

Caio Albuquerque
Esalq/USP

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 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 projeto 'Apoio à tomada de decisão do serviço de alimentação escolar na escolha, aquisição, controle de qualidade e utilização de frutas e hortaliças frescas', financiado pela Fapesp (Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de São Paulo) é o resultado da parceria entre o Departamento de Agroindústria, Alimentos e Nutrição (LAN) da Escola Superior de Agricultura "Luiz de Queiroz" (USP/Esalq) e o Centro de Qualidade em Horticultura da Ceagesp.

O projeto, também conhecido como HortiEscolha, está desenvolvendo 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. 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, ambas da Ceagesp.

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", publicada 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 fru-



Cardápio adequado e a Ceagesp

Projeto visa orientar o serviço de alimentação escolar na escolha de produtos

tas 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 Unicamp (Universidade Estadual de Campinas) 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.

Plataforma virtual

Informações sobre as 20 frutas e hortaliças de maior volume de comercialização no entreposto da Ceagesp, responsáveis por 80% do volume comercializado e muito na alimentação escolar, são levantadas na primeira etapa do trabalho. Ao final do trabalho 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 obedecem 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 valoração) 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.

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 pre-

feitas 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).

Multiplicar benefícios

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.