



Escola de Comer

ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DE QUALIDADE

A EXPERIÊNCIA DA CIDADE DE PARATY (RJ) NA
REFORMULAÇÃO DO PROGRAMA DE
ALIMENTAÇÃO ESCOLAR.

Ficha Técnica

COMUNITAS

DIRETORA-PRESIDENTE

REGINA CÉLIA ESTEVES DE SIQUEIRA

COORDENAÇÃO GERAL

PATRICIA LOYOLA

BRUNA SANTOS

CONTEÚDO E PESQUISA

LIGIA PERISSINOTO T.MARTINS

MARCOS MEIRELLES

REVISÃO

BRUNA SANTOS

JOELMA AMBRÓZIO

HENRIQUE CASTRO

DAYANE REIS

DIAGRAMAÇÃO

HELLO CREATIVE

APOIO:

REALIZAÇÃO DA
PUBLICAÇÃO:



Apresentação

O programa Escola de Comer é uma nova forma de requalificar a merenda escolar e engajar comunidade escolar, voluntários, poder público e agricultores familiares em torno da segurança alimentar dos alunos da rede pública no Brasil.

O programa nasceu da experiência pioneira de integração entre chefs de cozinha e merendeiras da rede pública de Paraty, cidade de 40.000 habitantes no sul do Estado do Rio de Janeiro. Atuando voluntariamente nas escolas, os chefs de cozinha estimularam melhorias na merenda escolar por parte da Secretaria de Educação e valorizaram o trabalho das merendeiras, criando um círculo virtuoso que levou também ao fortalecimento da agricultura familiar no município e ao engajamento de professores e pais de alunos na busca por uma alimentação de maior qualidade para os estudantes do ensino público.

O potencial inovador e o compromisso com a melhoria da educação pública fizeram a Escola de Comer receber, desde o seu início, o apoio da Comunitas e do programa Juntos pelo Desenvolvimento Sustentável – uma coalizão de líderes empresariais comprometidos com a melhoria da gestão pública, por meio da atuação conjunta com as prefeituras.

O Juntos acredita, especialmente, na possibilidade de disseminação da experiência e das boas práticas da Escola de Comer para outros municípios brasileiros. Em razão disso, e com o apoio da Fundação Cargill, a produção desta cartilha foi viabilizada. O objetivo deste material é sistematizar a experiência de Paraty e criar um material de referência para aqueles que acreditam no trabalho multissetorial e em rede como melhor caminho para a melhoria da gestão pública brasileira e, conseqüentemente, da qualidade de vida dos cidadãos.

Que o círculo virtuoso da Escola de Comer se multiplique por várias cidades brasileiras e promovam a transformação, não só da merenda, mas de todo o ambiente escolar.



A Comunitas

A Comunitas é uma organização da sociedade civil brasileira que tem como objetivo contribuir para o aprimoramento dos investimentos sociais corporativos e estimular a participação da iniciativa privada no desenvolvimento social e econômico do país.

Por meio do envolvimento de diversos atores, estimula e fomenta ações conjuntas com o propósito comum de promover o desenvolvimento sustentável por meio da parceria de líderes empresariais, engajados nas ações da Comunitas.

Entre as frentes, está o Programa Juntos, criado a partir do pensamento de que as cidades e no impacto que atuação municipal tem na vida das pessoas. O programa é uma coalizão de líderes empresariais, que tem o objetivo de promover melhorias na gestão pública e, conseqüentemente, na vida da população. Tudo isso porque a Comunitas acredita que a cidade é o combustível para a mudança e desenvolvimento de um país.

A iniciativa partiu da premissa de que atuar com uma governança compartilhada entre o poder público e o empresariado, envolvendo e engajando a sociedade civil, faria com que os investimentos sociais empresariais fossem mais sustentáveis, perenes e efetivos, promovendo impactos realmente transformadores na realidade dos municípios brasileiros.



Sumário

pág05 DESAFIO

- pág08 A produção de alimentos faz parte da história de Paraty
- pág11 Alimentação Escolar: diretrizes nacionais e internacionais
- pág13 Criação do Programa Escola de Comer
- pág15 Perfil da Educação Municipal em Paraty

pág23 DESENVOLVIMENTO

- pág28 Engajamento da comunidade escolar
- pág28 Merendeiras
- pág32 Alunos
- pág34 Responsáveis por alunos
- pág35 Professores e gestores escolares
- pág38 Engajamento das madrinhas e padrinhos das escolas
- pág39 Engajamento dos agricultores familiares
- pág41 Parcerias institucionais
- pág42 Sistemática de acompanhamento do projeto
- pág44 Infraestrutura

pág47 RESULTADOS E APRENDIZADOS

pág55 RECOMENDAÇÕES PARA REPLICABILIDADE

- pág60 Glossário
- pág62 Lista de entrevistados (as)
- pág63 Bibliografia
- pág64 Referências
- pág65 Legislação



DESAFIOS

A cidade de Paraty (RJ)

Paraty está localizada na costa sul do Estado do Rio de Janeiro, a 258 km da capital fluminense. Com população de 40.975¹ habitantes, faz parte do grupo de 88% dos municípios do país que possuem menos de 50 mil habitantes. No Estado do Rio de Janeiro, Paraty ocupa a 43ª posição do total de 92 municípios (IBGE, 2016). A densidade demográfica do município é de 44,27 habitantes por km² e sua taxa de urbanização é de 73,8% - Paraty possui cerca de 27.689 habitantes na zona urbana e 9.844 habitantes na zona rural (IBGE, 2010).

Todo o território de Paraty é considerado Monumento Nacional (Decreto Federal 58.077/1966), com finalidade de preservação de seu patrimônio arquitetônico e natural. O município concentra uma das maiores áreas de Mata Atlântica remanescente no Estado do Rio de Janeiro e no país, motivo pelo qual 83% do território municipal é protegido por seis Unidades de Conservação.² Ainda que o Brasil tenha sofrido grande supressão da Mata Atlântica no período 2015-2016 (aumento de 57,7% na taxa de desmatamento em relação a 2014-2015, índice não observado desde 2005), o Estado do Rio de Janeiro ficou entre os cinco estados no nível do desmatamento zero, ou seja, com menos de 100 hectares de desflorestamentos, somadas áreas desmatadas em florestas, mangues e restingas.³

Nesse contexto de meio ambiente conservado, o município abriga populações tradicionais, como povos indígenas, quilombolas⁴ e caiçaras, presentes no território desde o período pré-colonial e colonial. Algumas destas comunidades estão em locais de difícil acesso, a exemplo das comunidades costeiras, o que confere particularidades ao território no que se refere à oferta de serviços públicos, inclusive educação, a estes grupos. A presença destas populações também reforça a riqueza cultural do município que, aliada à sua paisagem natural exuberante e seu importante patrimônio histórico arquitetônico atrai milhares de turistas anualmente. Assim, fortaleceu-se o desenvolvimento de atividades voltadas ao turismo e à gastronomia.

PARATY-RJ 



40.975
HABITANTES



73,8%
taxa de urbanização



9.844
habitantes na zona rural



A produção de alimentos faz parte da história de Paraty

Anteriormente à chegada de europeus no litoral sudeste brasileiro, a região foi ocupada por diversos grupos indígenas, em sua maior parte expulsos durante os primeiros séculos de colonização, quando europeus povoaram as reentrâncias do litoral, privilegiando os locais abrigados para formação de vilas. Desde princípios do século XVI, portugueses vindos da capitania de São Vicente instalaram-se na região, onde atualmente está Paraty, e o primeiro núcleo organizado de povoamento surgiu num morro distante 25 braças para o norte do rio Perequê-Açu, onde, em princípios do século XVII, foi São Roque. Posteriormente, seus moradores transferiram-se para local mais favorável e construíram, por volta de 1646, um templo sob o orago de N.S^a. dos Remédios. No ano de 1667 Paraty teve reconhecida sua autonomia de em relação à Angra dos Reis, na época passando a se chamar Vila de Nossa Senhora dos Remédios de Paratii. Até a década de 1870 Paraty teve grande importância econômica, primeiro como produtora de cana de açúcar e, depois, como porto de escoamento de ouro e pedras preciosas para Portugal - a cidade foi, durante o período colonial brasileiro, sede do mais importante porto exportador de ouro do Brasil. A construção de uma via alternativa para escoamento do ouro até o Rio de Janeiro fez com que experimentasse o isolamento econômico, que só se encerraria na década de 1970, com a construção da Rodovia Rio-Santos.

Durante o período colonial, as baixadas litorâneas foram as áreas mais ocupadas devido a suas características, que favoreciam a agricultura e facilitavam a exportação de produtos, propiciando a formação de grandes e médios núcleos de povoamento, ao redor dos quais núcleos menores se estabeleciam e para os quais enviavam parte de sua produção. Em determinados períodos, os pequenos núcleos tinham pouca ou nenhuma comunicação com o exterior devido à dificuldade de acesso por terra e sobreviviam da agricultura de subsistência, que servia também ao abastecimento de grandes engenhos (ADAMS, 2000).

Nesses núcleos, a miscigenação entre portugueses, indígenas e, posteriormente, negros levou à formação de comunidades caiçaras, localizadas no Brasil desde o litoral sul do Estado do Rio de Janeiro ao litoral do Paraná. O termo caiçara é de origem Tupi-Guarani e indica a relação com a pesca, que caracteriza esses povos.

Na medida em que a riqueza se concentrava na sede do município por conta dos períodos econômicos do ouro, dando origem ao patrimônio arquitetônico até hoje existente no local, nas pequenas comunidades a principal atividade girava em torno da agricultura, com o plantio de roças onde eram cultivadas mandioca, banana, milho, café, banana, laranja, cana de açúcar, entre outros. A partir de meados do século XX, japoneses introduziram a pesca de cerco, que originou uma grande mudança no modo de vida dos caiçaras. A pesca artesanal ganhou força e passou, então, a ser a principal atividade, tanto para consumo próprio como para comercialização com localidades vizinhas.

Ainda atualmente são cultivados diversos itens que fazem parte das receitas tradicionais da região, como por exemplo a banana, usada no tradicional prato Azul Marinho, uma receita típica caiçara. A mandioca, utilizada para fazer a farinha de mandioca, herança indígena muito difundida no Brasil, assim como o beiju. A fruta-pão, utilizada como acompanhamento nos pratos galinha caipira e costela bovina, e também para fazer pão de fruta-pão. A cana de açúcar, usada para fazer melado, que dá origem à receita local do “Manuê de Melado”, ao caldo de cana (garapa) além da famosa cachaça de Paraty. O café, feijão, milho, árvores frutíferas (limão, laranja, manga, abacate, ameixa, carambola, mamão, goiaba, jabuticaba, jaca, jambo, jambinho, maracujá, pitanga), as folhas e hortaliças (hortelã, manjeriço, coentro, taioba, alecrim, salsa), os legumes (abóbora, chuchu) e as raízes (aipim, gengibre, batata-doce, inhame). Os peixes também possuem papel muito importante na alimentação do paratiense, assim como em todas as comunidades litorâneas (na região são pescados Bonito, Corvina, Espada, Sororoca, Trilha, Xerelete, entre outros) e os frutos do mar (camarão, lula, mexilhão, ostra, polvo, siri). Também o palmito pupunha, muito apreciado em diversos pratos, e o palmito Juçara,⁵ do qual se usa a polpa para fazer diversas receitas.

Dados do último Censo Agropecuário realizado no Brasil, em 2006, registram 384 estabelecimentos de agricultura familiar em Paraty, de acordo com a definição da Lei 11.326/2006, perfazendo área de 5.382ha (IBGE, 2006), o que representa 8% de toda a área utilizada para agricultura familiar na mesorregião do Sul Fluminense⁶ e 11% dos estabelecimentos. Em 2015, foram registradas 712 pessoas ocupadas na agricultura familiar (SAF/MDA, 2015).



712 pessoas ocupadas
na agricultura
familiar



384 estabelecimentos
de agricultura
familiar

Lei nº 11.326/2006

Art. 3º Para os efeitos desta Lei, considera-se agricultor familiar e empreendedor familiar rural aquele que pratica atividades no meio rural, atendendo, simultaneamente, aos seguintes requisitos:

- I - não detenha, a qualquer título, área maior do que 4 (quatro) módulos fiscais;
- II - utilize predominantemente mão-de-obra da própria família nas atividades econômicas do seu estabelecimento ou empreendimento;
- III - tenha percentual mínimo da renda familiar originada de atividades econômicas do seu estabelecimento ou empreendimento, na forma definida pelo Poder Executivo; (Inciso com redação dada pela Lei nº 12.512, de 14/10/2011)
- IV - dirija seu estabelecimento ou empreendimento com sua família.

§ 1º O disposto no inciso I do caput deste artigo não se aplica quando se tratar de condomínio rural ou outras formas coletivas de propriedade, desde que a fração ideal por proprietário não ultrapasse 4 (quatro) módulos fiscais.

§ 2º São também beneficiários desta Lei:

- I - silvicultores que atendam simultaneamente a todos os requisitos de que trata o caput deste artigo, cultivem florestas nativas ou exóticas e que promovam o manejo sustentável daqueles ambientes;
- II - aqüicultores que atendam simultaneamente a todos os requisitos de que trata o caput deste artigo e explorem reservatórios hídricos com superfície total de até 2ha (dois hectares) ou ocupem até 500m³ (quinhentos metros cúbicos) de água, quando a exploração se efetivar em tanques-rede;
- III - extrativistas que atendam simultaneamente aos requisitos previstos nos incisos II, III e IV do caput deste artigo e exerçam essa atividade artesanalmente no meio rural, excluídos os garimpeiros e fiscadores;
- IV - pescadores que atendam simultaneamente aos requisitos previstos nos incisos I, II, III e IV do caput deste artigo e exerçam a atividade pesqueira artesanalmente;
- V - povos indígenas que atendam simultaneamente aos requisitos previstos nos incisos II, III e IV do caput do art. 3º; (Inciso acrescido pela Lei nº 12.512, de 14/10/2011)
- VI - integrantes de comunidades remanescentes de quilombos rurais e demais povos e comunidades tradicionais que atendam simultaneamente aos incisos II, III e IV do caput do art. 3º. (Inciso acrescido pela Lei nº 12.512, de 14/10/2011)

No entanto, até 2014, essa produção da agricultura familiar não era utilizada na alimentação escolar no município. Foi pensando na qualidade da alimentação escolar que nutre diariamente aproximadamente 15% da população de Paraty e que vai alimentar as próximas crianças e jovens que frequentarem as escolas municipais, que a Prefeitura se alinhou às diretrizes nacionais e internacionais a fim de aprimorar a merenda oferecida nas escolas da rede pública.

Alimentação Escolar: diretrizes nacionais e internacionais

No Brasil, o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) é o principal e mais antigo programa que trata do tema. Foi iniciado na década de 1940, quando o então Instituto de Nutrição defendia a proposta de o Governo Federal oferecer alimentação escolar. No entanto, apenas em 1955 se deu a assinatura do primeiro decreto sobre o tema (Decreto nº 37.106), que instituiu a Campanha de Merenda Escolar (CME), subordinada ao então Ministério da Educação e Cultura. Diversas ações a respeito da merenda foram articuladas até que, com a promulgação da Constituição Federal, em 1988, ficou assegurado o direito à alimentação escolar a todos os alunos do ensino fundamental por meio de programa suplementar de alimentação escolar a ser oferecido pelos governos federal, estaduais e municipais.

O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) tem objetivo de contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de hábitos alimentares saudáveis dos alunos, por meio de ações de educação alimentar e nutricional e da oferta de refeições que cubram as suas necessidades nutricionais durante o período letivo. É gerenciado pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) e opera por meio de transferência, em caráter suplementar, de recursos financeiros aos estados, ao Distrito Federal e aos municípios destinados a suprir, parcialmente, as necessidades nutricionais dos alunos.

Em 2009 foi publicada a Lei 11.947, que determinou que:

“Do total dos recursos financeiros repassados pelo FNDE, no âmbito do PNAE, no mínimo 30% (trinta por cento) deverão ser utilizados na aquisição de gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural ou de suas organizações, priorizando-se os assentamentos da reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e comunidades quilombolas.” (Lei 11.947/2009. Art. 14º).

Posteriormente, a lei foi regulamentada pela Resolução nº 26 do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação, que estabeleceu normas para a execução técnica, administrativa e financeira do PNAE, atualizada pela CD/FNDE nº 04, de 2 de abril de 2015.

Do ponto de vista da produção, o fortalecimento da agricultura familiar na merenda escolar é mais uma alternativa no combate à pobreza rural, na garantia da segurança alimentar, na geração de renda, agregação de valor e na sustentabilidade do modelo de desenvolvimento. A agricultura familiar é responsável pela produção de quase 70% dos alimentos consumidos diariamente no país: 70% do feijão, 84% da mandioca, 58% da produção de suínos, 54% da bovinocultura de leite, 49% do milho, 40% de aves e ovos, 31% do arroz.⁷

Lei 11.947/2009

Art. 2º São diretrizes da alimentação escolar:

I - o emprego da alimentação saudável e adequada, compreendendo o uso de alimentos variados, seguros, que respeitem a cultura, as tradições e os hábitos alimentares saudáveis, contribuindo para o crescimento e o desenvolvimento dos alunos e para a melhoria do rendimento escolar, em conformidade com a sua faixa etária e seu estado de saúde, inclusive dos que necessitam de atenção específica;

II - a inclusão da educação alimentar e nutricional no processo de ensino e aprendizagem, que perpassa pelo currículo escolar, abordando o tema alimentação e nutrição e o desenvolvimento de práticas saudáveis de vida, na perspectiva da segurança alimentar e nutricional;

III - a universalidade do atendimento aos alunos matriculados na rede pública de educação básica;

IV - a participação da comunidade no controle social, no acompanhamento das ações realizadas pelos Estados, pelo Distrito Federal e pelos Municípios para garantir a oferta da alimentação escolar saudável e adequada;

V - o apoio ao desenvolvimento sustentável, com incentivos para a aquisição de gêneros alimentícios diversificados, produzidos em âmbito local e preferencialmente pela agricultura familiar e pelos empreendedores familiares rurais, priorizando as comunidades tradicionais indígenas e de remanescentes de quilombos;

VI - o direito à alimentação escolar, visando a garantir segurança alimentar e nutricional dos alunos, com acesso de forma igualitária, respeitando as diferenças biológicas entre idades e condições de saúde dos alunos que necessitem de atenção específica e aqueles que se encontram em vulnerabilidade social.

Mais recentemente, a Organização das Nações Unidas publicou os Objetivos do Desenvolvimento Sustentável (ODS), uma agenda comum que deve ser implementada por todos os países do mundo até 2030. Dentre os 17 ODS, destacamos o objetivo 2: Acabar com a fome, alcançar a segurança alimentar e melhoria da nutrição e promover a agricultura sustentável. Importante ressaltar o alinhamento da política nacional com a questão da agricultura sustentável, uma vez que, de acordo com o mesmo órgão:

2 FOME ZERO
E AGRICULTURA
SUSTENTÁVEL



“A agricultura é a maior empregadora única no mundo, provendo meios de vida para 40% da população global atual. Ela é a maior fonte de renda e trabalho para famílias pobres rurais. 500 milhões de pequenas fazendas no mundo todo, a maioria ainda dependente de chuva, fornecem até 80% da comida consumida numa grande parte dos países em desenvolvimento. Investir em pequenos agricultores é um modo importante de aumentar a segurança alimentar e a nutrição para os mais pobres, bem como a produção de alimentos para mercados locais e globais.”

Outros organismos internacionais também reconhecem que a alimentação adequada é um direito fundamental do ser humano, a exemplo da Declaração Universal dos Direitos Humanos (art. 25) e do Pacto Internacional de Direitos Econômicos, Sociais e Culturais (art. 11).

Criação do Programa Escola de Comer

O Polo Gastronômico de Paraty é uma associação de empresários do setor de gastronomia que promove diversas ações visando a fomentar a cultura e a identidade gastronômicas do município. Entre suas ações está o festival Folia Gastronômica, criado em 2003 e relançado em novo formato em 2014, quando passou a oferecer aulas gratuitas com chefs, programação cultural, programação infantil e juvenil, quiosques de rua, atividades de valorização da culinária local e circuito gastronômico nos restaurantes da cidade. Em 2014, a chef e Primeira-Dama de Paraty, Ana Bueno, visitou escolas municipais a fim de convidar merendeiras e alunos para participarem da Folia Gastronômica. Durante a visita, foi realizado um reconhecimento do cardápio oferecido nas escolas e identificada a baixa qualidade da alimentação escolar e precariedade das instalações físicas.

Apesar da diversidade de produção local de alimentos que Paraty possui, foi identificado que:



A merenda escolar era comprada de fornecedores de fora do município, o que resultava no enfraquecimento da agricultura familiar;



Predominância de itens industrializados;



Alimentos de baixa qualidade;



Cardápios simplificados, com pouca diversidade;



Ausência de frutas, legumes e verduras no cardápio;



Equipamentos das cozinhas em situação precária;



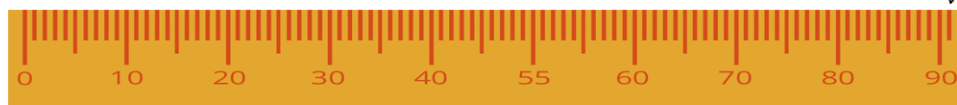
Necessidade de aperfeiçoamento do trabalho das merendeiras que, muitas vezes, trabalhavam em condições não condizentes com a manipulação de alimentos.

A fim de aventar soluções para a situação, foi proposta para a Secretaria de Educação da Prefeitura Municipal de Paraty a realização do projeto de requalificação da merenda escolar do município. O planejamento foi iniciado e no segundo semestre de 2015 começaram a fornecer refeições do novo cardápio. Atualmente o programa reúne voluntários, professores, merendeiras, nutricionistas e agricultores familiares em um grande esforço para garantir merenda de qualidade para os alunos da rede pública do município.

O projeto surgiu com o objetivo de melhorar da merenda servida na rede de ensino de Paraty, engajando chefs de cozinha e integrantes da comunidade escolar na capacitação de merendeiras, adoção de cardápios mais nutritivos e saudáveis nas escolas e também incorporando alimentos da agricultura familiar à merenda municipal.

Perfil da Educação Municipal em Paraty

Taxa de escolarização
2017 - Rio de Janeiro



Paraty possui 32 escolas municipais, totalizando 5.568 alunos matriculados em 2017⁸. A taxa de escolarização para pessoas de seis a 14 anos de idade foi de 93,8% em 2010, o que colocava o município na posição 91 de 92 do Estado do Rio de Janeiro e na posição 5251 de 5570 dentre os municípios do Brasil, apontando desafios a serem vencidos pela administração pública local (IBGE, 2010).

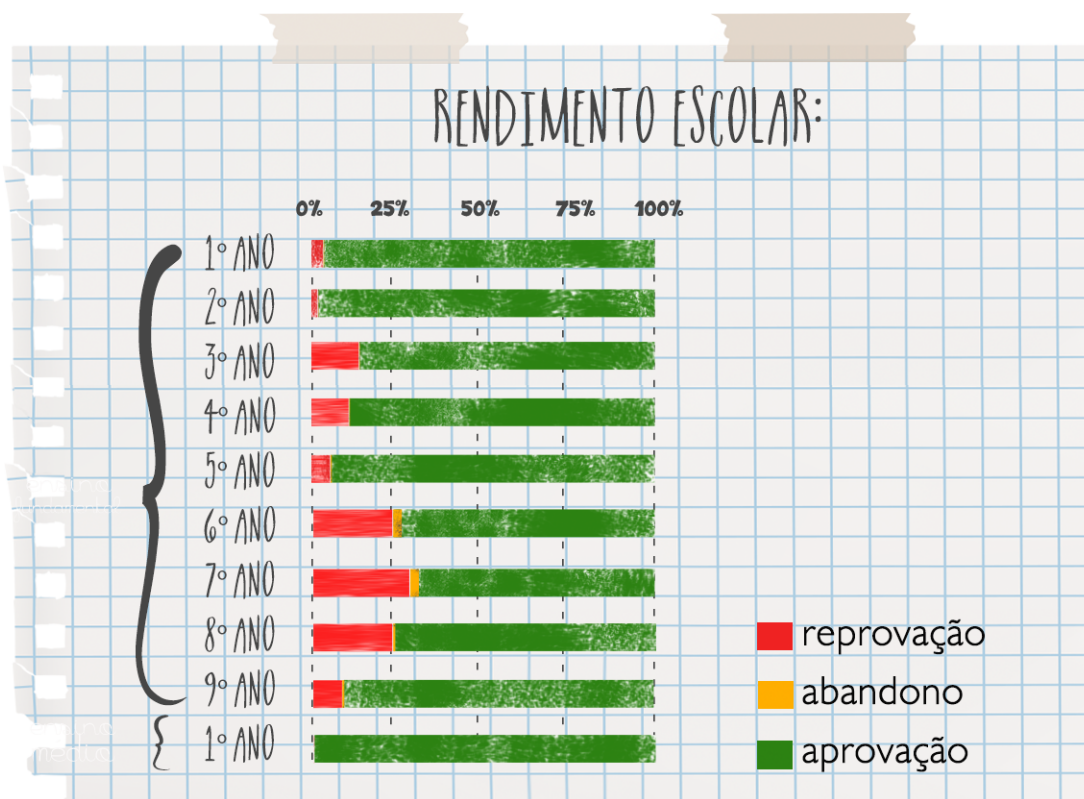
Ainda de acordo com dados do último Censo realizado, Paraty apresentou em 2010 taxa de analfabetismo da população de 15 anos ou mais de idade de 8,3%, representando uma melhora em relação à 2000, quando a taxa foi de 12,8% (o estado do Rio de Janeiro teve taxa de 4,3% e o Brasil, de 9,6% em 2010). Entre adolescentes e jovens de 15 a 24 anos a taxa de analfabetismo do município ficou em 1,9% no último levantamento.

 **32** escolas
 **5.568** alunos **2017**

TAXA DE ANALFABETISMO
15 ANOS OU +
8,3% EM 2010 ↓

Em relação à proporção de crianças e jovens frequentando ou tendo completado determinados ciclos da educação básica, Paraty apresentou em 2010⁹ uma proporção 79,97% das crianças de cinco e seis anos frequentando a escola. No mesmo ano, a proporção de crianças de 11 a 13 anos frequentando os anos finais do ensino fundamental foi de 71,54%, a proporção de jovens de 15 a 17 anos com ensino fundamental completo foi de 43,17% e a proporção de jovens de 18 a 20 anos com ensino médio completo foi de 29,47%. Entre 1991 e 2010, essas proporções aumentaram, respectivamente, em 39,34%, 37,67%, 29,10% e 19,22%.

Ao analisarmos as taxas de rendimento escolar¹⁰ na rede municipal em 2016, é possível verificar que o município teve taxa de aprovação de 92,8% para os anos iniciais e 75,8% para os anos finais. A taxa de reprovação ficou em 6,8% nos iniciais e 22,2% nos anos finais. Já a taxa de abandono foi de 0,4% nos anos iniciais e 2,1% nos anos finais.



Fonte: QEdu.org.br.
 Dados do Censo Escolar
 2016, Inep. Classificação
 não oficial.

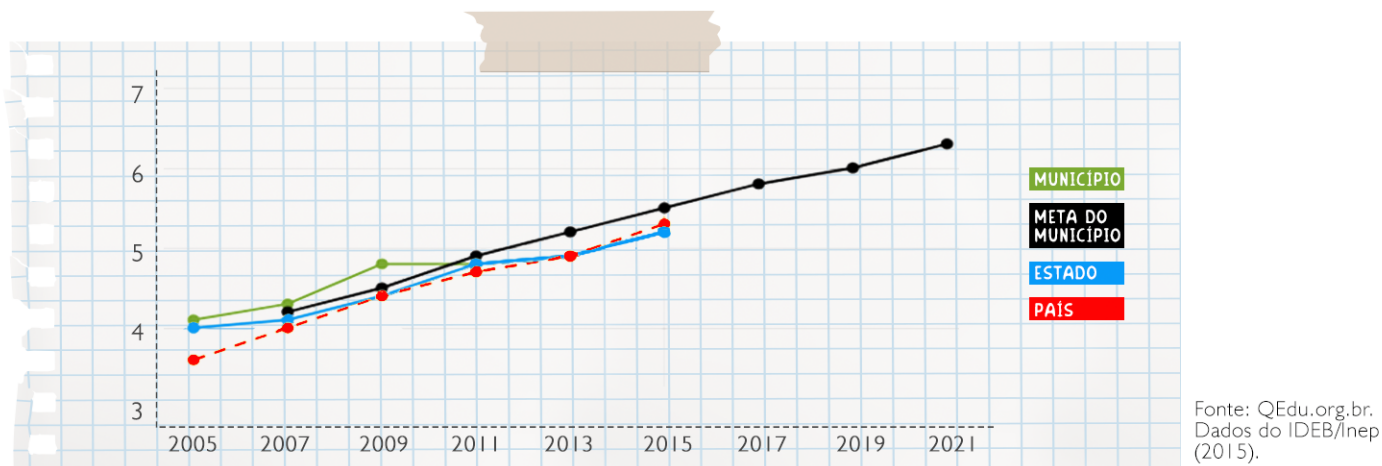
A proporção de alunos com aprendizado adequado à sua etapa escolar mostra que no teste de Língua Portuguesa, 50% dos alunos do 5º ano e 47% dos alunos do 9º ano apresentaram aprendizado adequado. No teste de matemática, a proporção de alunos com aprendizado adequado no 5º ano foi de 30% e no 9º ano foi de 17%.¹¹

O índice de distorção Idade-Série na Rede Municipal mostra que em 2016, nos anos iniciais, 23% dos alunos estavam com atraso escolar de 2 anos ou mais. Nos anos finais essa proporção era de 50% dos alunos.



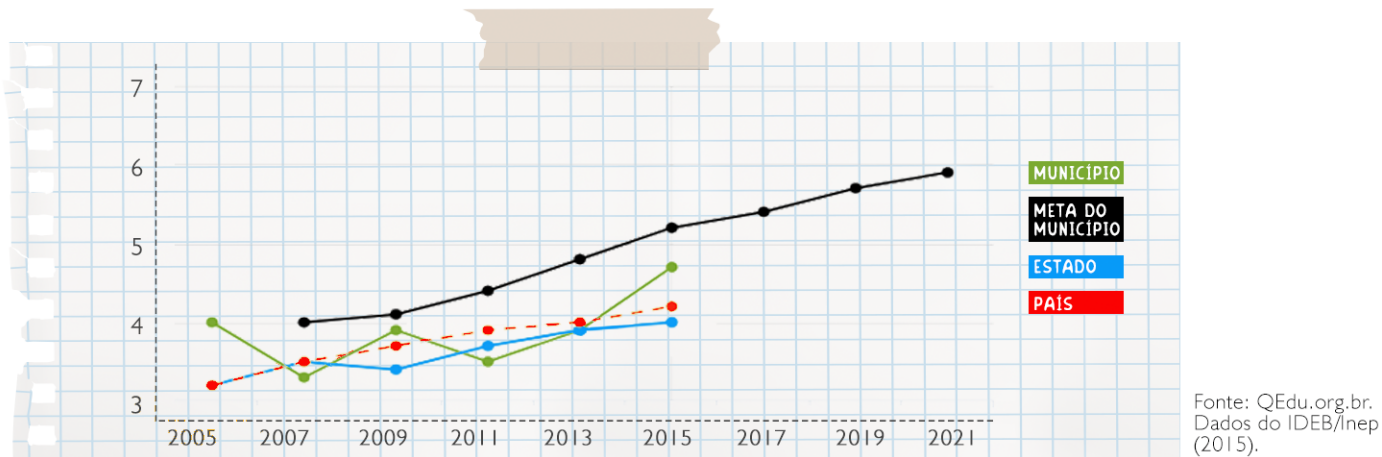
Ao analisarmos os dados de desempenho escolar, observamos que em 2015, os alunos dos anos iniciais da rede pública de Paraty tiveram nota média de 5.2 no IDEB,¹² ficando acima da meta, que foi de 5.1 para o mesmo período. Na comparação com cidades do mesmo estado, a nota dos alunos dos anos iniciais colocava o município na 39ª posição de 92. A nota nacional no mesmo ano foi de 5.3.

RESULTADOS DO IDEB - ANOS INICIAIS



Para os alunos dos anos finais, a nota do IDEB foi de 4.5 e a meta foi de 5.3, indicando desafios para melhora dos resultados. Na comparação com outras cidades do mesmo estado, considerando a nota dos alunos dos anos finais, a posição passava a 10º lugar de 92 municípios. A nota nacional foi 4.1.

RESULTADOS DO IDEB - ANOS FINAIS



Quadro Resumo

Taxa de analfabetismo da população de 15 anos ou mais de idade (IBGE, 2010):

Paraty: 8,3%
Rio de Janeiro: 4,3%
Brasil: 9,6%

Crianças de 5 e 6 anos na escola (IDHM, 2010):

79,97%

Índice de Desenvolvimento Humano 2010 (PNUD):

Paraty: **0,693** (faixa: médio)
Rio de Janeiro: **0,761** (faixa: alto)
Brasil: IDH **0,754** (faixa: alto)

Crianças entre 11 e 13 anos frequentando os anos finais do ensino fundamental (IDHM, 2010):

71,54%

Taxas de Rendimento Escolar (QEdU, Censo Escolar 2016):

Anos iniciais:

Aprovação: **92,8%**
Reprovação: **6,8%**
Abandono: **0,4%**

Taxa de analfabetismo entre adolescentes e jovens - 15 a 24 anos (IBGE, 2010):

Paraty: 1,9%
Rio de Janeiro: 1,2%
Brasil: 2,5%

Jovens de 15 a 17 anos com ensino fundamental completo (IDHM, 2010):

43,17%

Anos finais:

Aprovação: **75,8%**
Reprovação: **22,2%**
Abandono: **2,1%**

Componente educação em Paraty:

0,544

Jovens de 18 a 20 anos com ensino médio completo (IDHM, 2010):

29,47%

Proporção de alunos com
aprendizado adequado à sua
etapa escolar (Organizado por
QEdú. Dados da Prova Brasil 2015,
Inep. Classificação não oficial)

**Lingua
Portuguesa:**
5º ano: **50%**
9º ano: **47%**

Matemática:
5º ano: **30%**
9º ano: **17%**

Distorção Idade-Série na Rede Municipal*

*Proporção de alunos com atraso
escolar de 2 anos ou mais,
para todo o Ensino Básico, de
2006 até 2016.

Anos Iniciais: **23%** Anos Finais: **50%**

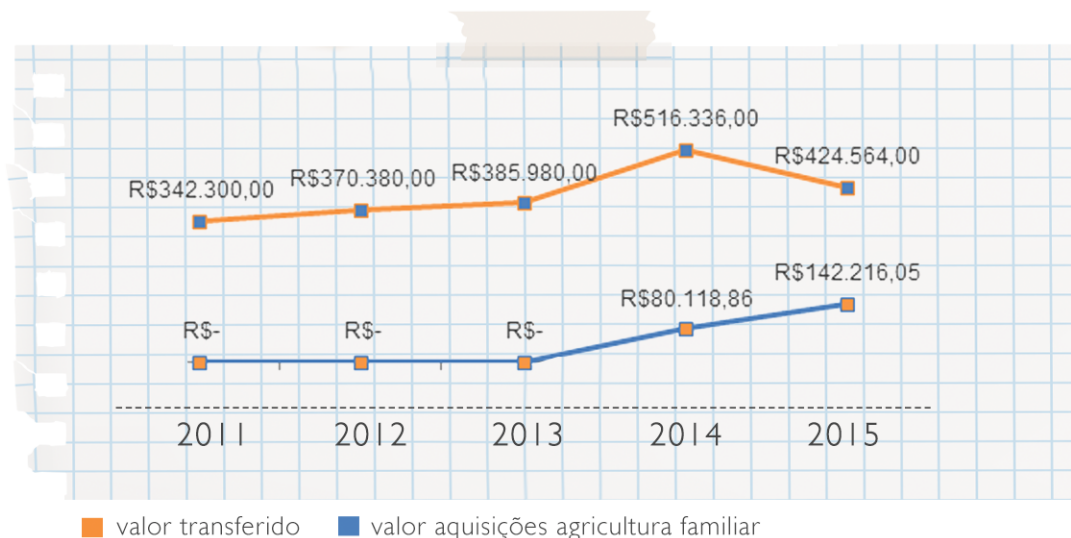
IDEB

Anos Iniciais:
Resultado: **5,2**
Meta: **5,1**
Brasil: **5,3**

Anos finais:
Resultado: **4,5**
Meta: **5,3**
Brasil: **4,1**

Segundo dados disponibilizados pela Secretaria do Tesouro Nacional, o total de despesas empenhadas na função educação, no exercício de 2016, somou R\$35.540.693,80.¹³ No mesmo exercício, a despesa per capita foi de R\$867,38¹⁴ e a despesa por aluno do ensino fundamental e infantil foi de R\$6.769,96.

De acordo com dados fornecidos pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar disponíveis no Sistema de Gestão de Contas Online do FNDE,¹⁵ Paraty utilizou em aquisições da agricultura familiar, em 2014, 15,52% do total recebido via transferências do PNAE para suplementação da alimentação escolar. Em 2015 a proporção de recursos utilizados foi elevada para 33,50%.



Despesas empenhadas
para educação em 2016
R\$35.540.693,80



Despesa per capita
R\$867,38



Por aluno do ensino
fundamental e infantil
R\$6.769,96





DESENVOLVIMENTO

2014

Diagnóstico

Participação de alunos e merendeiras na VI Folia Gastronômica

Parceria entre Polo Gastronômico e Secretaria de Educação de Paraty

2015

Início do Programa de Requalificação da Merenda Escolar

Convite e engajamento de padrinhos

Reconhecimento padrinhos/escolas (visitas semanais dos padrinhos)

Reuniões mensais de acompanhamento do programa

Publicação do 1º Jornal de Comer

Elaboração de ficha técnica dos pratos

Início da compra de ingredientes e uniformes

Entrega de cardápios impressos em cada unidade escolar

Implantação da nova logística de distribuição de alimentos

Lançamento oficial do programa com novo cardápio

Entrega de novos uniformes para serventes e merendeiras

Entrega de novos equipamentos de cozinha

1º Ciclo de avaliação: aceitação e adaptação das crianças e merendeiras

Curso de capacitação das merendeiras

2º Ciclo de avaliação: levantamento de necessidades após a implantação

Parcerias e planejamento para criação de herbários orgânicos nas escolas

Participação no concurso "Melhores Receitas da Merenda Escolar", lançado pelo FNDE.

2016

Implantação de hortas e herbários

VIII Folia Gastronômica - exposição fotográfica "Um olhar para a merenda" e Concurso "A Melhor Receita da Merenda Escolar"

Distribuição da Caderneta da Merenda Escolar 2016

2017

Adoção do novo nome: Programa Escola de Comer

Início de novo cardápio (inclusão de cardápio vegetariano)

Abertura do programa para novos padrinhos

Padrinhos passam a participar de atividades em sala de aula

Distribuição da Caderneta da Merenda Escolar 2017

Implantação de hortas e herbários (continuação)

Instalação de composteiras em algumas escolas

Elaboração de cartilhas com metodologia para professores e padrinhos trabalharem o tema da Arte Culinária Brasileira em sala de aula

1ª oficina de receitas vegetarianas para merendeiras

Próximos passos:

Inclusão da “Arte Culinária Brasileira” como tema transversal nas escolas

O Programa Escola de Comer tem entre seus principais fatores de sucesso a atuação de uma rede na qual sociedade civil, administração pública e iniciativa privada atuam conjuntamente em prol da melhoria da merenda escolar.

Por meio de suas secretarias, a Prefeitura Municipal de Paraty garante a operacionalização do programa como política pública, e fomenta o engajamento da comunidade escolar (merendeiras, alunos, professores, gestores, pais e responsáveis). A parceria dos agricultores familiares torna viável o oferecimento de alimentos frescos, produzidos localmente de forma sustentável e saudável. A sociedade civil participa apadrinhando voluntariamente as escolas do município e compartilhando conhecimento, além de acompanhar e monitorar o processo, tanto por meio de publicações e redes sociais como nas instâncias formais de participação, como o Conselho Municipal de Alimentação Escolar (CAE). Parcerias institucionais garantem suporte técnico na realização do programa, a exemplo da Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Rio de Janeiro (EMATER) e o Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (SEBRAE).

Nos próximos itens apresentaremos o processo de engajamento dos parceiros, destacando as principais ações realizadas e os aspectos gerais da operacionalização do programa. Com isso, buscamos oferecer uma gama de metodologias e ferramentas para que sejam replicadas em outros municípios.

Parceiros do Programa Escola de Comer:

- Secretaria de Educação da Prefeitura Municipal de Paraty;
- Departamento de Merenda
- Departamento de Educação Ambiental
- Secretaria de Saúde da Prefeitura Municipal de Paraty;
- Departamento de Vigilância Ambiental e Sanitária
- Secretaria de Agricultura da Prefeitura Municipal de Paraty
- Polo Gastronômico de Paraty - Folia Gastronômica
- Comitê de líderes locais do Programa Juntos
- Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Rio de Janeiro (EMATER)
- Conselho de Alimentação Escolar de Paraty (CAE)
- Ministério da Educação – Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE)
- Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (SEBRAE)
- Prefeitura Municipal de Paragominas – PA

Diagnóstico

Em 2014 foi realizado um diagnóstico a fim de auxiliar no desenvolvimento e priorização das ações do programa. Foram realizados:

- Reconhecimento do cardápio e das instalações físicas de todas as escolas da rede municipal;
- Levantamento junto ao Departamento de Merenda da Prefeitura Municipal de Paraty das necessidades do departamento e das escolas
- Levantamento de produtores locais e produtos fornecidos;
- Estudos para viabilização da compra dos produtos de agricultura familiar via Chamada Pública.

Após essa etapa, iniciou-se a mobilização dos diversos atores envolvidos no programa.

Mobilização e Engajamento



Paraty conta com 53 merendeiras atuantes nas escolas da rede municipal. Sua demanda de trabalho é grande e importante, porém, anteriormente ao início do programa, vinham de um histórico de desvalorização da profissão, somado à pouca orientação para execução da função e a ambientes de trabalho muitas vezes não satisfatórios para o preparo de cerca de 2,6 mil lanches e 4,2 mil refeições diárias.

Uma das primeiras necessidades identificadas pela equipe do programa foi a de sensibilizar as merendeiras para a importância da boa alimentação escolar, mobilizá-las e valorizá-las, tanto por meio da oferta de qualificação, como pela melhoria de seu ambiente de trabalho. Foi com este objetivo que as merendeiras foram convidadas a participar da VI Folia Gastronômica, quando puderam assistir às aulas de chefs experientes e conhecidos nacionalmente. A ação teve grande repercussão na comunidade escolar e serviu como ponto de partida para despertar o interesse das profissionais para a melhoria dos cardápios das escolas onde atuavam.

Ainda no sentido de valorizar as merendeiras e dar condições para que os novos cardápios fossem elaborados, a requalificação do ambiente de trabalho teve papel relevante. A prefeitura providenciou às merendeiras uniformes adequados para a garantia da higiene e da segurança na cozinha e forneceu equipamentos de cozinha, ação que será apresentada mais adiante. Outras ações relevantes foram a entrega de manuais às escolas com orientações de boas práticas na cozinha e de pastas com as novas receitas, além do cardápio do dia impresso.

A fim de responder à necessidade de qualificação profissional para o preparo de pratos mais elaborados as merendeiras participaram de diversos cursos e oficinas. Alguns deles foram oferecidos conjuntamente a todas as merendeiras pelo SEBRAE e por chefs de cozinha residentes em Paraty, outros foram ministrados individualmente pelos padrinhos nas escolas. Foram trabalhados os seguintes temas:

• **AULAS DA FOLIA
GASTRONÔMICA EM 2014,
2015 E 2016.**

• **TÉCNICAS DE
ARMAZENAMENTO E
CONGELAMENTO DE
ALIMENTOS**

• **CORTE DE FRUTAS, LEGUMES
E APROVEITAMENTO TOTAL DE
ALIMENTOS**

• **ADMINISTRAÇÃO DE
MATERIAIS**

• **RELACIONAMENTO HUMANO
E MOTIVAÇÃO PARA
MERENDEIRAS**

• **OFICINA DE RECEITAS
VEGETARIANAS**

O curso de administração de materiais tem como objetivo qualificar as merendeiras no recebimento e armazenamento dos alimentos, gerando economia diária, com a prevenção do desperdício por armazenagem incorreta e recebimento de produtos inadequados ao consumo.

O controle da qualidade dos gêneros alimentícios entregues por fornecedores às escolas deve ser feito constantemente e as merendeiras podem ser as principais parceiras nesse sentido. É importante observar:

- ✓ SE A MERCADORIA ENTREGUE ESTÁ EM BOM ESTADO. CASO NÃO ESTEJA, FAZER O REGISTRO;
- ✓ SE FORAM ENTREGUES TODOS OS INGREDIENTES PREVISTOS PARA A SEMANA;
- ✓ GUARDAR NOTAS FISCAIS PARA CONFERÊNCIA;
- ✓ ARMAZENAR OS ALIMENTOS CORRETAMENTE.

O reconhecimento de alunos e pais em relação à merenda foi importante para incentivar a estimular a continuidade das novas práticas na cozinha. As redes sociais também desempenharam papel primordial na mobilização das merendeiras e equipes das escolas, pois por meio delas é que conheciam o trabalho de outras unidades e recebiam retornos positivos sobre o trabalho de requalificação da merenda.

As merendeiras de Paraty participaram do concurso "Melhores Receitas da Merenda Escolar", lançado pelo FNDE (Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação) para celebrar os 60 anos das primeiras ações do governo federal na área de alimentação escolar no Brasil. Do total de 2.433 receitas inscritas, 1.403 passaram pela fase eliminatória e foram submetidas, na etapa estadual, aos votos de presidentes de conselhos de alimentação escolar e nutricionistas cadastrados no PNAE. Quatro receitas das escolas municipais de Paraty ficaram entre as finalistas da etapa estadual: o filé de peixe empanado com molho de palmito e banana, do merendeiro Zyto, de Laranjeiras, a Ciranda de Três, das merendeiras da Barra Grande, o Timbale de banana, espinafre e frango, da creche Pingo de Gente 2, e o suflê de peixe com legumes da Nilzinha, da creche Pingo de Gente 1.

Na VIII Folia Gastronômica de Paraty foi realizado concurso "A Melhor Receita da Merenda Escolar" entre as merendeiras da rede municipal de ensino. Todas as receitas foram preparadas com ingredientes que fazem parte da merenda do município. Os vencedores receberam a premiação do chef francês Erick Jacquin, um dos convidados da Folia 2016.

Uma vez que as merendeiras preparavam cardápios muito simplificados, contavam com equipes reduzidas e estavam acostumadas a pouca supervisão de seu trabalho. Com isso, notou-se que a preparação de cardápios elaborados e a presença de chefs de cozinha em seu ambiente de trabalho poderia gerar resistências, apontando a necessidade de promover a integração entre merendeiras e padrinhos, de forma que os chefs se tornassem parceiros, e não fiscalizadores de sua atuação. Para isso, a equipe do programa aproveitou a festa do Dia da Merendeira,¹⁶ e convidou os chefs que seriam os padrinhos do programa e promoveu dinâmicas de integração entre os dois grupos.

É importante existir um reconhecimento inicial entre padrinhos e merendeiras. Respeito mútuo, curiosidade pelo ofício do outro e empatia são fatores chave no sucesso dessa relação de parceria.

Atividades do Programa Escola de Comer com foco nas merendeiras:

- Oferta de cursos de qualificação profissional
- Concursos de culinária
- Acompanhamento semanal do padrinho
- Entrega de cardápios, receitas e manuais impressos para as cozinhas
- Entrega de uniformes e equipamentos



Os alunos participantes do programa possuem entre dois e 14 anos de idade e residem em Paraty. Alguns são de famílias de agricultores e possuem contato com o cultivo de alimentos, outros são de famílias de pescadores e muitos residem em área urbana, cujas famílias perderam o contato com a agricultura. Um ponto em comum entre eles, identificado pelos parceiros do programa, foi a falta de familiaridade com alimentos diversificados, o que gerou resistência das crianças e jovens no início das ações de requalificação da merenda escolar.

No entanto o desafio foi vencido após a realização de atividades educativas e de sensibilização. A aceitação das crianças com o novo tipo de alimentação foi gradativa. Foram realizados, por exemplo, trabalhos em sala de aula sobre a origem dos alimentos e o papel da agricultura familiar, as diferenças entre alimentos industrializados e não industrializados, uso de agrotóxicos e diversos temas relacionados à produção e consumo. Pesquisas de campo também foram realizadas, possibilitando que os alunos conhecessem os agricultores familiares de Paraty, as técnicas de manejo e plantio utilizadas e experimentassem uma gama de alimentos antes desconhecidos.

Com apoio da Coordenadoria de Educação Ambiental da Secretaria de Educação Municipal de Paraty foram criadas nas escolas hortas e herbários onde são plantados itens utilizados nas cozinhas, promovendo assim a aproximação dos alunos com a natureza e com o preparo do alimento. Para a construção de canteiros e produção de utensílios, como regadores, as escolas trabalharam a reutilização de materiais (pneus, garrafas e anéis de concreto). Aulas, contos, rodas de conversa e outras atividades voltadas para a colheita e o preparo dos alimentos, suas cores, texturas e sabores atuaram na sensibilização e no despertar do interesse pelo tema. Os alunos também visitaram o Mercado Municipal do Produtor Rural de Paraty, atividade que ajudou a perceber a dinâmica de escoamento dos alimentos o modo de vida dos agricultores locais.

Foram realizadas diversas atividades com objetivo de produzir material informativo sobre a cultura e culinária de Paraty. O primeiro deles foi o Caderno de Receitas e Memórias desenvolvido pelas crianças e exposto na VI Folia Gastronômica. Em 2015 os alunos produziram o primeiro jornal sobre a cultura e a história gastronômica de suas famílias e da região, o Jornal de Comer. O trabalho envolveu entrevistas, pesquisas, redação e produção de ilustrações e resultou num rico material que mostra o quanto o tema da alimentação saudável e da sustentabilidade tem impactado positivamente na vida das crianças e dos adolescentes da rede municipal de ensino. Os exemplares foram distribuídos durante a VII Folia Gastronômica. Em 2016, foi publicada a 2ª edição do jornal, também com matérias resultantes de visitas a agricultores familiares, pescadores e artesãos de diversas localidades de Paraty. Nesse mesmo ano, durante a VIII Folia Gastronômica, foi realizada a exposição fotográfica “Um olhar para a merenda”, com fotos de alunos das escolas municipais.

Ao mesmo tempo que ocorrem as edições da Folia Gastronômica é realizada a Folia Mirim, que tem foco no público infantil. Desde o início das ações, esse vem sendo um importante espaço para despertar o interesse das crianças pela culinária por meio de oficinas e vivências.



O “Teste às Escuras de Sabor” foi utilizado por uma madrinha para estimular alunos a experimentarem alimentos como beterraba e chuchu.

Em algumas das unidades escolares foi promovida uma reformulação do refeitório com objetivo de tornar o ambiente de alimentação um local mais agradável, humanizado e similar aos restaurantes de verdade: pratos de plástico foram substituídos por pratos de vidro, garfos e facas passaram a ser utilizados ao invés de colheres e o sistema de prato-feito foi substituído pelo sistema de self-service. Essa mudança significa um importante ganho de autonomia para as crianças a partir dos quatro anos de idade, que passaram a fazer escolhas a respeito do que iriam comer e qual quantidade.

Responsáveis por alunos

Aproximar pais, mães e responsáveis da realidade das escolas possibilita ações conjuntas entre toda a comunidade escolar com objetivo de favorecer os processos de aprendizagem dos alunos. No programa Escola de Comer os responsáveis são informados de todas as etapas por meio de reuniões e publicação de material informativo, como a Caderneta da Merenda Escolar. A cada ano são enviadas para as famílias as cadernetas contendo o cardápio estabelecido para o período. Esta é uma ferramenta de acompanhamento da alimentação dos jovens e crianças nas escolas que teve retorno positivo por parte dos responsáveis, inclusive com algumas sugestões de inclusão das receitas na caderneta, para que o preparo pudesse ser reproduzido em casa.

Os responsáveis por alunos também participam do programa por meio do compartilhamento de receitas de suas famílias e do preparo de alimentos consumidos durante atividades didáticas. Por exemplo, alunos foram convidados a montar um caderno de receitas e memórias de suas famílias, e o resultado foi apresentado na VI Folia Gastronômica. Outras publicações, como o Jornal de Comer, também contam com entrevistas a pais de alunos.

Mudanças realizadas nas escolas, a exemplo da reformulação de refeitórios e do plantio hortas e herbários são apresentadas aos pais, o que os engaja no tema da alimentação saudável e promove o pertencimento destes na comunidade escolar.

É importante que os pais, mães e responsáveis acompanhem de perto as ações de requalificação da merenda escolar. Entregue anualmente pelo Programa Escola de Comer, a Caderneta da Merenda Escolar é uma das ferramentas que permite o acompanhamento da alimentação e fomenta a adoção de cardápios mais saudáveis também em casa.



Professores e Gestores Escolares

Professores e gestores das escolas são grandes parceiros na realização do Programa Escola de Comer. Eles possuem o papel de transpor para sala de aula os assuntos relacionados à alimentação saudável, tratando o tema de forma transdisciplinar e fazendo com que, cada vez mais, o tema faça sentido na vida dos alunos sob diversos pontos de vista: saúde, desenvolvimento econômico, sustentabilidade ambiental, justiça social, entre outros. Os gestores exercem papel de promotores das ações dentro das escolas, garantido a execução das atividades propostas pelo programa e atuando também como interlocutores entre as equipes da Secretaria de Municipal Educação, coordenação do programa e servidores das unidades escolares.

Com o objetivo de abordar o tema da alimentação saudável de forma transversal nas escolas, os professores da rede municipal introduziram nas aulas atividades que trabalham noções de plantio, distribuição de insumos, preparo e consumo de diversos tipos de alimentos. Em 2017 os padrinhos passaram também a atuar em atividades pedagógicas, sob orientação de professores, visando a construção conjunta de metodologias para consolidação do tema “Arte Culinária Brasileira” como eixo transversal a partir de 2018.

A iniciativa está alinhada ao que determina o eixo de Educação Alimentar e Nutricional (EAN) do Programa Educacional dentro do PNAE, segundo o qual é considerada EAN “o conjunto de ações formativas, de prática contínua e permanente, transdisciplinar, intersetorial e multiprofissional que objetiva estimular a adoção voluntária de práticas e escolhas alimentares saudáveis, que colaborem para a aprendizagem, o estado de saúde do escolar e a qualidade de vida do indivíduo.” (Resolução FNDE 26/2013. Art. 13)

As ações de Educação Alimentar e Nutricional vão ao encontro das políticas públicas atuais relacionadas à Segurança Alimentar e Nutricional (SAN), visto a existência do Plano de SAN, do Plano Nacional Combate à Obesidade e do Plano de Ações Estratégicas para o enfrentamento das Doenças Crônicas não Transmissíveis (DCNT).

A arte e a culinária são as principais linguagens utilizadas nas práticas educativas do Programa Escola de Comer. Trabalhadas de forma lúdica, ajudam a desenvolver a criatividade. Algumas das atividades realizadas foram:

- Exploração do cenário cultural local, por exemplo plantações, alambiques e restaurantes;
- Estudos e preparo de receitas dos índios e portugueses;
- Pesquisa de campo com entrevistas/coleta de dados/registros fotográficos e escritos;
- Atividades práticas de produção de alimentos;
- Montagem de hortas e jardins;
- Teatralização, musicalização, artes plásticas, audiovisual e outras.



Nutricionista da Rede de Ensino

Um papel fundamental na realização de projetos de qualificação da merenda escolar é o profissional nutricionista habilitado. Em Paraty, diversas ações foram realizadas contando com embasamento técnico da nutricionista da Secretaria de Educação, entre elas:

- Elaboração do novo cardápio em parceria com os padrinhos;
- Elaboração de quantitativo de ingredientes a serem consumidos durante o ano;
- Elaboração de ficha técnica dos pratos;
- Inclusão de produtos da agricultura familiar no cardápio da rede.

De acordo com a resolução FNDE no 26/2013:

Art. 12 A coordenação das ações de alimentação escolar, sob a responsabilidade dos estados, do Distrito Federal e dos municípios e das escolas federais, será realizada por nutricionista habilitado, que deverá assumir a responsabilidade técnica do Programa, respeitando as diretrizes previstas na Lei no 11.947.2009 e sem legislações específicas, dentro de suas atribuições.

§1º Compete ao nutricionista Responsável Técnico – RT – pelo Programa e aos demais nutricionistas lotados no setor de alimentação escolar, entre outras atribuições

- I – Realizar o diagnóstico e o acompanhamento do estado nutricional dos estudantes;
- II – Planejar, elaborar, acompanhar e avaliar o cardápio da alimentação escolar de acordo com a cultura alimentar, o perfil epidemiológico da população atendida e a vocação agrícola da região, acompanhando desde a aquisição dos gêneros alimentícios, o preparo, a distribuição até o consumo das refeições pelos escolares; e
- III – Coordenar e realizar, em conjunto com a direção e com a coordenação pedagógica da escola, ações de educação alimentar e nutricional.



Madrinhas e Padrinhos das Escolas

Até o final de 2017, o Programa Escola de Comer contava com 29 padrinhos, dentre eles chefs de cozinha que atuam voluntariamente nas escolas municipais com o objetivo de orientar a melhoria da merenda escolar.

Inicialmente foram convidados a participar do programa os chefs de cozinha associados ao Polo Gastronômico de Paraty, como ponto de partida para o envolvimento mais amplo da comunidade que se daria em seguida. Em seu terceiro ano, o programa abriu possibilidades para pessoas de qualquer área de atuação se tornarem padrinhos, permitindo uma inserção maior da sociedade civil de Paraty no processo e ampliando a participação e transparência do programa ao trazer a população para participar da educação das crianças e jovens. A atuação destes voluntários une a demanda das escolas com os interesses e habilidades dos voluntários.

Os padrinhos possuem responsabilidade de visitar semanalmente as escolas, quando devem observar as instalações onde são armazenados os alimentos da merenda escolar, visitar cozinhas, refeitórios e outros espaços afins, observar o manual de boas práticas (uso do uniforme, cardápio correto, qualidade dos alimentos, chegada dos ingredientes) e acompanhar os momentos da distribuição das refeições aos alunos a fim de notar sua aceitação. É importante que cumpram os compromissos assumidos como voluntários, comprometendo-se apenas com o que de fato possam fazer; que trabalhem de maneira integrada com a equipe da unidade escolar onde prestam serviços e que auxiliem no registro de conteúdos para produção de material sobre o programa. Devem também conversar com coordenadores pedagógicos, gestores e professores para se apropriarem do Projeto Político Pedagógico (PPP) das escolas.

Cada padrinho escolhe a escola onde irá atuar de acordo com critérios de distância e sua possibilidade de doação de tempo. Algumas vezes são necessárias mudanças de unidade escolar ao longo do andamento, que devem ser sempre comunicadas com antecedência para que seja possível preparar o processo de transição sem prejuízo ao programa.

O processo de colaboração entre padrinhos e escolas permitiu que muitas lições fossem aprendidas. Com isso, foi lançado o Manual dos Padrinhos, com as metas do programa, recomendações sobre armazenamento de alimentos, higiene pessoal e algumas estratégias de acompanhamento do trabalho das merendeiras. O Manual dos Padrinhos traz ainda um histórico do programa e informações sobre o cardápio adotado nas escolas, com o acréscimo de novos produtos da agricultura familiar do município.

Levantamento das expectativas, planejamento, comunicação, parceria, foco e avaliação são algumas das recomendações do manual para a atuação dos padrinhos junto às escolas.

A partir de 2017, os padrinhos passaram a realizar atividades conjuntamente com os professores em sala de aula. A ação visa a construção de metodologias para adoção do tema “Arte Culinária Brasileira” de forma transversal nas escolas.

Agricultores Familiares

Para que o ciclo se fechasse e fosse possível ter os alimentos frescos nas escolas, era necessário mobilizar e instrumentalizar os agricultores familiares locais. Paraty já contava com a presença de diversos agricultores familiares, no entanto muitos haviam se afastado da atividade por conta da baixa demanda por seus produtos, aproveitando as crescentes oportunidades de trabalho na construção civil e turismo. Com o projeto de requalificação da merenda, voltaram a ter na agricultura familiar sua principal ocupação e, cada ano que passa desde o início das ações, tem crescido o número de agricultores participantes.

Os agricultores familiares de Paraty receberam os alunos rede municipal para elaboração do Jornal de Comer. Nas visitas eles deram entrevistas e também puderam mostrar sua produção, ensinar sobre formas de manejo das espécies, contar histórias de vida e passar um pouco mais da cultura de Paraty para os alunos, além de conhecer de perto aqueles que se alimentam de seus produtos.

Para execução do projeto, algumas ações operacionais precisaram ser encaminhadas pela Prefeitura Municipal de Paraty. A principal delas foi a organização interna para realização de Chamada Pública para os produtos de agricultura familiar. De acordo com a Lei Federal no 11.947/2009, este tipo de compra pode seguir tramitação diferente das compras feitas de grandes fornecedores,¹⁷ medida que visa a inserção deste público específico nos sistemas de compras públicas. Em Paraty foram realizadas análises de viabilidade de compras de agricultores locais e reuniões para esclarecimento com técnicos da prefeitura. Um importante critério a ser observado é a definição de agricultores familiares, dada pela Lei 11.326/2006 (vide quadro pág. 10) e dos os grupos que podem vender para a administração pública.

Quem pode vender às administrações públicas são os agricultores familiares e/ou suas organizações econômicas que possuam Declaração de Aptidão ao Pronaf (DAP). Os agricultores familiares podem participar de forma individual ou organizados em grupos informais – com a DAP física –, ou por meio de suas organizações formais (associações e cooperativas) – com a DAP jurídica, de acordo com as seguintes condições:

- Grupos formais: detentores de Declaração de Aptidão ao Pronaf (DAP jurídica) - cooperativas e associações de agricultores familiares devidamente formalizadas.
- Grupos informais: grupos de agricultores familiares detentores de Declaração de Aptidão ao Pronaf (DAP física), que se articulam para apresentar o projeto de venda.
- Fornecedores individuais: agricultores familiares detentores de Declaração de Aptidão ao Pronaf (DAP física).

No caso de Paraty, o órgão responsável pela emissão de DAPs é a Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Rio de Janeiro (EMATER-RJ),¹⁸ também responsável pela articulação entre os atores sociais envolvidos no processo de aquisição de produtos da agricultura. No período de abertura das Chamadas Públicas, as equipes do órgão realizam reuniões de mobilização e organização dos produtores, auxiliam na elaboração dos projetos de venda e na logística de distribuição. São levantados os produtos cultivados por

cada agricultor, sua capacidade de entrega em comparação às necessidades exigidas na Chamada Pública e organizadas cotas entre os produtores, de forma que todos consigam participar do programa. Nos primeiros anos do projeto, a Secretaria de Agricultura da Prefeitura Municipal de Paraty realizou o transporte dos insumos comprados até as escolas como forma de facilitar a inserção dos agricultores no processo. A partir de 2017 as entregas passaram a ser por conta de cada produtor.

A ação está alinhada com as propostas do PNAE, que aponta que para identificar a diversidade e a quantidade dos gêneros alimentícios ofertados pela agricultura familiar que poderão ser utilizados no cardápio da alimentação escolar, é de grande importância que haja um diálogo e um trabalho conjunto entre as Secretarias de Educação e de Agricultura (ou equivalente) da entidade executora, e destas com as representações da agricultura familiar e de segmentos, que possam trabalhar com a interlocução entre ambas, como as entidades locais de assistência técnica e extensão rural (ATER). A partir dessa articulação é possível realizar o mapeamento dos produtos da agricultura familiar local.

Dadas as particularidades do território de Paraty, onde muitas escolas estão localizadas em áreas de difícil acesso por terra e por mar, os barqueiros e motoristas também foram considerados no processo de engajamento e sensibilização para a distribuição de gêneros alimentícios.

Para a parceria com os agricultores locais foi promovida pela articulação entre a Secretaria de Educação, o Departamento de Merenda, a secretaria de Agricultura e o Polo Gastronômico de Paraty, de modo que todos se unissem num esforço de concretização dos objetivos da requalificação da merenda escolar.

Parcerias Institucionais

Conforme apresentado, diversas parcerias institucionais fortaleceram a rede de atuação do programa, oferecendo apoio técnico, capacitações e troca de experiências. Essa característica vem de encontro ao que é preconizado pelo FNDE em sua Resolução no 29/2013, que destaca “a importância da intersetorialidade por meio de políticas públicas, programas, ações governamentais e não governamentais para execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, por meio de ações articuladas entre educação, saúde, agricultura, sociedade civil ação social, entre outros.”

Entre as parcerias firmadas está o Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (Sebrae), que atua no oferecimento de curso de capacitação para as merendeiras durante o festival Folia Gastronômica, o que possibilita que todas as profissionais tenham acesso livre aos cursos de formação realizados nas edições do evento.

O Programa Escola de Comer também realizou um intercâmbio com a cidade de Paragominas (PA), por meio da visita de Walmir Nogueira, presidente da Fundação Municipal de Assistência ao Estudante de Belém e ex-coordenador da Merenda Escolar da cidade, que foi até Paraty conhecer o projeto e apresentar as boas práticas em merenda adotadas no município do interior paraense. Paragominas já ganhou dez vezes o prêmio “Gestor Eficiente da Merenda Escolar”, concurso promovido pela ONG Ação Fome Zero. Foi realizada uma roda de conversa com Secretários e lideranças da sociedade civil envolvidas com o projeto de requalificação da merenda escolar e a partir desta troca surgiu, entre outras propostas, a ideia do concurso municipal de merendeiras.

Sistemática de acompanhamento do projeto

Para realizar o monitoramento do projeto, promovendo a interação entre todos os parceiros, foi desenvolvida uma sistemática de acompanhamento que inclui:

- Reuniões mensais com a participação de: coordenação do Programa Escola de Comer, padrinhos, pedagoga da Secretaria de Educação, Departamento de Merenda, Departamento Administrativo da Secretaria de Educação (eventual). A pauta das reuniões prevê informes gerais e exposição dos padrinhos sobre as escolas. São apresentados aspectos de monitoramento do programa, como percepção da aceitação dos alunos e merendeiras em relação aos cardápios e são planejados os próximos passos.
- Visitas semanais dos padrinhos às escolas.
- Comunicações aos pais e responsáveis por alunos nas reuniões bimestrais das escolas e por informes.
- Monitoramento da coordenação do programa junto às secretarias e voluntários por meio de reuniões individuais.
- Acompanhamento da pedagoga em todas as reuniões do programa, com função de orientar e promover interlocução entre padrinhos, coordenação do programa e equipes gestoras das unidades escolares.
- Reuniões com direção das escolas, quando necessário, para apresentação de ações do programa e sensibilização.

SISTEMÁTICA DE ACOMPANHAMENTO

BIMESTRAL

→ Reunião com responsáveis por alunos

MENSAL

→ Reunião geral (Padrinhos, Coordenação, Secretaria de Educação)

SEMANAL

→ Encontro Padrinhos e Merendeiras

DIÁRIA

→ Encontros Coordenação Geral e Parceiros (individual)

EVENTUAL

→ EMATER e Agricultores (Chamada Pública)
Diretores das Escolas

No 2º semestre de 2015 foi realizada uma festa de confraternização entre merendeiras, serventes, diretores, coordenadores e apoiadores do programa educativo. Celebrar as conquistas faz parte de estratégias conhecidas de mobilização!

INFRAESTRUTURA

Na fase de diagnóstico do programa de requalificação da merenda foi feito um levantamento junto às escolas e Secretaria de Educação das condições de infraestrutura física das cozinhas e refeitórios, quando foi verificada a necessidade de melhoria dos equipamentos e dos ambientes. Em seguida, os padrinhos também passaram a observar, a partir de sua vivência nas cozinhas, quais seriam os itens mais necessários. Com base nas prioridades identificadas a Prefeitura realizou a licitação dos seguintes itens:



Fogões



Caixas



Câmara fria para armazenamento de ingredientes dentro do departamento de merenda



Geladeiras



Bobinas plásticas



Três caminhões para transporte de alimentos, sendo um deles frigorífico para entrega de alimentos frescos.



Freezers



Luvas



Bebedouros



Talheres



Kits de primeiros socorros



Prateleiras



Utensílios de cozinha



Uniformes para merendeiras



Pratos de alta resistência

É recomendado pela equipe do Programa Escola de Comer que o levantamento de necessidades seja feito no início do projeto, possibilitando que as melhorias sejam implementadas rapidamente e contribuam para o bom andamento das ações. É importante verificar se as instalações existentes são condizentes com o tipo e a quantidade de alimento que será preparado.

3



**RESULTADOS E
APRENDIZADOS**

NÚMEROS DO PROGRAMA ESCOLA DE COMER EM 2017:



32

ESCOLAS ATENDIDAS



4.200

REFEIÇÕES SAUDÁVEIS SERVIDAS DIARIAMENTE



5.568

ALUNOS PARTICIPANTES



53

MERENDEIRAS ENGAJADAS



CERCA DE **15 NOVOS** PRATOS INCLUÍDOS NO CARDÁPIO DA MERENDA ESCOLAR



29

PADRINHOS VOLUNTÁRIOS



15

VARIEDADES DE FRUTAS E LEGUMES POR SEMANA



50

AGRICULTORES FAMILIARES PARCEIROS



12

ESCOLAS COM HERBÁRIOS IMPLANTADOS, COMPOSTEIRAS E PROGRAMA DE SEPARAÇÃO DE LIXO



2.600

LANCHES DIÁRIOS

CARDÁPIO

Desde o início do Programa, diversas receitas antes não utilizadas na alimentação escolar passaram a ser servidas aos alunos, entre elas:

- ✓✓ Escondidinho
- ✓✓ Rocambole de carne
- ✓✓ Saladas diversas
- ✓✓ Torta de palmito
- ✓✓ Peixe com banana
- ✓✓ Carne guisada
- ✓✓ Frango ensopado com pirão de palmito
 - ✓✓ Yakissoba
 - ✓✓ Arroz Vegetariano
- ✓✓ Macarrão frio vegetariano
 - ✓✓ Moqueca de palmito
- ✓✓ Feijão branco com carne seca, abóbora e aipim
 - ✓✓ Farofas de couve, ovo e cenoura
 - ✓✓ Grão de bico com legumes e músculo
 - ✓✓ Arroz doce com rapadura
- ✓✓ Ciranda de 3 da Beth (receita de uma merendeira)
- ✓✓ Peixe a la Zytho (receita de um merendeiro)



Foram instituídos anualmente cardápios de 4 ou 5 semanas que evitam a repetição de pratos durante o período. Os cardápios compreendem o uso de alimentos variados, seguros, que respeitem a cultura, as tradições e os hábitos alimentares saudáveis.

primeira semana	segunda-feira	terça-feira	quarta-feira	quinta-feira	sexta-feira
pequena refeição	Leite integral com achocolatado/ Pão com manteiga	Leite integral com achocolatado/ Pão com geleia	Leite integral com achocolatado/ Biscoito Salgado	Suco de Açaí/ Bisnaguinha com requeijão	Arroz Doce
grande refeição	Yakisoba Vegetariano	Estrogonofe de Frango/ Arroz/ Batata Sauté	Picadinho de Carne/ Farofa de couve/ Salada de beterraba/ Arroz e Feijão	Peixe com pirão/ Salada de Alface pepino e tomate/ Aroz	Angu com molho de carne moída e abobrinha/ Arroz e Feijão
sobremesa	Abacaxi	Melão	Bananada		Mamão

segunda semana	segunda-feira	terça-feira	quarta-feira	quinta-feira	sexta-feira
pequena refeição	Leite integral com achocolatado/ Pão com manteiga	Leite integral com achocolatado/ Pão com geleia	Leite integral com achocolatado/ Biscoito Doce	Bebida Láctea/ Pão de forma com muçarela	Mingau com cereal de milho
grande refeição	Salada fria com massa, repolho, ovos, tomate, alho, manjeriçã/ Arroz e feijão	Aroz com Frango ao forno/ Salada de Chuchu e Cenoura/ Feijão	Carne moída/ Purê de inhame/ Arroz e Feijão	Sopa de músculo com aipim, cenoura, chuchu e couve	Macarrão com molho de frango e cenoura/ Feijão
sobremesa	Pêra	Maçã	Banana Passa		Banana

Terceira semana	segunda-feira	terça-feira	quarta-feira	quinta-feira	sexta-feira
pequena refeição	Leite integral com achocolatado/ Pão com manteiga	Leite caramelado/ Pão com geleia	Leite integral com achocolatado/ Biscoito Salgado	Suco de Açaí/ Pão de Coco com requeijão	Arroz Doce
grande refeição	Arroz vegetariano com ervilha e batata palha/ Feijão	Sobrecoxa assada/ Salada de alface e tomate/ Farofa de couve/ Arroz e Feijão	Feijão Branco com carne seca, aipim e abóbora/ Aroz	Peixe com Pirão Salada de cenoura e vagem/ Arroz	Angu com molho de frango e abobrinha/ Arroz e Feijão
sobremesa	Abacaxi	Melão	Canjica		Salada de Frutas

Quarta semana	segunda-feira	terça-feira	quarta-feira	quinta-feira	sexta-feira
pequena refeição	Leite integral com achocolatado/ Pão com manteiga	Leite Caramelado / Pão com Manteiga	Leite integral com achocolatado/ Biscoito Doce	Bebida Láctea/ Pão de Milho com Muçarela	Mingau com cereal de milho
grande refeição	Moqueca Vegetariana com Palmito	Frango ensopado com batata doce/ Arroz com cenoura ralada/ Feijão	Carne assada com Batata/ Salada de Repolho e Cenoura Arroz e Feijão	Sopa de Grão de Bico com Frango, cenoura, chuchu e vagem	Macarrão com molho de carne moída e cenoura
sobremesa	Manga	Melancia	Maçã		Banana

Professores e padrinhos e madrinhas observaram que as crianças passaram a experimentar novos alimentos com mais facilidade ao longo do tempo. O desperdício diminuiu nas escolas e a aceitação de novos pratos aumentou. Também perceberam que as crianças se sentem parte do ciclo da alimentação escolar, pois muitas vezes o produtor que fornece alimentos é de sua família. Os responsáveis por alunos também deram retorno positivo sobre a nova merenda escolar durante reuniões.

"Às vezes a gente se acha tão pequena. Mas não, nós não somos pequenas. Somos muito importantes para o que nós fazemos".

AGRICULTURA FAMILIAR:

No primeiro ano do Programa Escola de Comer, nove agricultores familiares participaram da chamada pública para aquisição de merenda escolar. Já em 2017 o número chegou a 50, o que mostra forte adesão dos produtores locais ao programa, que passaram a fornecer à Prefeitura Municipal de Paraty: banana, aipim, inhame, couve, salsinha, cebolinha, alface, pupunha, entre outros. Atualmente busca-se apoio técnico aos produtores locais para o cultivo de novos produtos como abacaxi, mamão, brócolis, salsão, couve flor e abóbora.

“Usamos em média 820 quilos de banana para fabricação de 100 quilos de bananada que é distribuída nas escolas do nosso município há quase um ano. Antes fornecíamos apenas para outros locais e estamos muito felizes em poder agregar esse doce à merenda do município onde a banana é produzida e cultivada. Isso trouxe mais orgulho ao trabalhador rural paratiense.”

(Entrevista com Elaine Magali Alves, do Projeto Pacová, realizado na Zona Rural de Paraty. Extraído do Jornal de Comer - edição 2015).



3

RECOMENDAÇÕES
PARA REPLICABILIDADE

Ao longo da cartilha do Programa Escola de Comer, foram apresentadas informações a respeito de mobilização de parceiros, atividades didáticas, gestão do programa e legislação aplicada, de forma que gestores públicos de outros municípios possam adaptar as ações às suas respectivas realidades e, assim, replicar o programa com sucesso.

A fim de complementar as informações e fornecer maior subsídio para alcance dos objetivos do programa, organizamos a seguir uma série de recomendações baseadas nas lições aprendidas durante os primeiros anos do Escola de Comer. São elas:

Liderança e parcerias:

- O sucesso do programa passa pelo engajamento da comunidade escolar, da sociedade civil (padrinhos) e dos agricultores familiares. Quanto antes forem iniciadas as ações de mobilização destes grupos, mais rápido os resultados serão percebidos. No entanto, é fundamental que a administração pública local seja parceira no processo e exerça papel de liderança frente aos servidores envolvidos, uma vez que o programa deve ser internalizado como política pública para seu bom funcionamento e sustentabilidade.
- A liderança direta da gerência do programa é essencial para o alcance dos objetivos almejados. Entre suas atribuições está a promoção de integração entre diversos parceiros, o monitoramento constante do programa e a proposição de alterações e realinhamentos quando necessário. É importante que essa liderança tenha bom relacionamento com os grupos envolvidos, a fim de fomentar a legitimação das ações tanto internamente quanto junto à sociedade.
- O acompanhamento sistemático do programa assegura melhores resultados. Para isso, sugere-se reuniões periódicas com todos os parceiros e reuniões setoriais, com focos específicos. A liderança do programa deve participar de todas as reuniões e zelar por sua realização.
- Trazer a comunidade local para a escola, criando elos com os pais e responsáveis pelos alunos com foco na alimentação saudável e sustentável é uma estratégia importante para a compreensão e aceitação do programa. Uma vez que a comunidade conheça os novos cardápios implementados, pode monitorar a continuidade das ações e a qualidade das refeições. Seu envolvimento melhora os resultados do programa à medida que famílias passam a incorporar uma alimentação mais saudável também em casa.

Professores e Gestores Escolares:

- Reuniões de engajamento e motivação com gestores escolares são importantes para que o programa corra bem em todas as unidades escolares.
- Sistematizar as atividades desenvolvidas auxilia padrinhos e professores na introdução do tema Alimentação Saudável e Sustentável como eixo transversal nas escolas. A documentação do processo também dá subsídios aos gestores para o planejamento do programa.

Comunicação:

- O programa deve ser bem comunicado à rede de parceiros, de forma que todos possam acompanhar o andamento para além das escolas em que atuam, visualizando toda a rede de educação e fomentando o comprometimento com os objetivos do trabalho. A integração entre servidores e padrinhos de várias escolas estimula a troca de conhecimento e a replicabilidade de ações dentro da rede de educação.
- A sociedade também deve ter noção de pertencimento em relação ao programa, acompanhando por meio de redes sociais, blogs, sites, exposições, eventos e afins. Essa comunicação garante transparência, permite o monitoramento e aumenta o reconhecimento dos parceiros envolvidos, fortalecendo a mobilização de merendeiras, gestores e padrinhos.

Padrinhos:

- A aproximação entre padrinhos e merendeiras é fundamental para o sucesso das ações. Devem ser integrados no início do programa a fim de evitar resistências, criando relações de colaboração e não de fiscalização.
- Antes de escolher as escolas onde irão atuar, é importante que os padrinhos visitem as unidades e conheçam sua realidade. Distâncias muito grandes e dificuldade de acesso às escolas podem desmobilizar os padrinhos ao longo do trabalho, o que deve ser evitado.
- Os padrinhos e madrinhas têm muito a contribuir na construção de atividades didáticas, trabalhando sempre em conjunto com os professores, que devem seguir liderando a prática pedagógica.
- Outras recomendações e orientações podem ser encontradas no Manual dos Padrinhos, material que faz parte das ações do projeto. Para conhecer o material acesse <https://spark.adobe.com/page/508CmSQ5yOegU/>

Infraestrutura física e recursos humanos:

- A infraestrutura existente nas cozinhas deve estar adequada ao tipo de cardápio que será preparado e às quantidades, a depender do número de refeições que serão servidas em cada escola. Para tanto, é importante fazer um diagnóstico inicial das necessidades de cada cozinha e se preparar com antecedência para licitar o que for necessário.

- A estrutura de armazenamento e entrega da Secretaria de Educação também deve ser diagnosticada e adequada ao transporte de gêneros alimentícios frescos oriundos da agricultura familiar local.
- Os recursos humanos devem estar adequados à nova dinâmica de preparo dos alimentos que o programa irá introduzir, com produção de mais tipos de pratos e preparo mais elaborado. Em casos de equipes muito reduzidas nas cozinhas, pode-se prever a contratação de novos servidores.
- As equipes que recebem os alimentos comprados possuem importante papel de avaliar a qualidade das entregas. Para isso, o programa pode oferecer treinamentos e seguir um manual de inspeção. É interessante que todos os envolvidos no programa participem de capacitações e reciclagens, de acordo com as diferentes áreas em que atuam.
- É necessário sensibilizar e engajar os fornecedores que vencem as licitações para que entendam a importância do programa e de sua entrega para a execução do todo.
- Ciclos de avaliação conduzidos junto aos alunos permitem verificar sua aceitação aos novos pratos. Já a avaliação com merendeiras é importante para checar a necessidade de ajustes na produção dos pratos.

GLOSSÁRIO

Agricultura familiar - agricultura praticada por agricultores familiares ou empreendedores familiares rurais, definidos pela Lei 11.326/2006.

Alimentação escolar - Conjunto de refeições oferecidas nos estabelecimentos de ensino.

Aprendizado adequado - Na Prova Brasil, o resultado do aluno é apresentado em pontos numa escala (Escala SAEB). Discussões promovidas pelo comitê científico do movimento Todos Pela Educação - composto por diversos especialistas em educação -, definiram a pontuação que pode-se aferir a um aluno conforme o domínio da competência avaliada. De acordo com o número de pontos obtidos na Prova Brasil, os alunos são distribuídos em quatro níveis em uma escala de proficiência: Insuficiente, Básico, Proficiente e Avançado. O critério utilizado pelo QEdu* estabelece que alunos com aprendizado adequado são os que estão nos níveis proficiente e avançado.

Assistência Técnica e Extensão Rural (ATER) – programa do governo federal que presta serviço de educação não formal, de caráter continuado no meio rural, promove processos de gestão, produção, beneficiamento e comercialização das atividades e dos serviços agropecuários e não agropecuários, inclusive das atividades agroextrativistas, florestais e artesanais. A Lei 12.188/2010 institui a ATER como uma política nacional dedicada à agricultura familiar, com princípios e diretrizes voltados para o desenvolvimento sustentável, a participação social, a produção de base agroecológica e a qualificação das políticas públicas, entre outros.

Chamada Pública – publicação de um edital cuja finalidade é a ampla divulgação, para assegurar a publicidade dos atos da administração pública, da contratação de obras e/ou serviços públicos, nos casos em que é dispensada a licitação, conforme o art. 24 da Lei 8666/93.

DAP – Declaração de Aptidão ao Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar (PRONAF). Documento que reconhece e identifica o agricultor familiar no Ministério do Desenvolvimento Agrário. Utilizado para o acesso a políticas públicas.

Educação Alimentar e Nutricional (EAN) - eixo do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). “É o conjunto de ações formativas, de prática contínua e permanente, transdisciplinar, intersetorial e multiprofissional que objetiva estimular a adoção voluntária de práticas e escolhas alimentares saudáveis, que colaborem para a aprendizagem, o estado de saúde do escolar e a qualidade de vida do indivíduo.” (Resolução FNDE 26/2013. Art. 13)

Objetivos do Desenvolvimento Sustentável (ODS) – nova agenda de desenvolvimento sustentável elaborada pelas Nações Unidas a partir dos Objetivos de Desenvolvimento do Milênio. Lançada em setembro de 2015 durante a Cúpula de Desenvolvimento Sustentável, foi discutida na Assembleia Geral da ONU, onde os Estados-membros e a sociedade civil negociaram suas contribuições. O processo rumo à agenda de desenvolvimento pós-2015 foi liderado pelos Estados-membros com a participação dos principais grupos e partes interessadas da sociedade civil. A agenda reflete os novos desafios de desenvolvimento e está ligada ao resultado da Rio+20 – a Conferência da ONU sobre Desenvolvimento Sustentável – que foi realizada em junho de 2012 no Rio de Janeiro, Brasil.

Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) – Programa do Governo Federal brasileiro que tem o objetivo de contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de hábitos alimentares saudáveis dos alunos, por meio de ações de educação alimentar e nutricional e da oferta de refeições que cubram as suas necessidades nutricionais durante o período letivo. São atendidos pelo Programa os alunos de toda a educação básica (educação infantil, ensino fundamental, ensino médio e educação de jovens e adultos) matriculados em escolas públicas, filantrópicas e em entidades comunitárias (conveniadas com o poder público), por meio da transferência de recursos financeiros.

Projeto Político Pedagógico (PPP) - é um documento que deve ser produzido por todas as escolas, segundo a Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional. Estipula os objetivos da instituição e as ações necessárias para alcançá-los. São considerados aspectos da proposta curricular, diretrizes sobre a formação dos professores e diretrizes para a gestão administrativa.

QEDu www.qedu.org.br - projeto idealizado em 2012 pela Meritt e Fundação Lemann, aplica tecnologias inovadoras e design para facilitar o acesso a dados educacionais. Utiliza referenciais teóricos para auxiliar gestores, diretores, professores e todos os interessados a fazerem melhores escolhas na educação.

Segurança Alimentar e Nutricional – Alimentação saudável, acessível, de qualidade, em quantidade suficiente e de modo permanente. Deve ser baseada em práticas alimentares promotoras da saúde, sem nunca comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, respeitando particularidades e características culturais de cada região. A alimentação adequada é direito fundamental do ser humano, inerente à dignidade da pessoa humana e indispensável à realização dos direitos consagrados na Constituição Federal, devendo o poder público adotar as políticas e ações que se façam necessárias para promover e garantir a segurança alimentar e nutricional da população (Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006)

Taxa de Escolarização - A Taxa de Escolarização Bruta é a razão entre o número total de matrículas (independente da faixa etária) e a população correspondente na faixa etária prevista (15 a 17 anos) para o curso na etapa de ensino. A Taxa de Escolarização Líquida representa a razão entre o número de matrículas de alunos com idade prevista (15 a 17 anos) para estar cursando determinada etapa de ensino e a população total na mesma faixa etária.

Taxa de Analfabetismo - Percentagem das pessoas analfabetas (pessoas que não sabem ler e escrever um bilhete simples no idioma que conhecem) de um grupo etário, em relação ao total de pessoas do mesmo grupo etário.

Taxa de Urbanização - Percentagem da população da área urbana em relação à população total.

Taxas de Rendimento Escolar – Soma da quantidade de alunos aprovados, reprovados e que abandonaram a escola ao final de um ano letivo.

Unidades de Conservação - espaço territorial e seus recursos ambientais, incluindo as águas jurisdicionais, com características naturais relevantes, legalmente instituído pelo Poder Público, com objetivos de conservação e limites definidos, sob regime especial de administração, ao qual se aplicam garantias adequadas de proteção (Lei no 9.985/2000).

LISTA DE ENTREVISTADOS:

Aline Serafim – Professora da Rede Municipal de Paraty

Ana Bueno – Idealizadora e coordenadora do Programa Escola de Comer

Janaína Ariston - Coordenadora da EMATER-RJ em Paraty e presidente do Conselho de Alimentação Escolar

Yara Castro Roberts – Chef e Madrinha do Programa

Mariana Lobo – Professora da Rede Municipal de Paraty

Nair dos Remédios da Cruz Fontes - Merendeira

Nilza da Cananéia - Merendeira

Nina Silva – Coordenadora de Ensino Infantil

Valdemir Ferreira - Coordenador de Educação Ambiental da Secretaria Municipal de Educação

BIBLIOGRAFIA:

ADAMS, C. As populações caiçaras e o mito do bom selvagem: a necessidade de uma nova abordagem interdisciplinar. *Revista de Antropologia*, São Paulo, v. 43, n. 1, 2000.

EMPRESA BRASILEIRA DE PESQUISA AGROPECUÁRIA (EMBRAPA). Disponível em <https://www.embrapa.br/web/mobile/noticias/-/noticia/21372562/caravana-tecnologica-leva-orientacoes-aos-produtores-de-jucara-em-paraty>. Acessado em 16.06.2017.

FUNDAÇÃO PALMARES. Disponível em: www.palmares.gov.br/?page_id=37551. Acessado em 20.07.2017.

FUNDAÇÃO SOS MATA ATLÂNTICA; INSTITUTO NACIONAL DE PESQUISAS ESPACIAIS. Atlas dos remanescentes florestais da Mata Atlântica Período 2015-2016. Relatório técnico. São Paulo, 2017.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. Censo demográfico 2010.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. Censo Agropecuário 2006.

INSTITUTO NACIONAL DE ESTUDOS E PESQUISAS EDUCACIONAIS ANÍSIO TEIXEIRA. Índice de Desenvolvimento da Educação Básica. Disponível em <http://ideb.inep.gov.br/resultado/resultado/resultado.seam?cid=283501>. Acessado em: 16.06.2017

INSTITUTO NACIONAL DE ESTUDOS E PESQUISAS EDUCACIONAIS ANÍSIO TEIXEIRA. Sinopse estatística da Educação Básica 2016. Brasília: Inep, 2017. Disponível em <http://portal.inep.gov.br/sinopses-estatisticas-da-educacao-basica>. Acessado em: 16.06.2017

INSTITUTO SOCIOAMBIENTAL. Banco de dados de Terras Indígenas. Disponível em: <https://terrasindigenas.org.br>. Acessado em 20.07.2017.

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO. Aquisição de produtos da agricultura familiar para a alimentação escolar. 2ª edição - versão atualizada com a Resolução CD/FNDE nº 04/2015. Brasília, 2016.

ONU BRASIL. Documentos Temáticos Nações Unidas no Brasil - Fome Zero e Agricultura Sustentável. Brasília, 2017. Disponível em:

https://nacoesunidas.org/wp-content/uploads/2017/06/Documento-Tem%C3%A1tico-ODS-2-Fome-Zero_11junho2017.pdf. Acessado em: 17 de junho de 2017

PROGRAMA ESCOLA DE COMER. Disponível em <http://escoladecomer.com.br/o-programa/>. Acessado em 13.07.2017.

PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR. Dados da agricultura familiar. Disponível em <http://www.fnde.gov.br/programas/alimentacao-escolar/alimentacao-escolar-consultas/dados-da-agricultura-familiar>. Acessado em: 16.06.2017

REFERÊNCIAS:

- 1- Estimativa IBGE 2016. No último Censo, o município tinha 37.533 habitantes (IBGE,2010).
- 2- Estação Ecológica de Tamoios, Parque Nacional da Serra da Bocaina, Parque Estadual de Paraty-Mirim, Área de Proteção Ambiental do Cairuçu (Federal), Área de Proteção Ambiental Municipal da Baía de Paraty e Saco do Mamangá, Reserva Ecológica da Juatinga.
- 3- Fundação SOS Mata Atlântica; Instituto Nacional de Pesquisas Espaciais, 2017.
- 4- De acordo com o Instituto Socioambiental: Terra Indígena Paraty-Mirim, 171 habitantes; T.I. Guarani de Araponga, 40 habitantes; T.I. Tekoha Jevy, 32 habitantes. De acordo com Fundação Palmares: Comunidades Remanescentes de Quilombos Cabral e Campinho do Quilombo.
- 5- A Juçara é uma planta nativa da Mata Atlântica, seu fruto é muito semelhante ao açaí amazônico, no que diz respeito a características sensoriais e propriedades nutricionais.
A Associação Agroecológica de Produtores Orgânicos de Paraty e a Associação dos Moradores do Quilombo do Campinho da Independência pretendem regularizar a produção da polpa de juçara, a fim de fornecer o produto à merenda escolar, pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Para isso recebem apoio da EMATER-RJ.
- 6- Abrange os municípios de Barra Mansa, Itatiaia, Pinheiral, Piraí, Porto Real, Quatis, Resende, Rio Claro, Volta Redonda, Barra do Piraí, Rio das Flores, Valença, Angra dos Reis e Paraty (IBGE).
- 7- BRASIL, O encontro da Agricultura Familiar com a Alimentação Escolar. Edição atualizada. Disponível em: http://www.mda.gov.br/sitemda/sites/sitemda/files/user_arquivos_64/pageflip-2583697-3759191-It_O_ENCONTO_DA_AGRICULT-5903054.pdf. Acessado em: 15.06.2017.
- 8- Prefeitura Municipal de Paraty, 2017. Além das escolas municipais, de acordo com o Censo Escolar da Educação Básica 2016, o município conta também com 3 escolas estaduais e 10 privadas.
- 9- PNUD. IDHM, 2010.
- 10- As taxas de rendimento escolar de cada instituição são geradas a partir da soma da quantidade de alunos aprovados, reprovados e que abandonaram a escola ao final de um ano letivo.
- 11- Organizado por QEduc. Dados da Prova Brasil 2015, Inep.

12- O IDEB é calculado a partir dos dados sobre aprovação escolar, obtidos no Censo Escolar, e das médias de desempenho nas avaliações do Inep, o Sistema de Avaliação da Educação Básica (Saeb) – para as unidades da federação e para o país, e a Prova Brasil – para os municípios. A última coleta realizada se refere a 2015 e foi divulgada em 2016.

13- Ministério da Fazenda, Secretaria do Tesouro Nacional. Sistema de Informações Contábeis e Fiscais do Setor Público Brasileiro (SICONFI).

14- Considerando população estimada de 40.975 habitantes (IBGE,2010).

15- De acordo com o sítio eletrônico do PNAE, os dados apresentados são preliminares, extraídos do Sistema de Gestão de Contas – SigPC – Contas Online do FNDE, em funcionamento a partir de 2011. Os registros do SigPC são realizados pelos gestores públicos municipais e estaduais responsáveis pela execução local do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, para fins de prestação de contas.

16- Foi apresentado em maio de 2016 o projeto de Lei 031/2016, que propõe o dia 16 de outubro como o Dia da Merendeira Escolar no Município de Paraty.

17- Estas devem obedecer a Lei Geral de Licitações (Lei Federal no 8.666/1993)

18- O agricultor familiar é reconhecido pelo Ministério do Desenvolvimento Agrário por meio da Declaração de Aptidão ao Pronaf (DAP). O Pronaf é o Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar. Este documento é o instrumento de identificação do agricultor familiar, utilizado para o acesso às políticas públicas.

LEGISLAÇÃO:

BRASIL. Lei no 11.947, de 16 de junho de 2009. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica; altera as Leis nos 10.880, de 9 de junho de 2004, 11.273, de 6 de fevereiro de 2006, 11.507, de 20 de julho de 2007; revoga dispositivos da Medida Provisória no 2.178-36, de 24 de agosto de 2001, e a Lei no 8.913, de 12 de julho de 1994; e dá outras providências

BRASIL. Lei nº 11.326, de 24 de julho de 2006. Estabelece as diretrizes para a formulação da Política Nacional da Agricultura Familiar e Empreendimentos Familiares Rurais.

APOIO:

Cargill

Fundação Cargill



REALIZAÇÃO:



Comunitas

Rua Pamplona, 1.005 ■ cj. 3A
Edifício Ruth Cardoso ■ Jd. Paulista
São Paulo/SP ■ 01405-200

www.comunitas.org.br

 facebook.com/Comunitas

 twitter.com/ComunitasBR

 [@ComunitasBR](https://instagram.com/ComunitasBR)

 [Comunitas](https://youtube.com/Comunitas)