preparação dos alimentos e, assim, fazer os registros de saída de itens, controlar o estoque e planejar o uso de alimentos próximos do vencimento (figura 3).

Dentre esses alimentos recebidos, alguns exigem que o consumo seja imediato (hortaliças e frutas) e outros permitem que sejam armazenados até um ou dois anos. Cabe salientar que o consumo de hortaliças e frutas é muito importante para o organismo, porque

contêm vitaminas e minerais que desempenham a função de reguladores/protetores e as carnes e laticínios são atuam como construtores, quando participam da formação de tecidos. (FERNANDES, 2009).



Figura 3 - Manipulação de alimentos. Fonte: Boas Práticas de Manipulação de Alimentos (Stolarski, et al., 2015).

Os gêneros alimentícios que compõem o cardápio do dia devem ser separados em quantidades suficientes para uma única preparação a cada período. Na eventual sobra de produtos, as embalagens devem ser fechadas e identificadas com etiquetas, contendo a data da abertura e consumida nos prazos recomendados. É importante contar diariamente os servimentos e registrá-los, garantindo dessa forma a realidade do que é consumido na instituição. Esses registros ajudarão, posteriormente, na identificação de preparos que tiveram maior ou menor aceitabilidade.

É importante salientar que cardápios com pouca aceitabilidade resultam em alguns problemas (figura4). Como os alunos rejeitam as preparações que são oferecidas, há um excesso de sobras (alimentos que são preparados, mas não são distribuídos) ou restos (alimentos que são distribuídos, mas não são consumidos), o que leva ao desperdício. É fundamental que a merendeira prepare adequadamente os alimentos, principalmente aqueles de pouca aceitação, deixando-os atraentes e saborosos, reduzindo assim o desperdício no prato.

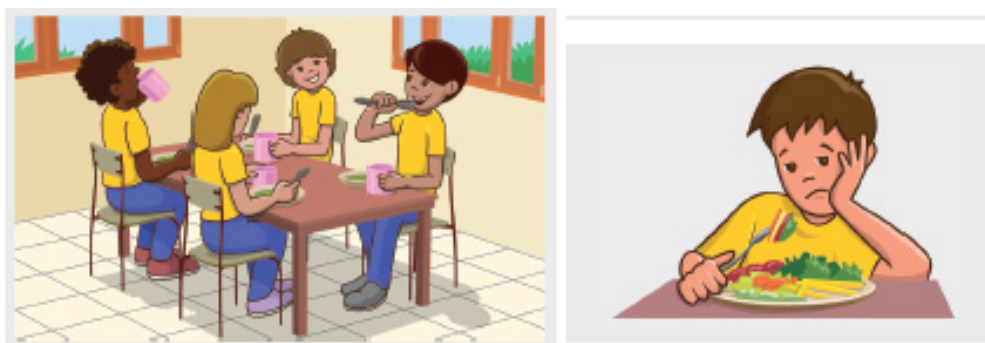


Figura 4 - Aceitabilidade das preparações. Fonte: Procedimento Operacional Padronizado (Stolarski, et al., 2015, POP 009).

Cuidados na Manipulação de Alimentos

Após planejados os cardápios de sua escola, é hora de colocar em prática, ou seja, colocar os alimentos na panela.

Na preparação dos alimentos não devemos pensar apenas em quantidade, mas também em qualidade. Conforme comentamos no anexo 1, deve-se ingerir a quantidade diária de nutrientes necessária para determinada faixa etária de um indivíduo, a fim de prevenir o aparecimento de problemas e doenças causadas tanto pela falta quanto pelo excesso de alimentos. Em relação à qualidade, deve-se levar em consideração a ausência de contaminantes e a composição química e nutricional de cada alimento, ou seja, quais nutrientes ele pode oferecer ao corpo humano (DUTRA *et. al*, 2007).

Muitos alimentos necessitam de alguns cuidados antes de serem preparados e consumidos, entre eles os in natura, que são os alimentos para consumir cru, sem qualquer tipo de processamento (cozer, ferver, assar etc). Ao proceder a higienização dos alimentos, o manipulador deverá utilizar vasilhames e utensílios próprios, bem lavados e sanitizados. Devem ser higienizados adequadamente frutas, legumes e verduras, utilizando-se solução clorada (1 colher de sopa de água sanitária para 1 litro de água) e deixar de molho por 15 minutos. Após, enxaguar em água corrente (figura 5).

**PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO:
HIGIENIZAÇÃO DE VERDURAS, LEGUMES E FRUTAS**
POP 004

OBJETIVO:

Definir critérios de higienização de verduras, legumes e frutas.

MATERIAIS NECESSÁRIOS:

Bacia ou caixa plástica, cronômetro, ou relógio de parede (para medir o tempo do molho), água e solução clorada.

FREQUÊNCIA:

Sempre que houver preparações com verduras, legumes e frutas.



SOLUÇÃO CLORADA

10 ml (1 colher de sopa rasa) de hipoclorito de sódio (água sanitária)* para uso geral em 1 litro de água.

*a água sanitária deve conter cloro ativo na preparação mínima de 2 a 2,5%.






Figura 5 - Higienização de vegetais e frutas. Fonte: Procedimento Operacional Padronizado (Stolarski, et al., 2015, POP 04).

Com relação ao preparo desses alimentos, para promover a saúde e prevenir doenças não transmissíveis, como, por exemplo, a obesidade, devemos ter uma alimentação saudável, saborosa e balanceada, priorizando alimentos frescos e minimamente processados. Dessa forma, alguns cuidados são essenciais nesse processo de preparação. É importante lembrar a(o) merendeira(o) e os demais manipuladores de alimentos de sua escola que o uso de óleos, gorduras, sal e açúcar ao preparar alimentos deve ser moderado, enquanto a utilização de alimentos processados ou ultraprocessados deve ser evitada/restringida (BRASIL,2014).

Seguindo estas recomendações e priorizando o consumo de alimento in natura, podemos garantir a segurança alimentar e nutricional dos estudantes.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BRASIL. Lei nº 11.947, 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. **Diário Oficial da União**, Brasília, 16 jun. 2009.

BRASIL. **Guia alimentar para a população brasileira**. Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. – 2ª edição. Brasília : Ministério da Saúde, 2014.

DUTRA, E. S.; AMORIN, N. F. A.; FRANCO, M. C.; OTELO, I. A. M. **Alimentação Saudável e Sustentável**. Universidade de Brasília: Brasília, 2007.

FERNANDES, M. C. A. **Orientação para implantação e implementação da horta escolar**. Caderno 2. 3ª. ed. Brasília, 2009.

STOLARSKI, M.C; DORIGO, A.B.; CUNHA, F.B.; OLIVEIRA, S. **Boas Práticas na Manipulação de Alimentos**. Secretaria de Estado da Educação SEED, Curitiba, 2015.

STOLARSKI, M.C; DORIGO, A.B.; CUNHA, F.B.; OLIVEIRA, S. **Procedimento Operacional Padronizado**. Secretaria de Estado da Educação SEED, Curitiba, 2015.