



USP ESALQ – ACESSORIA DE COMUNICAÇÃO

Veículo: O Repórter

Data: 07/03/2012

Link: <http://www.oreporter.com/detalhes.php?id=73165>

Caderno / Página: - / -

Assunto: Projeto simplifica escolha de alimentos para escolas

Projeto simplifica escolha de alimentos para escolas

SÃO PAULO (Agência USP) - Pesquisadoras da Escola Superior de Agricultura Luiz de Queiroz (Esalq) da USP, em Piracicaba, desenvolvem uma ferramenta que otimize e simplifique a escolha e a aquisição, aumente a diversidade e garanta a qualidade das frutas e hortaliças frescas da alimentação escolar. A iniciativa faz parte do projeto HortiEscolha, uma parceria entre o Departamento de Agroindústria, Alimentos e Nutrição (LAN) da Esalq, e o Centro de Qualidade em Horticultura da Companhia de Entrepósitos e Armazéns Gerais do Estado de São Paulo (Ceagesp), com financiamento da Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de São Paulo (Fapesp).

As responsáveis pelo projeto são as professoras Marta Helena Fillet Spoto e Solange Guidolin Canniatti Brazaca, ambas do LAN. Participam ainda a engenheira agrônoma Anita de Souza Dias Gutierrez e a engenheira de alimentos Fabiane Mendes da Câmara, da Ceagesp. Informações sobre as 20 frutas e hortaliças de maior volume de comercialização no Entrepósito da Ceagesp, responsáveis por 80% do volume comercializado e muito na alimentação escolar, são levantadas na primeira etapa do estudo. Ao final, serão trabalhadas as frutas e hortaliças responsáveis por 98% do volume comercializado. Na segunda etapa será desenvolvida uma plataforma *on line*, com todas as informações necessárias à escolha das frutas e hortaliças de melhor custo-benefício em cada época e local e que obedeçam aos requisitos de qualidade pré-estabelecidos.

Assim, na programação do cardápio, será possível estabelecer o melhor produto para cada época, as melhores opções de escolha para cada produto — classificação, variedade, maturação; o padrão mínimo de qualidade, com os defeitos não aceitáveis e a melhor época de utilização de cada produto. Na descrição do produto na compra, o estabelecimento da equivalência entre as diferentes denominações de classificação e uma característica mensurável de tamanho; do custo-benefício de cada classificação (resultado do cálculo dos índices de aproveitamento e de valorização) e do padrão mínimo de qualidade, permitirão que seja possível garantir que o produto comprado seja o recebido. Hoje é muito comum que se pague pela classificação mais cara e que se receba uma pior do que a mais barata — uma diferença de mais de 100% do valor.

Até o momento, as pesquisadoras já organizaram as frutas e hortaliças (nomes comum e científico e família botânica) em grupos hortícolas e de mesma função no cardápio, segundo critérios nutricionais, coloração, textura, sabor. Além disso definiram o gabarito da identificação de variedades por produto, formataram a ficha para cada fruta e hortaliça, com a indicação das opções de compra do produto, da classificação de melhor custo-benefício, dos padrões mínimos de qualidade, e da tabela de equivalência entre as classificações. Também descreveram o objeto (frutas e hortaliças) para aquisição por licitação, por pregão eletrônico e chamada pública, para aquisição de produtos provenientes da agricultura familiar, e definiram os procedimentos no recebimento de cada fruta e hortaliça.

Nutrição

O comportamento sazonal das frutas e hortaliças, a composição nutricional do produto cru e preparado, o seu índice de aproveitamento por classificação e as necessidades nutricionais por idade, estágio de desenvolvimento, sexo e atividade, são informações já levantadas. O conhecimento já desenvolvido vem sendo repassado aos gestores de alimentação pública como os dos serviços de alimentação escolar das prefeituras e os responsáveis pela compra e controle de qualidade das frutas e hortaliças no Governo do Estado de São Paulo, que utilizam a Bolsa Eletrônica de Compras (BEC).

A ferramenta permitirá uma grande melhoria na gestão dos recursos públicos do Serviço de Alimentação Escolar na compra de frutas e hortaliças frescas. A universalização de suas ferramentas e conhecimento será possível com o desenvolvimento de um programa de treinamento à distância, que começará com um

programa piloto no Estado de São Paulo e poderá ser estendido para todo o Brasil. “O emprego deste programa permitirá grande economia e melhor utilização de recursos públicos, diminuição de perdas, maior diversidade de produtos, a introdução de frutas e hortaliças pouco conhecidas, a utilização de frutas e hortaliças frescas provenientes da agricultura local no cardápio, o aumento do seu consumo e alavancará a profissionalização e a sustentabilidade da agricultura familiar local”, finalizam as pesquisadoras.

As frutas e hortaliças in natura são componentes importantes do cardápio da alimentação escolar, pelo seu valor nutricional e por oferecer às crianças a oportunidade de descobrir e desfrutar novos aromas, sabores, cores, formatos e texturas. A maioria da compra dos alimentos para a alimentação escolar utiliza a licitação pública, que pode ser pregão eletrônico. O atendimento pelo Centro de Qualidade em Horticultura da Companhia de Entrepósitos e Armazéns Gerais do Estado de São Paulo (Ceagesp) de milhares de pessoas do serviço de alimentação, principalmente escolar, nos últimos 14 anos, permite afirmar que, os seus gestores têm imensa dificuldade na aquisição de frutas e hortaliças frescas e sabem que escolhem e compram mal e não sabem o que fazer para melhorar.

O consumo de frutas e hortaliças frescas na Alimentação Escolar é insuficiente em quantidade e em diversidade. A última “Pesquisa Nacional do Consumo Alimentar e Perfil Nutricional de Escolares, Modelos de Gestão e de Controle Social do Programa Nacional de Alimentação Escolar”, publicado em 2006 pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE), autarquia vinculada ao Ministério da Educação, mostrou uma oferta semanal média de 40 gramas de frutas e hortaliças, muito abaixo dos 200 gramas preconizados. Além disso, 41% dos cardápios não apresenta nenhum tipo de fruta e 16% são oferecidos às crianças sem nenhuma hortaliça. Uma pesquisa que fez parte de uma tese de doutorado da Universidade Estadual de Campinas (Unicamp) e que foi realizada em dez municípios, dois em cada região do Brasil, constatou que a recusa voluntária das refeições por grande parte dos estudantes é comum e a explicada pela monotonia dos cardápios levantados pelo estudo.

Leia mais sobre esse assunto em <http://www.oreporter.com/detalhes.php?id=73165#ixzz1p5nq9RRi>
©2009 - 2012. Todos os direitos reservados a O Repórter.com Ltda Me. Reprodução de conteúdo proibida sem autorização escrita dos editores do portal.