Prefeitura terá centro de processamento de alimentos visando aumentar qualidade e economia na alimentação escolar

Date : 24-02-2023

A Secretaria Municipal de Educação (Smed) vai implantar um Centro de Processamento de Alimentos (CPA). O projeto, desenvolvido pela Coordenação de Alimentação Escolar da Smed, foi apresentado, nesta sexta-feira (24), à prefeita Sheila Lemos, que além de elogiar a ideia, determinou que a iniciativa seja colocada em prática o quanto antes.

“O projeto é extraordinário. Muito bem elaborado e muito bem pensado”, disse a gestora. Sheila recomendou celeridade às equipes das secretarias municipais de Educação e de Desenvolvimento Rural (SMDR). “Agora, é arregaçar as mangas e fazer!”, salientou a prefeita.

Prefeita e secretário Larry conhecem embalagem a ser usada para manter alimentos que serão servidos nas escolas

O projeto utilizará a estrutura da fábrica de temperos, um projeto desenvolvido há anos, originalmente destinado à produção de alimentos a partir da produção agrícola local, e atualmente desativado. O prédio onde funcionaria a fábrica, na Lagoa das Flores, será a sede do CPA.

Aproveitando a estrutura e os equipamentos já existentes e promovendo a ampliação do prédio e a aquisição de novas máquinas, a Smed pretende absorver produtos fornecidos por agricultores familiares de Vitória da Conquista, acondicioná-los em embalagens a vácuo e distribuí-los para as unidades da Rede Municipal de Ensino.

Serão beneficiados aproximadamente 45 mil estudantes, 421 servidores da Smed que trabalham com a manipulação da merenda escolar nas quase 160 unidades de ensino urbanas e rurais e, ainda, os agricultores familiares do município, que teriam uma nova possibilidade de destinação para os seus produtos.

Com a aprovação da prefeita para dar continuidade aos trâmites, a equipe da Smed espera que o CPA comece a operar em julho e a distribuição de alimentos seja feita já em agosto. Para a implementação, o orçamento é de aproximadamente R$ 55 mil.

Qualidade e economia

Além da valorização da agricultura familiar, a Smed prevê a diminuição de perdas de alimentos

em decorrência do transporte e do armazenamento. As embalagens a vácuo garantem maior durabilidade aos alimentos, que podem manter suas propriedades por até 40 dias, em ambientes refrigerados, e até 180 dias, caso estejam congelados. Com o novo método de acondicionamento, evitam-se odores e contaminações.

“Assim, ganhamos em qualidade e em economia, diminuindo os desperdícios”, afirmou o coordenador de Alimentação Escolar, Rodrigo Gigante. Na mesma linha de raciocínio, o secretário municipal de Educação, Edgard Larry, defendeu as vantagens do projeto não apenas para a boa nutrição dos estudantes da Rede Municipal, mas também para os cofres do Município. “Esse projeto vai garantir uma melhor utilização dos recursos públicos”, observou Larry.

A ideia do CPA prevê, ainda, a produção de temperos pastosos e de verduras minimamente processadas – tudo devidamente embalado a vácuo e etiquetado com informações como a descrição do produto, a data de fabricação e o prazo de validade, além da logomarca do Governo Municipal.

Certificação do Projeto Educan

Além de conhecer o projeto do CPA, a prefeita Sheila Lemos recebeu do secretário Edgard Larry, o certificado obtido pelo Projeto Educação Alimentar Nutricional (Educan), que trata da implementação curricular da Educação Alimentar e Nutricional na Rede Municipal de Ensino, a começar pelas creches e escolas da educação infantil. A iniciativa é desenvolvida desde o ano passado na Rede Municipal de Ensino.

Prefeita Sheila Lemos e equipe da Smed com certificado recebido pelo projeto Educan

O reconhecimento oficial foi entregue pelo Laboratório de Inovação em Educação Alimentar e Nutricional (LIS-EAN), que avaliou experiências desenvolvidas em todo o país e selecionou o Educan na 23ª posição. O órgão avaliador é ligado à Organização Pan-Americana da Saúde/Organização Mundial da Saúde (Opas/OMS), em parceria com a Coordenação Geral de Alimentação e Nutrição do Ministério da Saúde (CGAN/Depros/MS) e do Observatório de Políticas de Segurança Alimentar e Nutrição (Opsan/UnB).

Em 2022, o Educan contemplou 8,4 mil alunos de 38 escolas rurais e seis nucleadas, além de 24 CMEIs e oito creches. Segundo o relatório apresentado pela Smed, 96,7% dos alunos beneficiados apresentaram mudanças comportamentais em relação à alimentação. O feito motivou outra comemoração, por parte da prefeita. “O mais importante é que isso chegue à vida das pessoas, à casa das crianças. Não é um projeto de Governo, e sim um projeto de Estado. Queremos colocar como lei, para que fique”, afirmou a gestora. "É um dia de muita alegria para nós. Estamos alcançando mais um degrau em tudo o que vem sendo construído nos últimos meses", complementou Edgard Larry.

Para saber mais sobre a premiação concedida ao projeto Educan, **clique aqui**.