

Diversificação da ementa escolar a partir da produção local

“Compras locais” em Cabo Verde

APRESENTAÇÃO DO PROJECTO

O projecto-piloto “Compras locais” implementado de Junho 2012 a Junho 2014 em Cabo Verde, visava diversificar a ementa escolar, abastecendo as cantinas escolares com produtos nacionais como frutas, legumes, pescado e feijões. Sua originalidade reside na aliança estabelecida entre vários parceiros para melhorar a qualidade nutricional da ementa escolar, estimulando a economia local.

PARCEIROS

O projecto foi desenvolvido com apoio da Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura (FAO), do Programa Alimentar Mundial (PAM), da Organização Mundial da Saúde (OMS) e da UNICEF, no âmbito do Programa Conjunto das Nações Unidas 042 “Apoio à Segurança Alimentar e Nutricional nas Escolas” financiado pela Cooperação Luxemburguesa.

Foi implementado pela Fundação Cabo-verdiana de Acção Social Escolar (FICASE) em parceria com os Ministérios da Educação e Desportos (MED), do Desenvolvimento Rural (MDR), da Saúde (MS), das Infraestruturas e Economia Marítima (MIEM), a Autoridade Reguladora de Aquisições Públicas (ARAP), e as Agências de Regulação dos Produtos Alimentares (ARFA) e de Desenvolvimento Empresarial e Inovação (ADEI).

CONTEXTO

O Programa de Cantinas Escolares em Cabo Verde foi iniciado com apoio do PAM em 1979 para aumentar a escolarização, combater a insegurança alimentar e cobrir as necessidades nutricionais dos alunos. Com a transição de Cabo Verde para um país de rendimento médio, o PAM retirou-se e as cantinas passaram a ser geridas a 100% pelo governo em 2010. Contudo, novos desafios surgiram: embora o ensino básico seja universal, 25% da população ainda vive na pobreza, quase 10% das crianças de menos de 5 anos sofrem de desnutrição crónica enquanto 5% estão acima do peso, e as doenças crónicas não transmissíveis se tornaram uma das principais causas de mortalidade no país.

O Programa Nacional de Alimentação Escolar tem assim por objetivos melhorar a qualidade das refeições escolares, promover a educação nutricional, reduzir a pobreza e estimular o sector agro-alimentar.

POPULAÇÃO ALVO

9000 alunos do ensino básico de 31 escolas localizadas em zonas urbanas e rurais de 5 concelhos (Praia e Santa Cruz em Santiago; São Vicente; Porto Novo e Ribeira Grande em Santo Antão).

INTERVENÇÃO

O projecto-piloto “Compras locais” foi desenvolvido em três etapas:

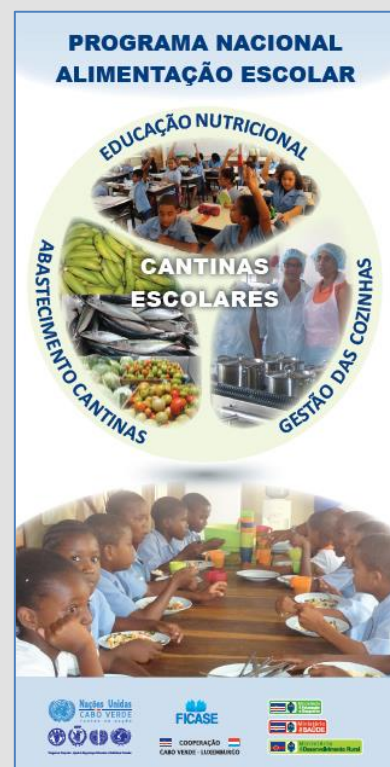
Junho 2012-Março 2013: preparação	Abril-Junho 2013: pré-teste	Julho 2013-Junho 2014: piloto
<ul style="list-style-type: none"> Definição de modelos de compras Elaboração da ementa baseada nos produtos locais Elaboração de documentos de concurso compatíveis com a lei de aquisições públicas Definição de critérios de qualidade dos produtos Melhoria das condições das cantinas escolares Formação dos atores envolvidos (produtores e intermediários, comunidade escolar, instituições) 	<ul style="list-style-type: none"> Teste de modelos de abastecimento em 17 escolas de 3 concelhos Confirmação em termos práticos e logísticos e ajustes antes da fase piloto 	<ul style="list-style-type: none"> Implementação em 31 escolas de 5 concelhos Balço das boas práticas e desafios com os parceiros para planear o alargamento.

Como os resultados do piloto foram bem acolhidos pelo Governo, está em curso a preparação do alargamento faseado do projecto.



Contacto:

Ana Paula Spencer
 Coordenadora do Programa
 “Apoio à Segurança Alimentar e
 Nutricional nas Escolas”
Anapaula.Spencer@fao.org
Ana.Spencer@ficase.gov.cv



O processo de abastecimento comporta diversas etapas:



1. A ementa é elaborada por nutricionistas conforme a produção e os hábitos alimentares locais. Cobre 20% das necessidades diárias em calorias, macro e micronutrientes.
2. A quantidade semanal de um produto por escola é calculada multiplicando a quantidade de produto necessária por aluno (em gramas) pelo número de alunos na escola.
3. Um concurso público é lançado a nível da ilha para seleccionar os fornecedores.
4. O fornecedor leva seus produtos a um centro de inspecção, onde são pesados e controlados (para verificar se respeitam os requisitos de qualidade), rotulados e registados.
5. O fornecedor entrega os produtos nas escolas, onde são recebidos pelo responsável de cantina e registados.
6. As refeições são confeccionadas pelas cozinheiras da escola segundo a ementa preparada por nutricionistas, e distribuídas aos alunos na sala de aula pelos professores.

Quinta-feira	Sexta-feira
Cuscuz de milho com leite Banana	Arroz simples Salada cozida Peixe cozido Papaia
	
Ingredientes	Ingredientes
Farinha de milho - 40g Leite - 25g Açúcar - 10g Banana - 100g	Arroz - 50g Óleo - 4ml Sal - 1g Peixe - 25g Tomate - 4g Cebola - 3g Alho - 3g Fruta-pão - 60g Batata doce - 46g Papaia - 100g

REFORÇO DE CAPACIDADES

No âmbito do projecto, foram capacitados os seguintes actores:

- 77 Produtores e fornecedores, em boas práticas agrícolas e de pós-colheita.
- 430 Cozinheiras, professores e responsáveis de cantina, em alimentação saudável.
- 21 Inspectores e auditores, em técnicas de inspecção da qualidade.
- 214 Técnicos, em boas práticas de fabrico ao longo da cadeia alimentar.
- Júri de concurso (6 formações), para a selecção do fornecedor.

RESULTADOS

Cerca de 9000 alunos do ensino básico beneficiaram de refeições escolares diversificadas e nutritivas, enquanto que produtores e fornecedores locais melhoraram sua renda através da entrega de 49 toneladas de produtos locais por um valor de 7 milhões de escudos (72 000 USD) em 3 meses. Os produtores e fornecedores locais envolvidos salientaram a importância de um mercado seguro para vender seus produtos e sentiram-se socialmente valorizados como promotores de uma alimentação mais saudável nas escolas. Registou-se uma melhoria das suas práticas de pós-colheita. Foi produzida documentação de referência sobre procedimentos e boas práticas para o alargamento e a sustentabilidade das actividades.

“Nem sempre posso dar frutas e legumes aos meus filhos. Se eles comem-nos na escola, é muito bom.” *Lúcia Oliveira, mãe*



“Esse programa da FICASE é uma oportunidade para colocar os nossos produtos no mercado. Se isto continuar no futuro, será um passo gigante para os produtores.” *Emídio Alves, fornecedor*

BOAS PRÁTICAS

- Incentivar a cooperação intersectorial entre os sectores da Educação, Saúde e Agricultura para uma boa execução do projecto e o desenvolvimento de novas parcerias.
- Definir padrões de segurança sanitária nas cantinas escolares: normas para estrutura e equipamento das cantinas, regras de manipulação de alimentos, padrões de qualidade dos produtos agrícolas e da pesca entregues, etc.
- Prover manuais adaptados ao contexto local e formações práticas (ex: preparo de receitas com produtos locais na formação das cozinheiras).

DESAFIOS

- O custo das refeições escolares aumentou em 20%.
- A carga de trabalho aumentou nas escolas.
- Algumas escolas ainda carecem de infraestruturas e equipamentos adequados para a conservação de produtos frescos.
- Produtores/fornecedores estão informalmente organizados e não estão acostumados com padrões de qualidade.
- Os meios de transporte não estão adequados para produtos frescos.
- Alimentos pouco saudáveis ainda são vendidos dentro e nos arredores das escolas.

RECOMENDAÇÕES PARA O ALARGAMENTO/A REPLICAÇÃO DA INTERVENÇÃO

- Criar um quadro legal e institucional integrando a Alimentação e Saúde Escolar. Ex: estabelecer unidades de coordenação intersectorial a nível nacional e local, definir cotas de produtos locais no abastecimento e limitar as actividades de vendedores de rua frente às escolas.
- Assegurar fontes de financiamento sustentáveis (governo, pais, empresas mecenas). Para aumentar a participação, sensibilizar a população sobre os objectivos, reforçar a prestação de contas e permitir diversas contribuições (ex: dinheiro, bens ou serviços).
- Validar a ementa e os critérios de qualidade com a participação da comunidade escolar para adaptá-los ao contexto e hábitos locais.
- Apoiar produtores/fornecedores na gestão de negócio e financiamento, e garantir pelo menos 3 meses para planear a produção.
- Garantir condições logísticas para manter a qualidade de produtos frescos, da produção ao consumo. Ex: alpendres no campo para selecção e limpeza de produtos; condições de transporte adequadas; controlo de qualidade; equipamentos de conservação na escola.
- Adaptar os modelos de abastecimento à situação das escolas. Ex: Em zonas de produção, testar acordos directos entre escolas e produtores ou fornecer equipamentos agrícolas/de pesca a pequenos produtores em troca de produtos para as refeições escolares.
- Sensibilizar e capacitar as comunidades sobre alimentação saudável. Ex: campanhas de sensibilização no rádio e na TV.
- Conceber um sistema de seguimento e avaliação com definição clara das responsabilidades dos parceiros.