

AGRICULTURA FAMILIAR- PROJETO: AÇAÍ DIRETO NA ESCOLA.

Em respeito à cultura e hábitos alimentares dos alunos, o Município de Afuá instala bateadeiras de açaí nas escolas.

Secretaria Municipal de educação

Açaí direto na escola

A conexão entre a agricultura familiar e a alimentação escolar fundamenta-se nas diretrizes estabelecidas pela Lei nº 11.947/2009, que dispõe sobre o atendimento da Alimentação Escolar, em especial no que tange:

- Ao emprego da alimentação saudável e adequado, que orienta para o uso de alimentos variados, seguros, que respeitem a cultura, as tradições e os hábitos alimentares saudáveis;

-Ao apoio ao desenvolvimento sustentável com incentivo a gêneros alimentícios diversificados, sazonais, produzidos em âmbito local pela agricultura familiar.

Pensando nisso, o município de Afuá foi além, implantou uma importante transformação na alimentação escolar, ao permitir que um alimento saudável e com vínculos regionais, tal como o fruto do açaí possa ser processado diretamente no espaço intra-escolar, garantindo a segurança alimentar dos alunos.

Destacamos que para realização deste projeto, trabalhamos de forma integrada com as secretarias de Saúde, Vigilância sanitária e epidemiológica, Secretaria de agricultura, Secretaria de meio ambiente e EMATER.

Destaques operacionais

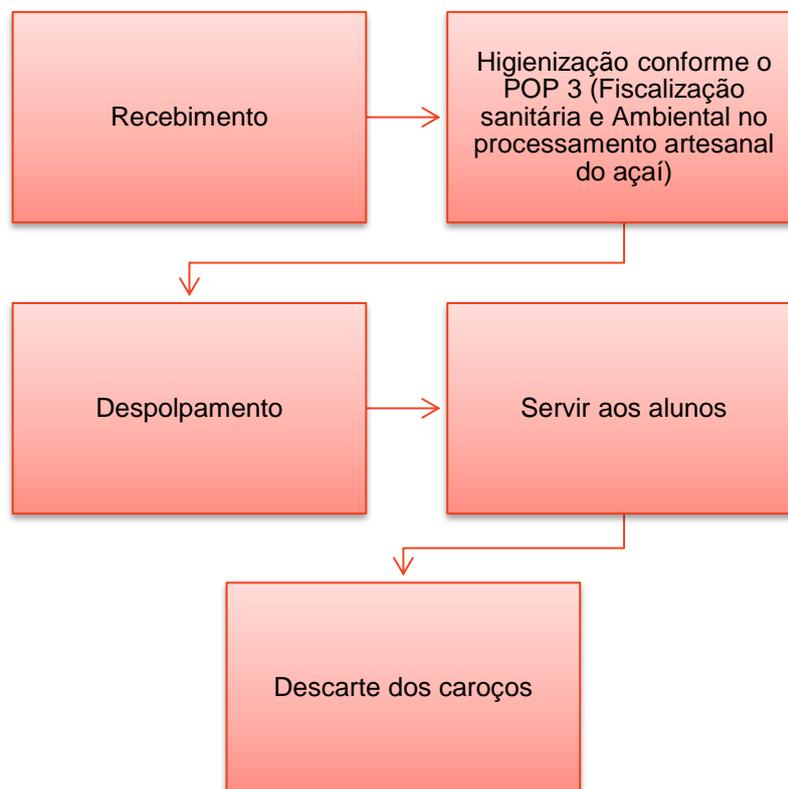
No período de 30 (trinta) de novembro à 07(sete) dezembro, o Município de Afuá realizou o Projeto “Do campo ao Prato” visando a participação da agricultura familiar na alimentação escolar. Com este projeto percorremos as 24 (vinte e quatro) regionais e as escolas da sede do Município, buscando conhecer o potencial agrícola de cada região e avaliando as condições das escolas para instalação de bateadeiras de açaí.

De posse dessas informações foi elaborada a pauta de compras para realização da chamada pública e chamada pública especial para povos tradicionais (Ribeirinhos). Com base no resultado do certame, firmamos contratos diretamente com o agricultor familiar local e através destes compramos o fruto para o processamento do açaí.

Os agricultores entregam o fruto diretamente nas escolas, no dia em que o açaí será servido, de acordo com o termo de entrega de alimentos, emitido pelo departamento de alimentação escolar. Neste termo, constam as seguintes informações: Tipo de alimento, local e data de entrega e assinatura do responsável pelo recebimento, visando garantir o correto fornecimento do produto e o cumprimento do cardápio.

O processamento do açaí, acontece sob o olhar criterioso do corpo técnico administrativo da escola, fiscalizado pelo Conselho de alimentação escolar- CAE e da vigilância sanitária do município.

Etapas do processamento do açaí.



Recebimento: O supervisor escolar é o profissional responsável por esse procedimento, baseado no termo de entrega do fornecedor e controle de recebimento da escola. Esta etapa consiste em observar a quantidade e a qualidade do fruto;

Higienização: É a etapa em que o produto passa pelos processos de eliminação de microrganismos ou resíduos que possam causar danos à saúde;

Despolpamento: Processo de retirar a polpa e preparar o açaí líquido;

Servir aos alunos: Na hora do intervalo é servido 200ml de açaí com farinha de mandioca ou tapioca e camarão com legumes ou peixe e forno, para cada aluno no refeitório da escola;

Descarte dos caroços: Os caroços de açaí que sobram do despolpamento ficam sob a responsabilidade da Secretaria de meio ambiente que os recolhe e os descarta.

As merendeiras receberam orientações de boas práticas para manipulação do açaí, realizada pela vigilância sanitária e epidemiológica do Município, afim de

reduzir riscos de contaminação do produto. Por tanto, essas profissionais são as responsáveis pelo processamento do açaí.

Destaques financeiros

O Projeto Açaí direto na escola, além de oferecer alimentação mais segura para os alunos, visa reduzir custos. Considerando que o valor do fruto in natura é consideravelmente inferior ao custo do litro do açaí processado. Vale informar que para preparar 1 (um) litro de açaí é necessário, em média, 1,5 (um e meio) kg de fruto in natura.

Os valores dos produtos foram estabelecidos através da pesquisa preços realizadas no comercio local (feira do pescado, cooperativa e agricultor individual) conforme estabelece a Resolução FNDE Nº 06, de 08 de 2020. Dessa forma chegamos aos seguintes valores:

- Açaí processado → Lt → R\$ 16,50;
- Açaí em in natura → kg → R\$ 7,00;

O Município de Afuá possui 13.703 (treze mil e setecentos e três) alunos matriculados na educação básica em escolas rurais e escolas da sede do Município. Para atendê-los com o per capita de 200 ml de açaí, teremos os seguintes custos, definidos para açaí processado e in natura:

Açaí processado

Açaí-LT	Per capita	Qtd de alunos	Total LT	Valor unt	Valor total
	200 ml	13.703	2.740,60	R\$ 16,50	R\$ 45.219,90

Açaí-in natura

Açaí-KG	Per capita	Qtd de alunos	Total KG	Valor unt	Valor total
	300 g	13.703	4.110,90	R\$ 7,00	R\$ 28.776,30

Em vista disso, considera-se a diferença de custo, em relação ao açaí in natura e açaí processado, o valor de R\$ 16.443,60 (Dezesseis mil e quatrocentos e quarenta e três reais e sessenta centavos).

Isto posto, reiteramos que o projeto visa incorporar elementos relacionados à produção, acesso e consumo, com o objetivo de, simultaneamente, oferecer alimentação saudável aos alunos de escolas públicas de educação básica de Afuá, estimular a agricultura familiar local e minimizar de custos.

Projeto - Do campo ao prato

Projeto "Do campo ao prato: a participação da agricultura familiar na alimentação escolar".

Senhores Diretores, venho através deste apresentar-lhes o Projeto "Do campo ao prato: a participação da agricultura familiar na alimentação escolar". Visa o Desenvolvimento Agrícola e o Fortalecimento da alimentação Escolar do Município de Afuá.

Reúne as principais Secretarias responsáveis pela execução do Programa nacional da Alimentação escolar-PNAE do Município (Agricultura e pesca, Meio ambiente, EMATER e Secretaria Municipal de Educação.)

A implementação deste projeto, será através de reuniões com agricultores nas escolas, onde levaremos informações sobre a importância da agricultura familiar no PNAE, orientações sobre as documentações necessárias para participação no processo de chamada pública e conhecer o potencial agrícola de cada Regional.

Após concluir o projeto, espera-se a participação de um número maior de agricultores habilitados para o processo de chamada pública e o Mapeamento agrícola do Município que servirá para a elaboração do cardápio do ano letivo de 2023.

É relevante mencionar a importância da participação de cada Diretor escolar neste Projeto. Pois esta ação precisa ser divulgada e os agricultores devem ser orientados quanto ao local, data e hora em que elas acontecerão.

As Regionais que receberão a equipe técnica são: FURO SECO, AJARÁ, BAIANO, JUPATY, JURUPARY E SEDE DO MUNICÍPIO. As regionais convidadas deverão participar nos locais de reunião mais próximo. Conforme data e hora descritas à seguir:

- Planejamento de reuniões:

DATA REGIONAIS	30/11/2022 FURO SECO MANIVA AJARÁ GUAJARÁ	HORÁRIO Manhã Convidada Tarde Convidada	DATA REGIONAIS	06/12/2022 JURUPARY S. PEQUENA FURO DOS BOTOS CARÁS	HORÁRIO Manhã Convidada Tarde Convidada
DATA REGIONAIS	01/12/2022 PAGÃOS BATURITÉ QUEBRA-CABECA IG CEMITÉRIO CALDEIRÃO FÁBRICA SALVADOR BAIANO	HORÁRIO Manhã Convidada Convidada Convidada Convidada Convidada Tarde	DATA REGIONAIS	07/12/2022 SEMED ARARAMÃ CAJARY SANTANA SANTA MARIA N PROGRESSO ENTORNO MARAJÓ	HORÁRIO M A N H Ã
DATA REGIONAIS	02/12/2022 JUPATY RIO PRETO	HORÁRIO Manhã Convidada			

Neila Guedes Neves

Responsável Técnica da Alimentação Escolar de Afuá





**Capacitação da merendeiras pela Vigilância sanitária e epidemiológica
Boas práticas na manipulação de açaí.**



Processamento do Açaí no Centro de educação infantil-CEI



Açaí no Centro de educação infantil-CEI







