



Artigos Originais

A merenda chegou! Uma estratégia inovadora na produção e distribuição de merenda escolar em uma realidade ribeirinha amazônica.

The meals arrived! An innovative strategy in the production and distribution of school meals in a riparian Amazonian reality.

Ana Lohanna Damasceno Rabelo¹

Rosana Pimentel Correia²

Celsa da Silva Souza Moura³

Rodrigo Tobias de Souza Lima²

Naiara Portugal Dias Bicalho¹

Iuri Matias Oliveira Schereiner¹

Ricardo Gonçalves Martins¹

¹Acadêmico, Universidade Federal do Amazonas (UFAM), Manaus, AM – Brasil

²Professor Assistente, Universidade Federal do Amazonas (UFAM), Manaus, AM – Brasil

³Professor Titular, Universidade Federal do Amazonas (UFAM), Manaus, AM – Brasil

RESUMO - Políticas públicas que assegurem a alimentação escolar de qualidade são importantes principalmente dentro das peculiaridades da região amazônica. O objetivo de este artigo descrever o processo de acompanhamento da produção, armazenamento e distribuição da merenda escolar em comunidades ribeirinhas do município de Silves – AM, que construiu um modelo de produção e distribuição da merenda escolar singular, mobilizando toda a comunidade. Esta metodologia inovadora aumentou o acesso à alimentação escolar do município e se caracteriza como tecnologia social. Para o entendimento deste processo foram realizadas conversas informais com a coordenadora da cozinha e as merendeiras, com enfoque na história da merenda escolar do município e nas percepções sobre sua produção, também foi acompanhado todo processo de trabalho. As falas demonstraram a mentalidade idealizadora dos gestores e o reconhecimento da importância desse trabalho pelas merendeiras e pela coordenadora da cozinha. Identificou-se o cuidado com o armazenamento e higiene dos alimentos, a dedicação das merendeiras, a importância desta alimentação para as crianças na escola e a mobilização da comunidade. Dentro de uma comunidade que sofre com carências nutricionais e econômicas, a merenda talvez seja um dos fatores que reduzam a evasão escolar, sendo uma proposta a ser seguida por outros municípios ribeirinhos amazônicos.

Palavras-chave: Tecnologia em Saúde, Alimentação Escolar, Produção de Alimentos.

ABSTRACT - Public policies that assure the quality of school meals are especially important within the peculiarities of the Amazon region. The purpose of this article to describe the process of monitoring the production, storage and distribution of school meals in riverside communities in the municipality of Silves - AM, who built a model of production and distribution of school meals singular, mobilizing the entire community. This innovative methodology increased access to school meals and the city is characterized as social technology. To understand this process were conducted informal conversations with the coordinator of the kitchen and the cooks, focusing on the history of the county school lunches and perceptions about its production, was also monitored throughout the labor process. The statements showed the mindset of managers creator and recognition of the importance of this work by the cooks and the kitchen coordinator. Identified himself with the care and storage of food hygiene, the dedication of the cooks, the importance of feeding children in school and community mobilization. Within a community that suffers from nutritional deficiencies and economic, the snack is perhaps one of the factors that reduce truancy, being a proposal to be followed by other municipalities bordering the Amazon.

Keywords: Health Technology, School Feeding, Food Production.

1. INTRODUÇÃO

É na escola que crianças e adolescentes passam a maior parte do seu dia, assim, ela se torna grande responsável pelo seu desenvolvimento social. Assim também, a relação aluno-alimentação não poderia ser

diferente, pois é no ambiente escolar que os alunos podem aprender a ter hábitos alimentares saudáveis, os quais possivelmente serão repassados para os familiares¹.

Nesta perspectiva, foi assegurado o direito à alimentação escolar, através do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), na constituição de 1988. Desde então, algumas ações e responsabilidades foram implementadas com a descentralização em todos os níveis de governo, transferindo competências, atribuições com políticas sociais e fiscais à gestão. Como meta principal para os alunos do ensino infantil e fundamental a recomendação diária oferecida Deve ser no mínimo de 15% do valor nutricional recomendado para faixa etária de idade. Para isso, o município recebe incentivo financeiro do Fundo Nacional do Desenvolvimento Escolar (FNDE). Deste Fundo, são repassados ao município os valores de R\$0,50/aluno do ensino infantil e R\$0,30/aluno do ensino fundamental. Tal incentivo remete à compra de alimentos que deve ser complementada pelas outras esferas governamentais^{2,3}.

Para assegurar a qualidade nutricional da merenda escolar, foi constituída a obrigatoriedade da presença de um nutricionista para acompanhar as ações nutricionais envolvidas no programa e a elaboração do cardápio priorizando 30% dos itens alimentícios da região, com intuito de movimentar a economia familiar². Para cada nova inclusão de preparação ao cardápio é necessário a realização de teste de aceitabilidade durante um período com os escolares, antes da implementação, segundo o FNDE(2008)⁴.

Com o intuito de garantir a correta aplicação dos recursos, o programa é acompanhado e fiscalizado pelo Conselho de Alimentação Escolar (CAE). Cada município tem um conselho formado por: um representante do poder executivo, um do poder legislativo, dois representantes dos professores, dois representantes de pais e alunos e um representante de outro segmento da sociedade.

A demasiada preocupação em garantir uma alimentação escolar de qualidade demonstra a importância deste programa. Muitas vezes, alguns alunos de baixa renda chegam à escola em jejum ou mal alimentados e ali fazem sua única refeição diária, portanto, aquele ambiente é visto por eles como uma fonte de alimento e isso pode ser um incentivo para permanecerem na escola, aumentando sua frequência. Vários autores afirmam que a merenda escolar pode normalmente não interferir no estado de desnutrição, entretanto, melhora o rendimento do aluno por atuar na “fome do dia”. Ao alimentar-se, não sentindo fome, seu estado fisiológico/psicológico favorece a um melhor aprendizado em sala de aula^{5,6,7}.

Considerando a importância de políticas públicas que assegurem a alimentação escolar de qualidade e

Autor correspondente

Celsa da Silva Souza Moura

Universidade Federal do Amazonas – UFAM.

Rua Rodrigo Otavio Aleixo.

Manaus (AM) – CEP: 69000-000.

Email: celsa22@hotmail.com

Artigo encaminhado 11/07/2012

Aceito para publicação em 22/08/2012

as peculiaridades da região amazônica o município de Silves construiu um modelo de produção e distribuição da merenda escolar singular e que mobilizou toda a comunidade, caracterizando uma metodologia inovadora que aumentou o acesso à alimentação escolar do município, o que caracteriza uma tecnologia social por ser reaplicável, ao considerarmos o contexto e demanda popular, além de apresentar impacto comprovado para uma problemática social é que a dificuldade de promover uma alimentação saudável nas escolas⁸.

Neste panorama, o objetivo deste artigo é descrever a proposta, desenvolvida no município de Silves, de produção e distribuição da merenda escolar de qualidade, para todas as escolas do município.

2. METODOLOGIA

Este é um estudo de abordagem qualitativa, onde foi realizada a observação não participante do processo de produção e distribuição da merenda escolar no município de Silves do estado do Amazonas. Para o entendimento do processo de desenvolvimento das técnicas e metodologias da merenda foram realizadas conversas informais com atores-chaves: o gestor municipal, a coordenadora da cozinha, uma merendeira e o cardápio disponibilizado pela secretaria de educação desenvolvida de acordo com as obrigatoriedades do PNAE. Estas conversas tiveram como objetivo compreender a dinâmica do processo de produção e distribuição da merenda escolar. Da observação não participante emergiu as percepções sobre o processo de produção e distribuição da merenda, descrito neste artigo.

3. DISCUSSÃO

3.1. O Município de Silves

Silves é um município ribeirinho amazônico, localizado a 203 km da capital, Manaus. Sua área territorial é de 3.749km², possuindo 8.435 habitantes, segundo o CENSO 2010⁹. O município é dividido entre a sede do município e comunidades ribeirinhas, onde a maior parte da população vive na zona rural, as margens do rio Amazonas. Segundo dados de 2009 da Associação de Transparência Municipal o Índice de

Desenvolvimento Humano Municipal é 0,55 e 3840 pessoas do município vivem em situação de extrema pobreza¹⁰. A renda per capita do município ficou na faixa de R\$73,01, tendo a expectativa de vida em torno de 65,9 anos e o nível de analfabetismo de 17,3%¹¹.

No município existem 19 escolas, distribuídas pela sede e pelos afluentes: rio Amazonas, rio Urubu e rio Anebé. As distâncias das escolas ficam entre 40 minutos e uma hora e meia da sede, de barco. Entre elas, 17 são localizadas nas comunidades ribeirinhas, as outras ficam localizadas á beira da estrada e na sede do município. Na época da cheia, algumas delas sofrem com o alagamento e são desativadas temporariamente.

3.2. Contando a história da merenda

Este município ribeirinho conseguiu implantar um projeto inovador para prover a merenda a todas as escolas do município. A nova proposta foi resultado do processo de avaliação dos gestores, que conseguiram desenvolver uma nova logística a fim de viabilizar alimentação escolar adequada.

Até 2010, o processo da merenda era feito da mesma forma como ocorre em várias escolas do país. O governo municipal recebia a verba do FNDE, fazia a compra dos alimentos e distribuía para cada escola, segundo suas necessidades, e cada uma delas ficava responsável por produzir sua merenda, a partir de um cardápio pré-estabelecido.

Segundo o gestor municipal, no ano de 2011 percebeu-se que o modelo vigente apresentava muitas falhas e que isso interferia na qualidade do alimento que era oferecido aos escolares. Conclui-se, portanto, que havia muitos casos de desvio de alimentos e descaso no preparo, por exemplo, por parte dos responsáveis pela merenda nas escolas, que entendiam que aqueles alimentos eram propriedade deles e não para o preparo e distribuição da merenda.

Na busca pela qualidade e redução do desperdício, cogitou-se a unificação do preparo da merenda escolar. Assim, uma equipe do governo municipal (formado pelo prefeito e pela secretária e subsecretária de educação) se reuniu a fim de traçar um plano de implantação para um novo método na alimentação escolar.

O plano piloto de unificação no preparo da merenda foi primeiramente implantado em uma escola nas proximidades da sede. Quão breve percebido o sucesso do plano, houve sua ampliação para as demais escolas, sendo hoje, implementado em

14 das 19 escolas existentes no município, atendendo ao público de aproximados 1700 escolares diariamente.

Para o sucesso do projeto, foi estruturada uma metodologia inovadora que correspondesse às necessidades e peculiaridades do município. Foi montada uma pequena estrutura física: a cozinha da escola sede do município foi adaptada, de modo a suprir a demanda no preparo de alimentos, porém sua estrutura, hoje, ainda não pode ser considerada ideal. Também, foram adquiridas três lanchas e uma Kombi para o transporte e formulada uma equipe de vinte e três funcionários com funções pré-estabelecida para produzir e distribuir para todas as escolas municipais.

3.3. Capacitação

É importante destacar que a gestão municipal se preocupou em fazer a capacitação da equipe. Para as cozinheiras, uma das temáticas era o tempo entre o preparo da merenda e a entrega no destino final para consumo, levando em consideração as peculiaridades do município como. Além de curso com os trabalhadores envolvidos no projeto, no qual o intuito era repassar informações sobre nutrição, preparo do alimento, higienização, corte de vegetais, condicionamento dos alimentos, melhorar a forma apresentação dos alimentos e afins. Tendo em vista, que o público alvo, crianças, faz seletividade sobre os alimentos devido as influencias da família e do ambiente escolar. Diante desse contexto vivido, foram elaboradas táticas para iniciar o processo de solução de problemas. Todo este cuidado no processo de capacitação se reflete no modo de preparo e na qualidade da merenda.

Durante a pesquisa, observaram-se todas essas técnicas apreendidas, sendo feita na prática. As cozinheiras seguem uma ordem de preparo, selecionando o feijão, grão por grão e ao inserir os vegetais importantes para melhorar disponibilidades de micronutrientes, fazem o corte dos “alimentos indesejáveis” às crianças, de forma que não fiquem perceptíveis, tem o cuidado da higienização de todo material utilizado. As marmitas de polietileno com divisórias, também, passa por um processo de higienização antes do acondicionamento da refeição.

3.4. Logística da Distribuição da Merenda Escolar.

Na escola da sede do município, funciona toda estrutura da merenda: a seleção, o preparo, o armazenamento dos produtos e o comando da logística. O município tem um gestor do segundo

escalão da secretaria de educação que comandar a logística de compra dos alimentos de acordo com os dias letivos, supervisiona e gerência a cozinha estruturando o quantitativo de marmitas fornecidas a cada escola.

A estrutura é dividida em seleção, preparo embalagem e transporte. Esse contexto de execução é feito por um conjunto de cozinheiras capacitadas, as quais seguem um cardápio pré-estabelecido por uma nutricionista. O processo de preparo começa diariamente às 3 horas da manhã, sendo este trabalhoso, onde as cozinheiras realizam com dedicação o descongelamento, o preparo, o corte e a cocção dos itens da refeição. Observou-se o uso mínimo de condimentos e molhos para evitar problemas de contaminação. Destaca-se que, no acompanhamento do preparo, a carne bovina normalmente era industrializada, porém isso não agradava o público alvo.

A técnica de higienização delas inicia logo na chegada das escolas. No dia seguinte, antes de haver a embalagem, há a continuidade da higienização com o álcool. Após isso, a refeição é adicionada nas embalagens conforme a quantidade estabelecida pelo nutricionista. No processo de embalagem, há uma divisão sistemática, das marmitas de polietileno com divisórias. A merenda é levada às escolas e cada uma tem sua cor de marmita. Depois da selagem, elas são colocadas em caixas térmicas de acordo com a escola de destino. A quantidade de merenda que chega às escolas é estabelecida por um sistema de controle, da gestão ao comunicar-se com os diretores de cada unidade, sendo prescrito no quadro de controle.

Além disso, foi observado que o preparo dos alimentos segue uma ordem importante, no qual as cozinheiras são dedicadas ao preparo e fazem a correta higienização dos alimentos, caracterizando um preparo simples e de qualidade. Entretanto, o tempo de transporte impede que esta alimentação seja mais elaborada, a quantidade e o tipo de verduras são seletos, pois devem permanecer viáveis ao consumo até o destino final.

Para o transporte, um automóvel Kombi é carregado com as caixas térmicas que são levadas até o porto, onde é abastecido as lanchas que são direcionadas às escolas. O horário do transporte é seguido fielmente e às 10h30min os barqueiros começam a chegar à escola sede para recolher as caixas térmicas. As primeiras marmitas são levadas para as escolas mais longe, aonde normalmente chegam entre 11h30min e 12h00min. Nas mesmas

lanchas são enviadas as escolas mais distantes o pão do desjejum para consumo do dia seguinte.

3.5. O Impacto da Mudança

A visão do gestor municipal para melhorar a administração da merenda foi o marco inicial desta nova logística, pois fiscalizar o uso dos produtos durante o preparo da merenda em cada escola, já é uma meta difícil em cidades normais, e torna-se uma situação ainda mais delicada no contexto das dificuldades de acesso às escolas de Silves. Portanto, é bastante complicado verificar no município o adequado uso dos produtos no preparo da alimentação escolar, tanto em relação à quantidade, quanto à qualidade. Essa quebra de paradigma da visão do governante, implementada no município, supriu tal necessidade.

Entretanto, todo novo gera reações. Isso não foi toda a população que entendeu os benefícios desta modificação, no interior, ainda há uma mentalidade de respeito e “veneração” com os ditos merendeiros, pois são eles que alimentam as crianças da comunidade, fazem o preparo dos produtos, “sabem do que elas gostam”. Para esta população, são estas pessoas que fazem parte da comunidade e que “sabem o que ela precisa”. Portanto, retirar toda essa responsabilidade de integrantes locais, foi um grande desafio e somente após um longo período a população pode entender a mudança e perceber a melhoria nas condições da alimentação escolar.

Outra mentalidade modificada foi a das trabalhadoras envolvidas na nova estrutura do projeto, durante conversas com as merendeiras, ficou perceptível que cada uma entende a importância de sua tarefa e que aquele alimento produzido vai alimentar uma criança, que pode ser seu filho, neto ou sobrinho. Além disso, elas vislumbram a importância daquela refeição na vida daqueles escolares, podendo esta ser um dos poucos alimentos que eles vão ingerir no decorrer do dia. Assim, todos estes fatores, fazem com que a dedicação dessas cozinheiras seja um fator preponderante para o sucesso do projeto.

3.6. Dificuldades

A maior dificuldade em destaque esta relacionada ao clima, pois no inverno algumas escolas sofrem com a cheia dos rios e no verão algumas delas ficam inacessíveis devido ao baixo nível das águas. Entretanto, não há queixas sobre falta de alimentação escolar nas localidades, apenas eventuais atrasos.

4. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Foi visível a melhoria da qualidade da merenda escolar fornecida pelo município. A nova logística implementada viabilizou a administração adequada dos recursos, além de diminuir os desperdícios, assim como, o envio da refeição já preparada segundo as técnicas adequadas ao cardápio estabelecido pelo profissional de nutrição. Além disso, ocorreu um resultado de grande importância social, pois foi observada uma transformação no pensamento das cozinheiras do local, apesar de não ser um dos objetivos do projeto. Os novos conhecimentos adquiridos na capacitação, assim como, as reuniões com os gestores e a relação delas com os alunos, fez com que elas entendessem sua importância dentro da sociedade e lhes permitiu uma valorização pessoal e profissional, fazendo disto uma forma de inclusão social.

No caso do rendimento escolar dos alunos, podemos observar as melhoras nos indicadores educacionais. Segundo o IDEB (Índice de Desenvolvimento da Educação Básica), houve melhoria no índice de 2011 (ano de implementação da merenda) quando comparado ao ano de 2009¹².

No âmbito humanitário, oferecer uma merenda escolar composta por duas refeições (desjejum e almoço) de maneira regular e contínua, permite aos alunos de baixa renda, que muitas vezes não tem condições de se alimentarem corretamente, o acesso a uma alimentação diária mínima. Assim, é possível evitar a formação de cidadãos que se sentirão marginalizados, por não ter nenhuma fonte de alimento dada suas condições econômicas. Além disso, toda esta situação afeta diretamente o desenvolvimento psicossocial deste estudante, fixa-o à escola ribeirinha e lhe permite melhor qualidade e tempo de aprendizado. Isso, conseqüentemente resultará no desenvolvimento local e na formação da futura sociedade daquela região¹³.

Tendo em vista as peculiaridades da região e o empenho do governo em melhorar a qualidade da alimentação escolar, fica claro o sucesso da logística implantada nesta cidade para fornecer duas refeições para o público escolar. Apesar de incipiente e da pouca estrutura do local de produção, a boa vontade das pessoas que fazem parte desse projeto e o entendimento da importância do seu trabalho é fundamental para este sucesso.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

1. Danelon MAS, Danelon MS, Silva MV. Serviços de alimentação destinados ao público escolar: análise da convivência do

- Programa de Alimentação Escolar e das cantinas. Rev SAN 2006; 13(1): 85-94.
2. Brasil. Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Alimentação escolar. Brasília: Ministério da Educação. www.fnnde.gov.br. <Acesso em 7.06.2012>
3. Palotti PLM. Descentralização de políticas sociais no federalismo brasileiro: revisitando problemas de coordenação e autonomia. Revista do CAAP 2009; 12(1): 89-117.
4. Brasil. Ministério da Educação. Resolução/FNDE/CD/Nº 38 de 25 de agosto de 2004. Brasília: Ministério da Educação; 2004.
5. Ceccim RB. A merenda escolar na virada do século: agenciamento pedagógico da cidadania. Em Aberto 1995; 15(67): 1-158.
6. Stolarski MC. Caminhos da alimentação escolar no Brasil: análise de uma política pública. R Paranaense Desenv 2007; (113): 31-58.
7. Abreu MT. Alimentação escolar: combate à desnutrição e ao fracasso escolar ou direito da criança e ato pedagógico? Em Aberto 1995; 15(67): 15-20.
8. Rodrigues I, Barbieri JC. A emergência da tecnologia social: revisitando o movimento da tecnologia apropriada como estratégia de desenvolvimento sustentável. Rev Adm Pública 2008; 42(6).
9. Brasil. IBGE. Diário Oficial da União. Dados do Censo 2010 publicados no Diário Oficial da União do dia 04/11/2010 – Amazonas. http://www.censo2010.ibge.gov.br/dados_divulgados/index.php?uf=13. <Acesso em 10.06.2012>
10. Bremaeker FEJ. A pobreza em nível municipal. http://www.oim.tmmunicipal.org.br/abre_documento.cfm?arquivo= repositorio/ oim/ documentos/F597E448-92A3-E540-C16935B3135811B522022010091237.pdf&i=970. <Acesso em 10.06.2012>
11. Amazonas. Secretária de estado de planejamento e desenvolvimento econômico: Perfil Municipal - SILVES. http://www.seplan.am.gov.br/arquivos/download/argeditor/indicadores/perf_mun/Condensado3/Conteudo/subregiao8/10-silves.html. < Acesso em 10.06.2012>
12. Brasil. Ministério da Educação. Resultados e Metas – IDEB. Índice de Desenvolvimento da Educação Básica. <http://ideb.inep.gov.br/resultado/>. <Acesso em 10.08.2012>
13. Valente FLS. Segurança Alimentar e Nutricional: transformando natureza em gente. In: Valente FLS. Direito Humano à Alimentação: desafios e conquistas. 1ª ed. São Paulo: Cortez Editora; 2002. p. 103-36.