



EQUIPAMENTOS PÚBLICOS DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL

experiências e aprendizados
a partir de municípios



Organização: RedeSAN / FAURGS / UFRGS / MDS

Dagmar Bettina Koyro	Maria José de Aragão Silva (Lita)
Edilene Carvalho Feitosa	Melina Garcia Ribeiro
Elizângela Assunção Nunes	Mônica Jambersi Taques
Fernando Macedo Cembranel	Rosana Cristina Avelar
Gisely Peron Gasparoni	Sofia Carminati Perinazzo
Maria Aparecida R. de Miranda	Vânia Maria da Silva Bonfim
Irio Luiz Conti	

EQUIPAMENTOS PÚBLICOS DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL

experiências e aprendizados
a partir de municípios

Publicação concebida e viabilizada pelo Convênio FAURGS/UFRGS/MDS - 2007/2011

Reitor da Universidade Federal do Rio Grande do Sul - UFRGS

Carlos Alexandre Netto

Diretor Presidente da Fundação de Apoio da Universidade Federal do Rio Grande do Sul – FAURGS

Sérgio Nicolaiewsky

Equipe do Projeto RedeSAN / FAURGS / UFRGS

Coordenador Geral

Edni Oscar Schroeder

Coordenador de Formação e Organizador da Publicação

Irio Luiz Conti

Coordenadora Administrativa

Vera Lucia Mazzini dos Santos

Assessora Pedagógica

Gilda Glauce Martins Alves

Assessor de Comunicação

Elson Koeche Schroeder

Coordenadora da Biblioteca Virtual

Gisele Piletti

Assessor de Formação

Evandro Pontel

Assessor de Logística

Pedro Ivo Almeida de Freitas Borges

Gestores Técnicos da Plataforma

Daniel Thomé de Oliveira, Alexandre Gervini e Alessandro Dalla Vecchia

Bolsistas Assistentes

Eduardo Gehlen Grapilia, Giordano Benites Tronco e Lilian Susan Grudzinski

Equipe do Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome – MDS

Ministra do Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome – MDS

Tereza Campello

Secretária da Secretaria Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – SESAN

Maya Takagi

Diretor Interino do Departamento de Estruturação e Integração de Sistemas Públicos Agroalimentares

Antônio Leopoldo Nogueira Neto

Diretor do Departamento de Apoio à Aquisição e à Comercialização da Produção Familiar

João Marcelo Intini

Diretor Departamento de Fomento à Produção e à Estruturação Produtiva

Marcos Dal Fabbro

Apoio Técnico ao projeto RedeSAN no MDS

Isis Leite Ferreira

Jales Dantas da Costa



EQUIPAMENTOS PÚBLICOS DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL

experiências e aprendizados
a partir de municípios



Organização: RedeSAN / FAURGS / UFRGS / MDS

Dagmar Bettina Koyro Maria José de Aragão Silva (Lita)
Edilene Carvalho Feitosa Melina Garcia Ribeiro
Elizângela Assunção Nunes Mônica Jambersi Taques
Fernando Macedo Cembranel Rosana Cristina Avelar
Gisely Peron Gasparoni Sofia Carminati Perinazzo
Maria Aparecida R. de Miranda Vânia Maria da Silva Bonfim
Irio Luiz Conti

FICHA TÉCNICA

Edição: Editora EVANGRAF Ltda.

Capa: Artífice Design Estratégia

Diagramação: Jadeditora Editoração Gráfica Ltda.

Revisão do texto: Irio Luiz Conti e Carina Dartora Zonin

Fotos: Arquivo MDS

Impressão: Editora EVANGRAF Ltda.

CIP – Catalogação na Publicação

R762s RedeSAN - FAURGS - UFRGS - MDS
Equipamentos públicos de segurança alimentar e nutricional /
RedeSAN - FAURGS - UFRGS - MDS – Porto Alegre : Evangraf, 2011
80 p. ; 25 cm. – (GenteSAN ; 4)

ISBN: 978-85-7727-329-4

1. Segurança alimentar. 2. Direitos humanos – Alimentação. IV.
Título.

CDU : 338.439

SUMÁRIO

APRESENTAÇÃO	7
INTRODUÇÃO	9
Irio Luiz Conti	
POLÍTICAS MUNICIPAIS DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL EM CHAPECÓ - SC	15
Fernando Macedo Cembranel e Melina Garcia Ribeiro	
AÇÕES EDUCATIVAS NOS EQUIPAMENTOS PÚBLICOS DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DE LAURO DE FREITAS - BA	23
Vânia Maria da Silva Bonfim e Edilene Carvalho Feitosa	
BANCO DE ALIMENTOS COMO ESTRATÉGIA DE FORTALECIMENTO DA REDE DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL EM UBÁ - MG	29
Gisely Peron Gasparoni	
POLÍTICA DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL EM DIADEMA - SP	35
Maria José Lima de Aragão Silva (Lita)	
COZINHA SOCIAL EM TOLEDO - PR	39
Sofia Carminati Perinazzo	
RESTAURANTE POPULAR, ABASTECIMENTO SOCIAL E AÇÕES DE SEGURANÇA ALIMENTAR EM CURITIBA - PR	46
Mônica Jambersi Taques	
PARTICIPAÇÃO POPULAR NA CONSTRUÇÃO DE POLÍTICAS PÚBLICAS DE SAN EM JUIZ DE FORA - MG	52
Dagmar Bettina Koyro	
CONTRIBUIÇÕES PARA O DEBATE SOBRE A CONSTRUÇÃO DO SISTEMA NACIONAL DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL: A EXPERIÊNCIA DE CONTAGEM - MG	63
Maria Aparecida Rodrigues de Miranda e Rosana Cristina Avelar	
SISTEMA ÚNICO DE ASSISTÊNCIA SOCIAL E SISTEMA DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL: UMA INTEGRAÇÃO POSSÍVEL	72
Elizângela Assunção Nunes e Leiriane de Araújo Silva	

LISTA DE SIGLAS

BA – Banco de Alimentos	LOA – Lei Orçamentária Anual
BMA – Banco Municipal de Alimentos	LOSAN – Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional
CAPS – Centro de Atendimento Psicossocial	MDS – Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome
CC – Cozinha Comunitária	MESA – Ministério Extraordinário de Segurança Alimentar
CDLAF – Compra Direta Local da Agricultura Familiar, hoje, Compra Direta com Doação Simultânea.	ONG – Organizações Não Governamentais
CF – Constituição Federal	PAA – Programa de Aquisição de Alimentos
CGU- Controladoria Geral da União	PBF – Programa Bolsa Família
CMAS – Conselho Municipal de Assistência Social	PC – Pastoral da Criança
CMAUF- Centro Municipal de Agricultura Urbana e Familiar	PEHE – Projeto Educando com a Horta Escolar
COMSANS – Conferência Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional Sustentável	PETI – Programa de Erradicação do Trabalho Infantil
COMSEA – Conselho Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional	PNAE – Programa Nacional de Alimentação Escolar
CONAB – Companhia Nacional de Abastecimento	PNSAN - Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional
CONSEA – Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional	PPA – Plano Pluri Anual
CRAS – Centro de Referência de Assistência Social	PSE – Programa de Saúde dos Escolares, no âmbito do Programa Nacional de Alimentação e Nutrição
CREAS – Centro de Referência Especializada de Assistência Social	PSF – Estratégia Saúde da Família
DHAA – Direito Humano à Alimentação Adequada	RIT – Rede Integrada de Transporte
EPAN – Equipamentos Públicos de Alimentação e Nutrição	RP – Restaurante Popular
FAAC – Fundo de Abastecimento Alimentar de Curitiba	SENARC – Secretaria Nacional de Renda e Cidadania
FASC – Fundação de Ação Social de Chapecó	SESAN – Secretaria Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional
FAURGS – Fundação de Apoio da Universidade Federal do Rio Grande do Sul	SISAN – Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional
FEPAR – Federação Paranaense de Produtores Rurais	SISVAN – Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional
FNDE – Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação	SMAB – Secretaria Municipal de Abastecimento
FUMSAN – Fundo Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional	SMMA – Secretaria Municipal de Meio Ambiente
LDO – Lei de Diretrizes Orçamentárias	SUAS – Sistema Unificado de Assistência Social
	UFRGS – Universidade Federal do Rio Grande do Sul

APRESENTAÇÃO

Em 2003, a partir da Estratégia Fome Zero, o Governo Federal iniciou, em parceria com estados e municípios, a implantação da Rede de Equipamentos Públicos de Alimentação e Nutrição. Por meio de editais públicos de seleção, lançados anualmente pelo Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome (MDS), os entes federados foram aderindo ao projeto nacional de combate à fome, de forma que hoje contamos com uma potente rede, formada por Restaurantes Populares, Cozinhas Comunitárias e Bancos de Alimentos, muitos deles, parcialmente, abastecidos por alimentos adquiridos, localmente, da agricultura familiar, por meio do Programa de Aquisição de Alimentos.

A experiência dos últimos anos nos mostra que, em muitos casos, a implantação de equipamentos públicos, em um determinado estado ou município, representa a sua entrada na Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (PNSAN). A parceria com o MDS para a instalação de uma Cozinha, Restaurante ou Banco é uma oportunidade de qualificar a atuação dos entes federados na garantia do direito humano à alimentação. A possibilidade de oferecer serviços públicos de alimentação e nutrição, em espaços adequados para o atendimento à população, em especial, às famílias em situação de vulnerabilidade social e insegurança alimentar e nutricional, qualifica a atuação local de assistência alimentar e abre espaços para que outras ações fundamentais sejam implementadas, como por exemplo a realização de atividades de educação alimentar e nutricional e o fortalecimento da agricultura familiar, que ganha novos mercados institucionais a partir desta rede.

Os gestores destes equipamentos passam também a fazer parte de um grupo mais amplo de técnicos capacitados e engajados na construção da PNSAN. Neste ponto, cabe destacar a importância da plataforma virtual de acompanhamento e formação de gestores, desenvolvida pelo MDS em parceria com a Fundação de Apoio da Universidade Federal do Rio Grande do Sul (FAURGS), denominada RedeSAN. Através desta rede social, vem se estabelecendo um processo de formação continuada para os gestores públicos de segurança alimentar e nutricional, abordando conteúdos importantes para subsidiar o planejamento e execução dos diversos estágios de implementação dos Equipamentos Públicos de Alimentação e Nutrição, da formulação do programa à operacionalização dos serviços. A partir de 2009 a RedeSAN ampliou seu escopo de formação, passando a oferecer conteúdos que buscam capacitar os gestores, não só para operacionalizar os equipamentos, mas também para que estes atuem enquanto gestores de segurança alimentar e nutricional, corresponsáveis pela implantação do Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional no município.

O desenvolvimento deste processo de formação continuada, além de contribuir para a ampliação e qualificação dos serviços e benefícios oferecidos no âmbito da Rede, tem trazido contribuições importantes em relação à definição e ao aperfeiçoamento dos critérios e diretrizes que regem a instalação dos Equipamentos Públicos e orientam o funcionamento dos Sistemas Descentralizados de SAN, na sua integração com outros setores, ações e serviços que dizem respeito ao tema. A troca de informações e experiências entre os gestores facilita o planejamento para a operacionalização dos serviços e favorece a superação de dificuldades que possam limitar os resultados e benefícios esperados. Desse modo, por meio deste espaço democrático de participação e construção em SAN, estamos conseguindo aprofundar as reflexões acerca dos objetivos e potencialidades dos Equipamentos Públicos de Alimentação e Nutrição, no âmbito da Política e do Sistema Nacional de SAN. O exercício continuado de ideias, associado ao processo de acompanhamento e avaliação das práticas, na busca de alternativas que nos permitam qualificar e ampliar nossa atuação na realização plena do direito humano à alimentação adequada, vem sendo um rico alimento no nosso cotidiano de trabalho e contribuindo para a nossa própria qualidade de vida.

As experiências apresentadas, nesta publicação, representam uma síntese deste processo. Os autores e autoras dos artigos são gestores públicos e militantes da segurança alimentar e nutricional. A partir, da formação adquirida através da RedeSAN, e pela sua atuação profissional a frente destes equipamentos, apresentam aquilo que puderam aprender e que, hoje, dividem com todos nós.

Portanto, caros leitores e leitoras, é melhor deixar que as próprias autoras e autores desta obra se expressem através dos artigos desta quarta publicação da coleção GenteSAN. Boa leitura e boas lutas em SAN a todos e todas!

Antônio Leopoldo Nogueira Neto

Diretor Interino do Departamento de Estruturação e Integração de
Sistemas Públicos Agroalimentares
e Coordenador Geral de Equipamentos Públicos -
DESAN/SESAN/MDS

Mariana Menezes Santarelli Roversi

Ex-Coordenadora Geral de Apoio à Implantação do SISAN –
DESAN/SESAN/MDS

INTRODUÇÃO

Irio Luiz Conti¹

A finalização e a divulgação desta publicação ocorrem em um período de intensas avaliações e reflexões sobre as ações em segurança alimentar e nutricional em diferentes âmbitos de ação. Há oito anos, a ousadia do ex-presidente Luiz Inácio Lula da Silva fez com que a superação da fome se constituísse em uma agenda política dos dois mandados de seu governo. Ao assumir o cargo, no início deste ano, a presidenta Dilma Rousseff reiterou os compromissos de seu antecessor e anunciou a adoção do Plano de Erradicação da Extrema Pobreza, lançado em 02 de junho sob o nome de Plano Brasil sem Miséria. Essa determinação política de ambos os governantes se traduz e se explicita em um conjunto de programas e ações em segurança alimentar e nutricional (SAN) que contribuem para a realização do direito humano à alimentação adequada (DHAA).

Entre as primeiras ações de seu governo, Lula instituiu a estratégia Fome Zero, em 2003, com vistas à alteração substancial da situação de pobreza e fome vigente no Brasil. Para isso, criou o Ministério Extraordinário de Segurança Alimentar (MESA), que mais tarde foi transformado em Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome (MDS). No interior do MDS logo foram criadas a Secretaria Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SESAN), a Secretaria Nacional de Renda e Cidadania (SENARC) e, agora, a Secretaria Extraordinária de Superação da Extrema Pobreza, que substitui a Secretaria de Articulação para Inclusão Produtiva.

Estas secretarias, com seus diversos departamentos, estão encarregadas pela coordenação e operacionalização de um amplo leque de políticas e programas em segurança alimentar e nutricional e de transferência de renda para as populações empobrecidas. Foi nesse contexto que surgiram os programas Restaurante Popular (RP), Banco de Alimentos (BA) e Cozinha Comunitária (CC), como parte de uma estratégia que visa criar e manter uma rede de equipamentos públicos de alimentação e nutrição que assegurem o direito à alimentação às populações pobres que possuem dificuldades de acesso à alimentação adequada.

Desde sua recriação, em 2003, o Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (CONSEA) vem tendo uma atuação proativa na proposição e na fiscalização das políticas e programas de segurança alimentar e

¹ Mestre em Sociologia, especialista em Direitos Humanos, graduado em Filosofia e Teologia. Professor e coordenador de Formação na RedeSAN, professor no IFIBE, na UFRGS/IEPE/Plageder e integrante do Núcleo de Estudos e Pesquisa em Segurança Alimentar e Nutricional (NESAN)/IEPE/UFRGS). Presidente da FIAN Internacional e conselheiro do CONSEA Nacional e do CONSEA-RS.

nutricional. Este conselho organizou a II e a III Conferências Nacionais de Segurança Alimentar e Nutricional, em 2004 e 2007, respectivamente, que definiram as diretrizes e os princípios orientadores das políticas e programas de segurança alimentar e nutricional como uma política garantidora da realização do direito humano à alimentação adequada. Ele também exerceu um papel proeminente no debate, proposição e mobilização social pela aprovação da Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional (LOSAN, nº 11.346/2006), da Lei da Alimentação Escolar (PNAE, nº 11.947/2009), da Emenda Constitucional nº 64 que inclui a alimentação no artigo 6º da Constituição Federal, do Decreto Lei (nº 7.272/2010) que institui a Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (PNSAN), do Projeto de Lei que visa institucionalizar o Programa de Aquisição de Alimentos, entre outras.

Em continuidade, tanto o CONSEA Nacional quanto os CONSEAs estaduais e municipais têm diversos e grandes desafios pela frente, entre os quais: fortalecer e consolidar o processo de construção do Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN) nas três esferas de governo, com suas respectivas instâncias, em todo território nacional; dinamizar um amplo processo de preparação e realização da IV Conferência Nacional de SAN, antecedida pelas conferências municipais, regionais, territoriais e estaduais de SAN; cobrar dos gestores públicos a implementação de planos municipais, estaduais e nacional de SAN, participando ativamente de sua elaboração; e dar capilaridade à campanha “direito humano à alimentação adequada: faça valer!”², que visa mobilizar a sociedade civil e o poder público pela efetivação deste direito fundamental social.

Segundo a Coordenação Geral de Equipamentos Públicos de Alimentação e Nutrição, do MDS, atualmente existem 74 Restaurantes Populares em funcionamento e outros 69 encontram-se em diferentes fases de implantação, totalizando 143 unidades espalhadas em 113 municípios do Brasil; a estes equipamentos somam-se 396 Cozinhas Comunitárias em funcionamento e mais 86 unidades em fase de implantação; também existem 104 Bancos de Alimentos presentes em 102 municípios de 19 estados brasileiros. Estes restaurantes e cozinhas servem mais de 200 mil refeições diárias para pessoas que recorrem a estes equipamentos públicos como uma alternativa de alimentação saudável a um preço acessível. Por sua vez, os Bancos de Alimentos funcionam como mecanismos de abastecimento alimentar desses restaurantes e cozinhas, mas também de entidades e instituições socioassistenciais que atendem a diferentes públicos no âmbito da assistência alimentar e social.

² Esta é uma campanha promovida pelo CONSEA - Nacional em parceria com uma rede de organizações sociais, com vistas a tornar o direito humano à alimentação conhecido e efetivado, especialmente após a inclusão do artigo 6º da Constituição Federal, 2010. Maiores informações secret.consea@planalto.gov.br e www.planalto.gov.br

Os artigos desta publicação contemplam experiências de alguns municípios que possuem tais equipamentos em funcionamento. Eles resultam de trabalhos de conclusão de cursos de formação para gestores públicos e lideranças sociais em SAN, promovidos pela RedeSAN. As autoras e os autores acolheram o desafio das coordenações da RedeSAN e do MDS, de transformar seus trabalhos em artigos sobre as experiências locais em SAN para compor esta publicação. Desde então, realizou-se um intenso processo de interação e “polimento” dos textos até que os artigos alcançassem o estilo e a densidade que ora apresentam.

Seguindo a definição editorial do Projeto RedeSAN, esta publicação visa contribuir com o debate sobre a segurança alimentar e nutricional no Brasil a partir de experiências concretas que vem ocorrendo nos municípios. Deste modo, subsidia o processo de formação de gestores de Restaurantes Populares, Cozinhas Comunitárias, Bancos de Alimentos, Programa de Aquisição de Alimentos, Feiras e Agricultura Urbana e Periurbana, mas também subsidia lideranças sociais que trabalham com ações em SAN. Sob diversos olhares, as autoras e os autores dos artigos mostram a relevância desses equipamentos públicos e iniciativas para propiciar alternativas concretas de alimentação saudável para milhares de pessoas que ainda vivem em insegurança alimentar ou em situação de vulnerabilidade social. São textos curtos, com linguagem acessível e com poucas citações bibliográficas, tornando a leitura agradável e envolvente. Assim, estimulam os gestores dos equipamentos públicos e as lideranças sociais a ampliarem suas razões e motivações para continuarem na realização de sua primorosa missão de promover a vida e a dignidade humana, através dos programas e ações em segurança alimentar e nutricional.

O primeiro artigo, escrito por Melina Garcia Ribeiro e Fernando Macedo Cembranel, traz um pouco da experiência das *políticas municipais de segurança alimentar e nutricional em Chapecó*. O poder público local optou pelo trabalho em parceria com o Ministério de Desenvolvimento Social e Combate à Fome na implantação dos Equipamentos Públicos de Alimentação e Nutrição. Em um curto espaço de tempo implantou o Restaurante Popular, a Cozinha Comunitária e o Banco de Alimentos no município, em estreita relação e articulação com iniciativas de prevenção à saúde, educação alimentar e outros serviços de assistência social, sob a coordenação da Fundação de Assistência Social de Chapecó.

Um diagnóstico da situação de insegurança alimentar e nutricional no município de Lauro de Freitas contribuiu para que a gestão pública municipal adotasse algumas medidas de políticas públicas articuladas para alterar esse quadro desfavorável, especialmente aos grupos em situação de vulnerabilidade social. Um pouco dessa história é narrado por Edilene Car-

valho Feitosa e Vânia Maria da Silva Bonfim, no artigo que refere as *ações educativas nos Equipamentos Públicos de Alimentação e Nutrição de Lauro de Freitas*. O município conta com um Restaurante Popular, uma Cozinha Comunitária em funcionamento e outra em construção, um Banco de Alimentos implantado e um segundo em estágio de instalação. Esses equipamentos propiciam que um grande número de munícipes tenha a alimentação diária para garantir sua segurança alimentar e nutricional. Ao mesmo tempo esses equipamentos favorecem o desenvolvimento de ações educativas que contribuem para que os comensais aprimorem seus hábitos alimentares. Entre os desafios as autoras acentuam o esforço da gestão pública no processo de transição da gestão terceirizada para a gestão pública do Restaurante Popular, com vistas ao aprimoramento da articulação e integração das políticas de segurança alimentar e nutricional no município.

O terceiro artigo, elaborado por Gisely Peron Gasparoni, apresenta, de uma forma um tanto ousada, o *Banco de Alimentos como uma estratégia de fortalecimento da rede de segurança alimentar e nutricional em Ubá*. A autora mostra que o Banco de Alimentos, apesar de ser ainda recente como programa de política pública no município, apresenta um grande potencial de articulação da rede socioassistencial em torno de ações de segurança alimentar e nutricional. As ações de monitoramento realizadas pela gestão pública, através da realização de avaliações antropométricas de pessoas que recebem alimentos de entidades que acessam ao Banco de Alimentos, contribuem para direcionar as metas do Banco de Alimentos e ampliar a rede socioassistencial.

A Maria José Lima de Aragão Silva (Lita), relata brevemente o processo histórico de construção da *política de segurança alimentar e nutricional em Diadema*. Um município 100% urbano que há quase três décadas sentiu a necessidade de adotar políticas de abastecimento alimentar. No início desta última década a gestão pública adotou várias iniciativas, como parte da estratégia Fome Zero. Implantou dois Restaurantes Populares, um Banco Municipal de Alimentos e um amplo programa de educação alimentar e nutricional. Para administrar estes programas e ações o gestor público criou a Secretaria Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional e o Centro de Referência em Segurança Alimentar e Nutricional Josué de Castro. Foi um dos primeiros municípios a institucionalizar os programas de SAN, criar o COMSEA e a Câmara Intersecretarial de Segurança Alimentar e Nutricional, condições indispensáveis para a implantação do Sistema de Segurança Alimentar e Nutricional em âmbito local.

O município de Toledo tem um modo diferenciado de organizar e desenvolver ações de alimentação e nutrição. Esta experiência é descrita neste quinto artigo, pela nutricionista Sofia Carminati Perinazzo, com o título *Cozinha Social em Toledo*. Trata-se de uma cozinha, no estilo de uma

cozinha industrial, que funciona como uma unidade que produz refeições para serem distribuídas em quatro restaurantes populares, na rede pública de escolas municipais e em diversas entidades sociais e assistenciais localizadas em vários locais do município. O gestor público optou por este modelo descentralizado para que os equipamentos públicos de alimentação e nutrição estejam mais próximos da população que deles se beneficia. Os projetos e ações são articulados entre si, abrangem a produção e o abastecimento, passam pela educação alimentar e convergem na Cozinha Social e na distribuição de alimentos aos diferentes públicos, através dos restaurantes populares, da rede escolar e de entidades socioassistenciais.

Em Curitiba há mais de duas décadas o governo municipal vem desenvolvendo um conjunto de ações em torno do abastecimento alimentar. Essa rede de proteção alimentar é abordada no artigo da Mônica Jambersi Taques, com o título *Restaurante Popular, abastecimento social e ações de segurança alimentar em Curitiba*. A Secretaria Municipal de Abastecimento é o órgão público encarregado pela execução dessa política que está baseada na educação alimentar, no abastecimento e numa rede de comercialização de alimentos acessíveis à população de baixa renda. Esse tripé orienta o desenvolvimento dos diversos programas e ações de SAN, que ocorrem de forma descentralizada e possuem estreita articulação entre si e com os Centros de Referência de Assistência Social. A autora indaga em que medida tais ações estariam convergindo para a constituição de um SISAN no município e afirma que, indiscutivelmente, elas contribuem para garantir qualidade de vida ao povo que mais necessita.

O penúltimo artigo trata da *participação popular na construção de políticas públicas de segurança alimentar e nutricional em Juiz de Fora*. A presidente do COMSEA de Juiz de Fora, Dagmar Bettina Koyro, descreve e analisa o longo e doloroso processo de mobilização social pela implantação de um Restaurante Popular e um Banco de Alimentos naquele município. A Pastoral da Criança despertou algumas iniciativas ainda na década de 1990. Em 2004 a Assembleia Municipal da População de Rua elegeu a instalação de um Restaurante Popular e um Banco de Alimentos entre as prioridades de políticas públicas sociais para o município. Em seguida, diversas organizações e movimentos sociais assumiram essa mesma causa, articuladas e coordenadas pelo COMSEA. Daí em diante ocorreram visitas de intercâmbio, audiências públicas, mobilizações sociais, reuniões e conferências que culminaram com a decisão do poder público pela implantação de um Restaurante Popular no município. No entanto, o processo é longo - se assemelha a uma extensa novela cujo último capítulo ainda está por acontecer - e a inauguração do Restaurante Popular de Juiz de Fora ainda não tem data marcada, mas se tudo for bem, deverá ocorrer ainda antes da próxima Copa do Mundo. Entre os aprendizados que resultam desse processo de

mobilização dos diferentes atores sociais destacam-se a relevância e a persistência das organizações e movimentos sociais na proposição e controle social em todo processo de construção e implantação das políticas públicas de segurança alimentar e nutricional, como um exercício democrático e de constituição de sujeitos de direitos, dentre eles o direito humano à alimentação adequada.

Para encerrar esta publicação - mas deixar em aberto e estimular o debate sobre as ricas experiências municipais em segurança alimentar e nutricional - o último artigo traz o que se poderia chamar de um pequeno 'ensaio' sobre o processo de construção de sistemas de segurança alimentar e nutricional no âmbito municipal. Este artigo, elaborado por Maria Aparecida Rodrigues Miranda e Rosana Cristina Avelar, contempla importantes *contribuições para o debate sobre a construção do Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional: a experiência de Contagem*. As autoras evidenciam que as políticas e programas de segurança alimentar e nutricional fazem parte de um contexto municipal que se poderia chamar de 'nova cultura' de políticas públicas sociais, inaugurado no início deste século, que está em processo crescente de consolidação. Para isso se faz necessário mudar a cultura política local, organizar conselhos de políticas públicas, estimular a integração e a intersetorialidade entre as políticas sociais, avançar na institucionalização das políticas e programas de segurança alimentar e nutricional, mas, sobretudo, tornar a segurança alimentar e nutricional uma agenda política estratégica para o desenvolvimento social do município.

Portanto, caros leitores e leitoras, é melhor deixar que as próprias autoras e autores desta obra se expressem através dos artigos desta quarta publicação da coleção GenteSAN. Boa leitura e boas lutas em SAN a todos e todas!

POLÍTICAS MUNICIPAIS DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL EM CHAPECÓ - SC

Fernando Macedo Cembranel¹

Melina Garcia Ribeiro²

Com uma população de 164.803 habitantes (IBGE, 2007) e extensão territorial de 625,60 km², Chapecó caracteriza-se como município pólo do oeste de Santa Catarina e grande produtor de alimentos. Apesar da economia basicamente agroindustrial, os índices de urbanização vêm crescendo e já atingem mais de 91,53% da população, com um percentual de 7,09% de pessoas pobres em relação à população total, resultando em situação de pobreza dessas famílias.

Diante disso, a gestão municipal de Chapecó, através da Fundação de Ação Social de Chapecó (FASC), em defesa da Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) de sua população, implanta programas como Banco de Alimentos (BA), Cozinha Comunitária (CC), Restaurante Popular (RP) e outros projetos de capacitação e educação nutricional.

1. Características dos Equipamentos Públicos de Alimentação e Nutrição (EPAN), em Chapecó - SC

1.1. Restaurante Popular

É um programa implantado em parceria com o Governo Federal e vem atendendo o público em insegurança alimentar desde 2007, inicialmente com 300 a 400 refeições por dia, e hoje está em torno de 1.000 refeições por dia.

Localizado em região central e com um serviço de ótima qualidade, comprovado pelo prêmio Josué de Castro, no ano de 2008, oferecido pelo Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome (MDS), na modalidade de gestão bem sucedida, o Restaurante Popular de Chapecó vem sendo muito valorizado pelo público frequentador, o que se percebe pelos resultados obtidos nas pesquisas de satisfação. O alto índice de aceitação por parte dos sujeitos de direitos é mérito do trabalho desempenhado por uma equipe de 20 funcionários, sendo 16 diretamente ligados à produção e 4 no setor administrativo, além do apoio da Gerência de Segurança Alimentar e Nutricional, locada na Fundação de Ação Social de Chapecó (FASC).

¹ Nutricionista, formado pela Universidade do Vale do Itajaí e membro do Núcleo de Apoio à Gestão do Restaurante Popular (NAG), de Chapecó, SC. Aluno Gestor da RedeSAN. Email: cedoma10@hotmail.com

² Nutricionista, formada pela Pontifícia Universidade Católica do Paraná, é Especialista em Fisiologia Humana e da Nutrição, e Responsável pela Gerência de Segurança Alimentar e Nutricional da Prefeitura Municipal de Chapecó, SC. Aluna Gestora da RedeSAN. Email: melina.ribeiro@gmail.com

1.2. Cozinha Comunitária

Também é um programa executado em parceria com o Governo Federal. Serve em torno de 300 a 500 refeições por dia e, ao mesmo tempo, é local de inúmeras oficinas e cursos de capacitação, atendendo aos usuários dos Centros de Referência da Assistência Social (CRAS), pessoas inscritas pelo balcão de empregos, merendeiras dos programas socioeducativos e entidades parceiras do Banco de Alimentos. Em 2009, 107 pessoas concluíram cursos ministrados na Cozinha Comunitária.

A Cozinha Comunitária de Chapecó atende a um público bem específico. São os usuários de um outro programa da FASC, denominado de Cidade do Idoso. Esse programa constitui-se em um complexo de ações voltadas ao bem estar integral dos idosos, de forma a garantir os direitos preconizados pelo Estatuto do Idoso. Seu objetivo principal é promover a melhoria da qualidade de vida da população chapecoense acima de 60 anos, proporcionando-lhe condições para um envelhecimento saudável, através de atividades como pilates, *yoga*, musculação, ginástica, hidroginástica, natação, dança, bocha, caminhada orientada e outras atividades como coral, informática, salão de beleza, atendimento e educação em saúde, eventos festivos. A Cozinha e a Cidade do Idoso dividem o mesmo espaço físico dentro do Parque de Exposições Tancredo Neves.

1.3. Banco de Alimentos (BA)

O Banco de Alimentos de Chapecó foi instalado pelo poder público municipal, no ano de 2003. Em 2004, o primeiro convênio com o MDS foi firmado com o objetivo de adquirir equipamentos e material de consumo, visando modernizar o BA e ampliar sua capacidade de estocagem, bem como facilitar os processos de seleção, identificação e armazenamento.

Devido a suas características funcionais, seleção, armazenamento, estocagem e distribuição dos gêneros alimentícios recebidos de doações e do Programa de Aquisição de Alimentos (PAA), o BA se firma como importante instrumento na estratégia de articulação entre os programas e equipamentos de segurança alimentar e nutricional de Chapecó, repassando alimentos à Cozinha Comunitária e ao Restaurante Popular, mas também atendendo à rede socioassistencial.

Com papel central na logística de distribuição dos gêneros alimentícios, o BA é responsável pelo repasse de alimentos para 106 locais, entre entidades, programas e projetos, totalizando em torno de 10.994 pessoas atendidas (dados de dezembro de 2009). E com uma variedade considerável, sendo 49 tipos de produtos entre hortifrutigranjeiros, carnes e alimentos processados como doces de frutas, melado, panificados, entre outros.

2. Perfil das entidades que acessam ao Banco de Alimentos

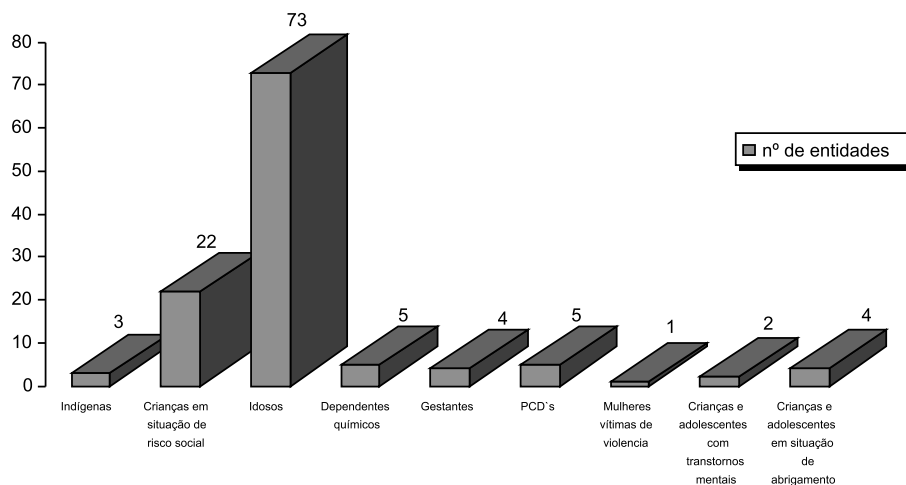


Gráfico 01: Perfil das entidades divididas por grupos.
Fonte: Gerência de Segurança Alimentar e Nutricional.

O gráfico a seguir mostra a quantidade de pessoas atendidas pelo Banco de Alimentos, por faixa etária.

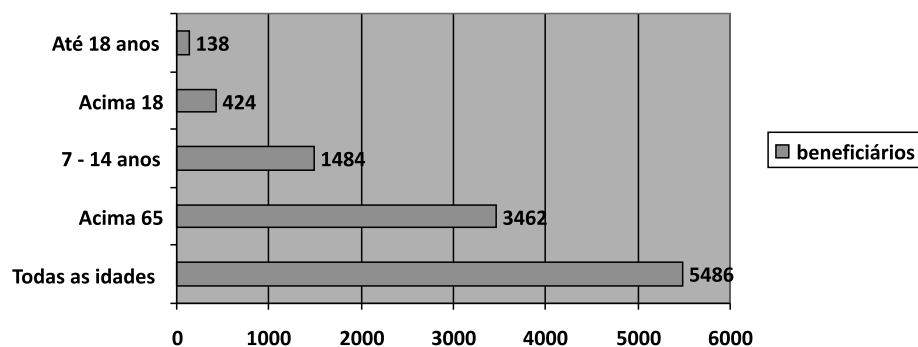


Gráfico 02: Divisão por faixa etária
Fonte: Gerência de Segurança Alimentar e Nutricional.

Analisando o Gráfico 02, percebe-se o grande número de idosos atendidos. Fato este, importante diante das mudanças no perfil demográfico da população mundial, que denota um aumento na expectativa de vida. Assim, o repasse de alimentos a essas entidades e grupos visa à proteção do estado nutricional dessa população, incentiva a socialização e a inserção de idosos em atividades saudáveis.

Para realizar o monitoramento do que está sendo distribuído aos programas e entidades, são utilizados *softwares* de gerenciamento que facilitam a gestão controlada e eficaz. Porém, uma boa coordenação não se limi-

ta aos controles de monitoramento; é necessário interpretar os resultados e moldar ações de acordo com o constatado.

3. Gestão dos programas de Segurança Alimentar e Nutricional (SAN)

A Fundação de Ação Social de Chapecó é responsável pela gestão e execução dos programas de SAN, conforme o organograma.

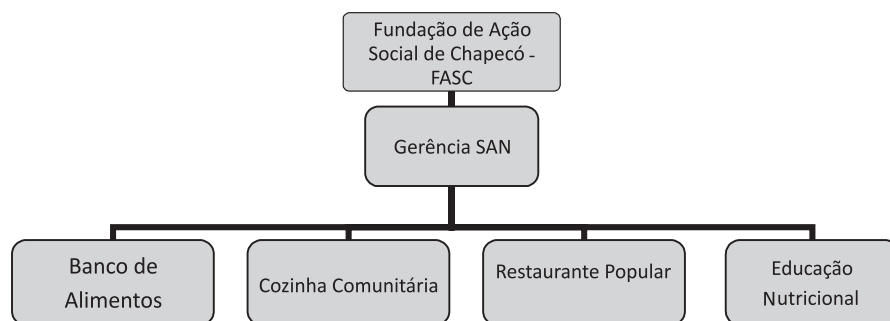


Figura 01: Organograma da Gestão e Execução dos Programas de SAN.
Fonte: Elaborado pelos autores (2010).

Todos os Equipamentos Públicos de Alimentação e Nutrição e Programas do município são administrados pela Fundação de Ação Social de Chapecó, que possui a Gerência de Segurança Alimentar e Nutricional, responsável pela coordenação dos programas.

O marco inicial da institucionalização, dado pelo município na área de SAN, foi em 2003, ano em que foi instituído o Conselho Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional de Chapecó (COMSEA), regulamentado pelo decreto nº 11.896/2003. No mesmo ano, foi editado o decreto nº 12.202/2003, que cria o Programa Banco de Alimentos, instalado pela iniciativa do poder público municipal, no mesmo ano.

Em 2005, com a habilitação para implantar o primeiro Restaurante Popular, em parceria com o Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome (MDS), foi editada a Lei nº 4.849/2005, que cria e regulamenta o funcionamento do Restaurante Popular de Chapecó. Em 2009, foi a vez da Cozinha Comunitária ser regulamentada pelo decreto nº 21.270/2009. No mesmo ano, foi aprovada a Lei nº 5.643/2009, denominada de Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional (LOSAN), que regulamenta a política e o COMSEA. Todas essas leis e decretos são fundamentais para a consolidação da Política Municipal de SAN, pois elas transcendem mandatos, dada a dimensão temporal contínua desses programas. Assim, o direito humano à alimentação adequada fica protegido por mecanismos legais que orientam os rumos da SAN, no município.

4. Práticas inovadoras nos Equipamentos Públicos de Alimentação e Nutrição (EPAN)

Incentivar a cultura regional no espaço dos EPAN é muito importante. Para isso, foi feita uma parceria com a Secretaria Municipal da Cultura, abrindo espaço para apresentações de artistas locais, em datas comemorativas, nos equipamentos.

De acordo com o grande fluxo de pessoas que passam pelos equipamentos, principalmente no Restaurante Popular, algumas ações de saúde preventiva acabam tendo um bom alcance, quando desenvolvidas em seu espaço. Nos anos 2009 e 2010, realizaram-se ações preventivas contra dengue, pragas urbanas, gripe H1N1, diabetes, campanha de vacinação dos idosos e convite para o dia de exame preventivo contra o câncer de mama.

O montante de recursos empregados na execução e na manutenção de programas como Cozinhas Comunitárias e Restaurantes Populares é grande. Desse modo, algumas ações em busca da sustentabilidade dos mesmos são necessárias. O uso racional dos recursos disponíveis, as práticas ecologicamente corretas de descarte de resíduos, a reciclagem e redução do desperdício de alimentos são exemplos coerentes de uma gestão adequada dos equipamentos.

Ações contra o desperdício de alimentos são muito importantes, pois o problema existe em vários EPAN, tanto nas etapas produtivas quanto nos restos de comida deixados nos pratos e/ou bandejas dos usuários. No Restaurante Popular de Chapecó foi realizada uma campanha contra o desperdício de alimentos. Após se quantificar as sobras foram elaboradas ações de intervenção com todos os atores envolvidos no processo (funcionários do RP e sujeitos de direitos), conforme segue descrição nos subitens.

4.1. Ações de intervenção na produção

Inicialmente, foram elaboradas fichas técnicas das preparações mais utilizadas. Fez-se um estudo comparativo entre os fatores de correção do RP de Chapecó e os recomendados pela literatura e verificou-se que no pré-preparo de hortifrutigranjeiros havia desperdício. Houve treinamento de pessoal para adequar o porcionamento durante a distribuição da alimentação. Igualmente, fez-se análise sensorial das preparações, oportunidade em que foram identificadas preparações com características insatisfatórias.

4.2. Ação junto aos sujeitos de direitos

Na seqüência, fez-se a confecção de mural com fotos de pessoas em situação de insegurança alimentar e desnutrição de diversas partes do mundo, com o objetivo de sensibilizar os sujeitos de direitos em relação ao

problema da fome e do desperdício de alimentos. No mesmo período, foi distribuído material informativo (folder) acerca da importância da redução do desperdício no RP e nos lares dos comensais (com receitas de reaproveitamento e aproveitamento integral dos alimentos).

Após as ações de intervenção foi feita outra mensuração da sobra dos pratos dos usuários após as refeições e os resultados foram positivos, como mostram os dados a seguir:

Data	Nº de comensais	Resto – Ingestão	Índice Resto Ingesta	Refeição Distribuída
Dia 1	996	31,46 kg	3,61%	870,64 kg
Dia 2	1081	41,90 kg	4,80%	871,65 kg
Dia 3	987	53,10 kg	5,91%	897,62 kg
Média	1021	42,15 kg	4,77%	879,97

Tabela 01: Resto-Ingesta antes das intervenções.
Fonte: Elaborado pelos autores (2010).

O desperdício no terceiro dia foi maior em relação aos dias anteriores. Analisando o cardápio, verifica-se que uma das preparações, a do macarrão teve características apontadas como insatisfatórias na avaliação sensorial.

Após as ações desenvolvidas na campanha, os resultados foram os seguintes:

Data	Nº de comensais	Resto-Ingestão	Índice Resto Ingesta	Refeição Distribuída
Dia 1	1.116	28,40 kg	3,07%	924,69 kg
Dia 2	1.123	32,60 kg	3,29%	989,07 kg
Dia 3	1.147	30,80 kg	3,82%	806,65 kg
Média	1.128	30,60 kg	3,39%	906,80 kg

Tabela 02: Resto-Ingesta após as intervenções.
Fonte: Elaborado pelos autores (2010).

Ao comparar os valores médios do índice de resto ingesta, percebe-se uma redução de 4,77% para 3,39%. Comparando-se esses valores, utilizando o valor em quilos de alimentos, os valores parecem bem mais significativos: de 42,15 kg para 30,60 kg de alimentos, demonstrando que houve redução média de 11,55 kg de alimento pronto desperdiçado por dia.

Dessa forma, campanhas educativas de diferentes focos podem se desenvolver com sucesso no espaço dos EPAN, pois o grande fluxo de pessoas que passam por eles diariamente facilita o desenvolvimento de ações de interesse comum.

Considerações finais

Com as ações e programas na área de SAN, atualmente, Chapecó atende em torno de 11.000 pessoas de variadas faixas etárias. Essas pessoas são atendidas pelos programas diretos de SAN e também nos CRAS, nos programas socioeducativos e em entidades assistenciais não governamentais.

Dessa forma, tais programas e ações fortalecem a rede de proteção da população em insegurança alimentar, com um trabalho dinâmico e integrado, obtendo bons resultados.

Um dos maiores facilitadores da SAN é a integração entre os equipamentos, por ser fundamental para aperfeiçoar o funcionamento dos mesmos, facilitando as ações desempenhadas em seu espaço.

O Banco de Alimentos funciona como o principal articulador dos programas de SAN, pois aprimora a logística de distribuição dos gêneros alimentícios adquiridos através de doações e da Compra Direta (PAA), além da melhoria na qualidade dos alimentos distribuídos, dada pelo prévio processo de seleção.

Facilitar o processo de obtenção e distribuição dos alimentos é fundamental para a sustentabilidade dos equipamentos. Porém, outras ações são necessárias, como foi a campanha contra o desperdício de alimentos, que contribuiu para a redução da quantidade de desperdício e, conseqüentemente, do custo final das refeições. Outro elemento importante são as ações de educação alimentar que propiciam aos sujeitos de direitos a oportunidade de receberem informações que eles podem aplicar em seu dia a dia e não somente no espaço do EPAN.

A forma dinâmica e integrada de funcionamento dos programas com os EPAN de Chapecó já rendeu ótimos resultados no que diz respeito à segurança alimentar e à qualidade de vida de seus cidadãos. No entanto, ainda há muito a ser feito. Entre os novos desafios, encontram-se a viabilização da sustentabilidade a longo prazo dos equipamentos, o fortalecimento do COMSEA e sua maior integração com a sociedade civil, a divulgação da SAN no município, a criação do comitê intersecretarial de SAN no município e, de modo mais amplo, a implementação do princípio constitucional da alimentação como um direito fundamental social e a garantia de seus meios de exigibilidade.

Referências

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. *Guia de Políticas e Programas do Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome*. Brasília, 2008.

IBGE. Instituto Brasileiro de Economia e Estatística. Disponível em <<http://www.ibge.gov.br/cidadesat/topwindow.htm?1>>. Acesso em: 20 jun. 2010.

SAGI. Secretaria de Avaliação e Gestão da Informação. Disponível em <http://aplicacoes.mds.gov.br/sagi/mi2007/tabelas/consulta_cidade_geral>. Acesso em: 20 jun. 2010.

AÇÕES EDUCATIVAS NOS EQUIPAMENTOS PÚBLICOS DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DE LAURO DE FREITAS - BA

Vânia Maria da Silva Bonfim¹

Edilene Carvalho Feitosa²

Este artigo visa analisar processos educativos realizados nos Equipamentos Públicos de Alimentação e Nutrição (EPAN), de Lauro de Freitas, Bahia. Inicialmente, apresenta-se um breve panorama do histórico e funcionamento da segurança alimentar e nutricional (SAN) no município e, na sequência, examina-se o relacionamento e a integração das ações entre Banco de Alimentos (BA), Cozinha Comunitária (CC) e Restaurante Popular (RP). A seguir, faz-se uma reflexão sobre a ação educativa nos EPAN e seus impactos nos hábitos de vida dos sujeitos de direitos que delas participaram. A partir daí, levanta-se alguns elementos importantes para a reorientação e a construção da prática educativa nos EPAN.

1. Diagnóstico dos Equipamentos Públicos de Alimentação e Nutrição (EPAN) em Lauro de Freitas - BA

O município de Lauro de Freitas fica localizado no estado da Bahia e integra a Grande Salvador, fazendo parte dos 13 municípios que compõem a região metropolitana da capital baiana. A história da segurança alimentar e nutricional, como propriamente uma política pública no município, iniciou em 2005, num período de mudança da orientação política local, a qual trouxe uma nova concepção sobre as necessidades sociais. A situação de fome que atingia estratos importantes da sociedade local a partir de então se tornou objeto oficial de medidas governamentais. Na titularidade da Secretaria do Trabalho, Assistência Social e Cidadania, a jornalista Maria de Lourdes Lôbo, que investigara a realidade da fome no município, começou a assessorar o governo laurofreitense. Desde então, essa secretaria buscou êxito em ações que assegurassem a segurança alimentar e nutricional, especialmente por descobrir ser muito maior o número de munícipes que sofriam, secretamente, com o desenvolvimento do *Bacilo de Koch*, gerado por uma situação de fome.

Inicialmente, a segurança alimentar e nutricional era uma política de governo. No entanto, não tardou a institucionalizar-se como política de Estado, devido ao esforço do então governo e da sociedade civil para tornarem lei o combate à fome e normatizar seus instrumentos de desenvolvimento e de con-

1 Pedagoga, Mestre em Educação e Contemporaneidade, Supervisora Pedagógica de Projetos em SAN na Prefeitura de Lauro de Freitas, Bahia. Aluna Gestora da RedeSAN. Email: vania.bonfim@yahoo.com.br

2 Nutricionista, Supervisora de Nutrição e Gestora do RP de Lauro de Freitas, Bahia. Aluna Gestora da RedeSAN. Email: edylenecarvalho@hotmail.com

trole, tais como fundos e conselhos. O governo municipal atualmente vem mantendo a distribuição mais democratizada dos recursos alimentares produzidos e comercializados no município e arredores. Afinal, o Sistema de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN) está sendo construído em âmbito local, através da realização de ações, projetos e programas de SAN. Estas ações têm sido realizadas pelo Departamento de Segurança Alimentar e Nutricional (DESAN), da atual Secretaria Municipal de Assistência Social e Cidadania (SEMASCI). Compõem o lastro para a realização dessas ações, parcerias com a sociedade civil, com secretarias municipais e estaduais, com a Companhia Nacional de Abastecimento (CONAB), com o Conselho Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional (COMSEA) e com o Conselho Municipal de Assistência Social (CMAS).

O DESAN gerencia os três EPAN que existem no município, a saber: um Banco de Alimentos (BA), um Restaurante Popular (RP) e uma Cozinha Comunitária (CC). No momento, mais um BA e mais uma CC estão sendo construídos. A CC de Lauro de Freitas, em seus dois anos e meio de funcionamento, vem produzindo e distribuindo refeições saudáveis à população em situação de vulnerabilidade do seu entorno e incrementando o lanche das crianças do Programa de Erradicação do Trabalho Infantil (PETI). O BA doa alimentos a famílias carentes e a instituições da cidade que atendem cidadãos em situação de vulnerabilidade social, alimentar e nutricional. O RP distribui diariamente três mil refeições (almoços) saudáveis e nutricionalmente adequadas. Além disso, nesses equipamentos são realizadas diversas ações de educação alimentar e nutricional.

2. Articulação dos Equipamentos Públicos de Alimentação e Nutrição (EPAN)

O BA de Lauro de Freitas doou, no ano de 2009, o equivalente a 66 toneladas de alimentos. Com isso, atendeu 20 instituições regularizadas no CMAS e seis mil beneficiários diretos foram atendidos, mensalmente. Desse contingente, 1.330 famílias foram beneficiadas. O BA está no cerne das articulações entre os EPAN para a realização de ações integradas de segurança alimentar e nutricional.

Dentre os EPAN de Lauro de Freitas é notória a articulação entre o BA e a CC. A relação entre esses dois equipamentos, em termos comparativos, pode ser compreendida como uma espécie de 'simbiose social'. Isso por que as refeições da CC são confeccionadas ou incrementadas, muitas vezes, com alimentos provindos do Programa de Aquisição de Alimentos (PAA), recepcionados no BA. O Programa Sopa e o lanche do PETI, desenvolvidos na CC, também têm sua produção incrementada pelos produtos da agricultura familiar provindos do PAA (legumes, verduras e temperos naturais), fazendo

com que haja um enriquecimento dessas refeições, que se tornam mais saudáveis. Portanto, as ações do BA e da CC no combate à fome estão articuladas. A política de SAN é materializada tendo o BA como um instrumento estratégico de viabilização das ações da CC.

Já, a realidade do RP é bastante diferente, pois, como tem uma gestão terceirizada, isto é, uma empresa, selecionada através de licitação, está contratada para a confecção das três mil refeições nele servidas, o RP não recebe nenhum repasse de doação de alimentos do BA. Afinal, faz parte do contrato que a empresa de produção de alimentos se abasteça com os gêneros alimentícios necessários para a confecção das refeições. Por isso, é inviável, neste contexto, haver uma articulação do BA ou da CC com o RP, no que tange ao repasse de alimentos.

Por outro lado, o RP inova no âmbito do compartilhamento da sua gestão. Em visita técnica do Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome (MDS), em 2009, esse EPAN foi caracterizado como tendo, informalmente, uma espécie de 'gestão compartilhada'. Apesar de ter formalmente uma gestão terceirizada, a SEMASCI consegue orientar a gestão a substanciar, em sua prática e funcionamento, os princípios da SAN e a conceber comensais como sujeitos de direitos.

3. Ações educativas nos Equipamentos Públicos de Alimentação e Nutrição (EPAN)

Os processos educativos realizados nos EPAN emergem como importantes instrumentos no combate à fome e no fomento a práticas alimentares saudáveis. Por sua característica de constituir conscientização, a educação tem encontrado terreno fértil no campo da nutrição e da luta contra a fome.

As ações educativas, realizadas nos EPAN de Lauro de Freitas, têm o sentido de democratizar importantes informações sobre alimentação e nutrição e de se obter uma resposta de conscientização por parte dos beneficiários destas ações. Afinal, essas informações contribuem para se criar um nível mínimo de consciência da necessidade de tornar mais saudável a alimentação, através do menor custo. Esse processo educativo gera a vida em algumas famílias e, em muitas outras, eleva a sua qualidade.

Verificou-se a premente necessidade de um trabalho de educação alimentar e nutricional para as comunidades localizadas ao redor dos EPAN ou frequentadoras deles. Viu-se que esse trabalho deveria contribuir para a formação de práticas alimentares que melhorassem a saúde e prevenissem danos causados por patologias, como hipertensão, diabetes, obesidade e triglicolesterolemia. Ações educativas já vinham sendo praticadas, contudo, a partir de então, no RP, criou-se uma dinâmica de realização de palestras para

comensais. Assim, buscou-se promover uma educação alimentar e nutricional para o consumo saudável e sustentável de alimentos, ao tempo que se combate a fome e se estimula a adoção de hábitos alimentares saudáveis.

Dentre as ações já realizadas, destacam-se as da CC. Nesse EPAN, foram realizados cursos e palestras, no período de 2007 a 2009. Essas iniciativas educativas de temas e formatos diversos obtiveram uma crescente participação de sujeitos de direitos, locomovendo por volta de 530 beneficiários do Centro de Referência de Assistência Social (CRAS), do Programa Bolsa Família, cadastrados no CadÚnico, funcionários dos EPAN e munícipes em geral. Para a realização dessas atividades, a CC articulou-se com os CRAS e as secretarias de Saúde e de Educação, além do MDS, constituindo parcerias fundamentais. Os cursos desenvolvidos na CC foram: Manipulação de Alimentos e Cocadas Finas, em 2008; Panificação e Confeitaria do Projeto Capacitar para o Desenvolvimento Pessoal e Comunitário e Alimentação Saudável e Cidadania do Projeto Alimentação Saudável: fonte de vida e cidadania, entre 2009 e 2010. E as palestras foram: Prática do Aproveitamento Integral de Alimentos e Pirâmide Alimentar, em 2007; e Manipulação de Alimentos e Higiene Pessoal, entre 2007 e 2008; Alimentação Saudável e Diabetes, Função Social dos CRAS, Importância e Funcionalidade dos Equipamentos Sociais, Hipertensão e Alimentação Saudável, em 2008. No BA foram realizadas as seguintes palestras: Importância e Funcionalidade dos Equipamentos Sociais, em 2008 e Alimentação Saudável e Pirâmide Alimentar, em 2009.

No RP foi realizado um Ciclo de Palestras focadas em educação alimentar e nutricional, entre janeiro e fevereiro de 2010. Esse ciclo visou promover a educação alimentar e nutricional a sujeitos de direito, frequentadores do RP. As palestras foram realizadas na sala de capacitação do RP, sempre às 10 horas da manhã. Foi notório que a faixa de horário atingiu um recorte geracional, já que houve maior frequência de idosos. Ao total, esse ciclo obteve 103 participantes. As palestras foram realizadas duas vezes por semana e os temas, repetidos semanalmente, foram os seguintes: Alimentação Saudável, Qualidade é de Vida e Como Prevenir a Pressão Arterial através dos Temperos Naturais.

4. Impactos das ações educativas no Restaurante Popular (RP)

Os impactos das ações educativas nos hábitos de vida dos participantes foram obtidos através de pesquisa direta. Entre os meses de maio e junho de 2010, os participantes do Ciclo de Palestras do RP foram entrevistados a fim de se obter deles as possíveis mudanças em seus hábitos ali-

mentares e de vida. A pesquisa contempla a análise do impacto dos três temas abordados no Ciclo, já que cada entrevistado participou de um tema. Os entrevistados correspondem a 15,5% do total dos participantes do Ciclo de Palestras.

As informações emanadas das palestras foram significativas para os participantes, já que 81,25% deles lembram do tema do evento a que assistiram. E o mais expressivo é que isso tem a ver com a manutenção ou descoberta do gosto pelo tema, pois 100% deles afirmaram ter gostado do conteúdo discutido.

O uso das palestras no RP como ação educativa para a segurança alimentar e nutricional conseguiu, de forma positiva, atingir seu objetivo de contribuir para a promoção de hábitos alimentares saudáveis. Afinal, 93,7% dos entrevistados afirmaram ter mudado seus hábitos com base no que aprenderam nas palestras. O mais significativo desse resultado são as reais mudanças que ocorreram nos hábitos alimentares e de vida dos participantes. Eles relataram o seguinte: redução do uso de sal, óleo e açúcar; redução da ingestão de frituras, doces, guloseimas, pimenta e farinha de mandioca; redução ou retirada de temperos, condimentos e alimentos industrializados da dieta; inclusão ou aumento do uso de alimentos mais saudáveis (frutas, verduras, legumes, tubérculos, leite desnatado) e do uso de alimentos integrais e funcionais (azeite de oliva, linhaça, soja) na dieta; diminuição da ingestão de alimentos à noite, utilizando-se alimentação mais leve; não ingestão de líquidos durante as refeições; aumento da variedade de alimentos ingeridos; diminuição da ingestão de gordura animal; inclusão da prática de exercícios físicos na rotina; diminuição da quantidade diária de alimentos ingeridos e aumento na qualidade desses; aumento na frequência da ingestão de vegetais e, especialmente, verduras cruas; e, em termos da interação social, maior disposição para integrar-se com outros comensais do RP.

Essas mudanças de hábitos ocasionaram um impacto positivo sobre a saúde verificado e relatado espontaneamente pelos entrevistados, tais como: melhora na qualidade do sono; sensação de melhora generalizada da saúde; melhora no controle da hipertensão; e melhora da digestão.

Considerações finais

A política de SAN em Lauro de Freitas tem estado bem assentada do ponto de vista da sua institucionalização. Afinal, houve interesse da gestão e dos atores sociais envolvidos em tornar o combate à fome uma norma e, finalmente, uma política de Estado.

Em termos da funcionalidade, houve um ganho qualitativo no serviço disponibilizado pela CC, através de sua articulação com o BA. Essa articulação

se revelou uma forma estratégica de aumentar a eficácia da CC na promoção da segurança alimentar e nutricional. Frente a essa experiência positiva de articulação de EPAN, o município vislumbra agregar também o RP a essa funcionalidade estratégica. Mas, a articulação desse EPAN com o BA (em termos de doações) é uma meta futura que tem estado na pauta da SEMASCI, através da elaboração de propostas que ajudem a superar a gestão terceirizada. Uma nova gestão pública do RP deverá incluir a comunidade através de cooperativas para, finalmente, articular-se com o BA.

Além das articulações estratégicas, a educação alimentar e nutricional é um elemento de base para o sucesso da SAN, em Lauro de Freitas. Os resultados positivos revelados pelos sujeitos de direitos, que passaram por processo educativo (como o Ciclo de Palestras), endossam isso. Contudo, a estrutura física e de recursos humanos precisa ser melhorada para ampliar o poder de alcance das ações educativas e dar-lhes sustentabilidade. A parceria com universidades, incluindo o planejamento conjunto de ações educativas, pode constituir-se numa medida importante que venha a contribuir na superação dessas dificuldades.

BANCO DE ALIMENTOS COMO ESTRATÉGIA DE FORTALECIMENTO DA REDE DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL EM UBÁ - MG

Gisely Peron Gasparoni¹

Os Bancos de Alimentos (BA) se inserem no panorama brasileiro como uma forma de assegurar que indivíduos, em situação de vulnerabilidade social e alimentar, tenham garantida a alimentação de qualidade e em quantidade suficiente para a promoção de sua saúde e a prevenção de doenças.

Diante da situação de vulnerabilidade alimentar em que se encontra a população brasileira, é preciso mobilizar-se para mudar o panorama vigente. O BA é um dos vértices da rede de equipamentos públicos que pode contribuir para a construção do Sistema de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN), em Ubá, Minas Gerais, constituindo-se como parte importante na interlocução das relações entre os equipamentos públicos de segurança alimentar e nutricional (SAN). A articulação dessa rede pode contribuir para a consolidação de políticas estruturantes que ajudem a mudar o quadro nutricional vigente. Assim, a inserção do BA de Ubá tem objetivos mais amplos que aqueles relacionados ao combate do desperdício e ao aproveitamento integral dos alimentos, direcionando metas para articular os programas municipais de SAN e facilitar o fortalecimento da rede municipal de SAN, rumo à consolidação do SISAN.

1. Breve diagnóstico do município de Ubá - MG

Ubá localiza-se na Zona da Mata Mineira e possui 99.708 habitantes (IBGE, 2009). Desses, cerca de 95% estão na zona urbana e apenas 5% na zona rural. Principalmente os moradores das áreas, com maiores índices de vulnerabilidade social, encontram dificuldades de acesso à alimentação em quantidade e qualidade adequadas, ficando mais vulneráveis aos desvios nutricionais no tocante aos aspectos socioeconômicos e da política de saúde. Os projetos de SAN, no município, buscam identificar o perfil nutricional dos beneficiários, a fim de evitar que se priorize unicamente o aumento do consumo de alimentos pela população que convive, simultaneamente, com a desnutrição e a obesidade. Para tanto, a avaliação do estado nutricional de indivíduos de vários grupos etários pode ser obtida através da antropometria, método de avaliação considerado não-invasivo, de baixo custo e universalmente aplicável.

Dentre as ações de monitoramento que direcionam as metas do Banco de Alimentos de Ubá, realizou-se, em 2009, avaliações antropométricas com os beneficiários do BA, que resultaram nos dados descritos nos gráficos abaixo (CUSTÓDIO; GASPARONI, 2009).

¹ Nutricionista, coordenadora técnica do Banco de Alimentos e do Programa de Aquisição de Alimentos de Ubá (MG). Aluna Gestora da RedeSAN. E-mail: giselyperon@yahoo.com.br

Do total de 694 participantes da avaliação antropométrica, apenas 687 permaneceram no estudo para as avaliações subsequentes, visto ter ocorrido perda amostral de 7 pessoas, por ausência de dados que impossibilitaram as análises. Desses, 263 são crianças; 174 são adolescentes; 164 são adultos e 86 são idosos.

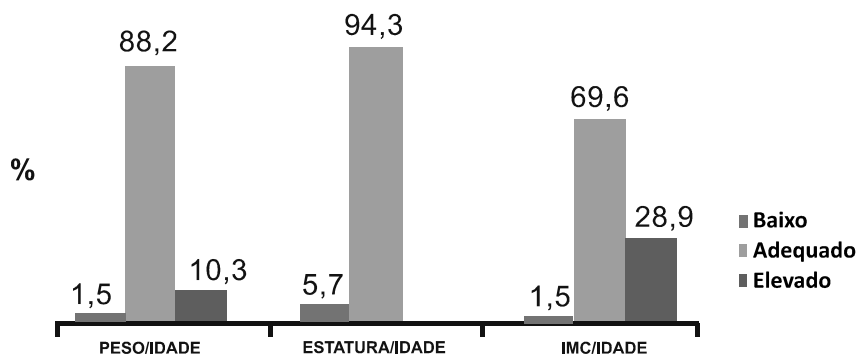


Gráfico 1: Distribuição percentual das crianças beneficiárias do Banco de Alimentos de Ubá/MG, segundo IMC (Índice de Massa Corporal).

Fonte: CUSTÓDIO; GASPARONI, 2009.

Também foram avaliadas 131 crianças, de 2 a 5 anos, pelo índice P/E, que identificou 91,6% delas com peso adequado para a estatura.

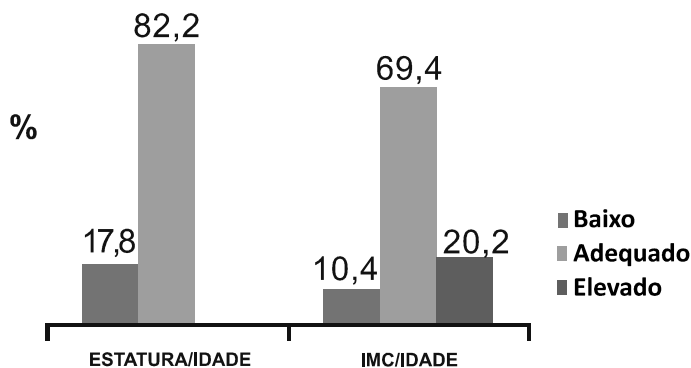


Gráfico 2: Distribuição percentual dos Adolescentes beneficiários do Banco de Alimentos de Ubá/MG, segundo IMC (Índice de Massa Corporal).

Fonte: CUSTÓDIO; GASPARONI, 2009.

A avaliação nutricional dos 164 adultos e 86 idosos revelou resultados preocupantes, tanto em termos de excesso de peso quanto de baixo peso, conforme os gráficos abaixo.

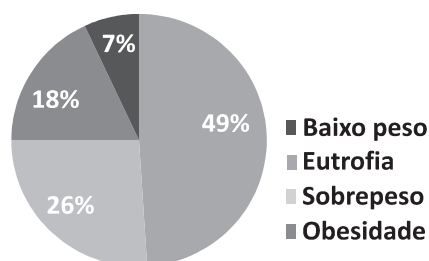


Gráfico 3: Distribuição percentual dos adultos beneficiários do Banco de Alimentos de Ubá/MG, segundo IMC.
Fonte: CUSTÓDIO; GASPARONI, 2009.

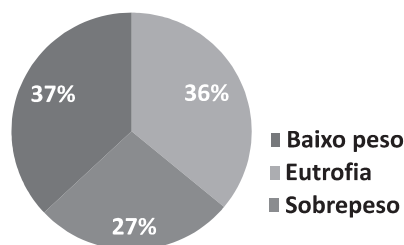


Gráfico 4: Distribuição percentual dos idosos beneficiários do Banco de Alimentos de Ubá/MG, segundo IMC.
Fonte: CUSTÓDIO; GASPARONI, 2009.

Esta avaliação antropométrica foi um instrumento indispensável para subsidiar a realização de educação nutricional, haja vista a necessidade de se averiguar os desvios nutricionais para, posteriormente, serem realizadas intervenções eficientes.

2. A construção da rede de Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) rumo ao Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN) em Ubá - MG

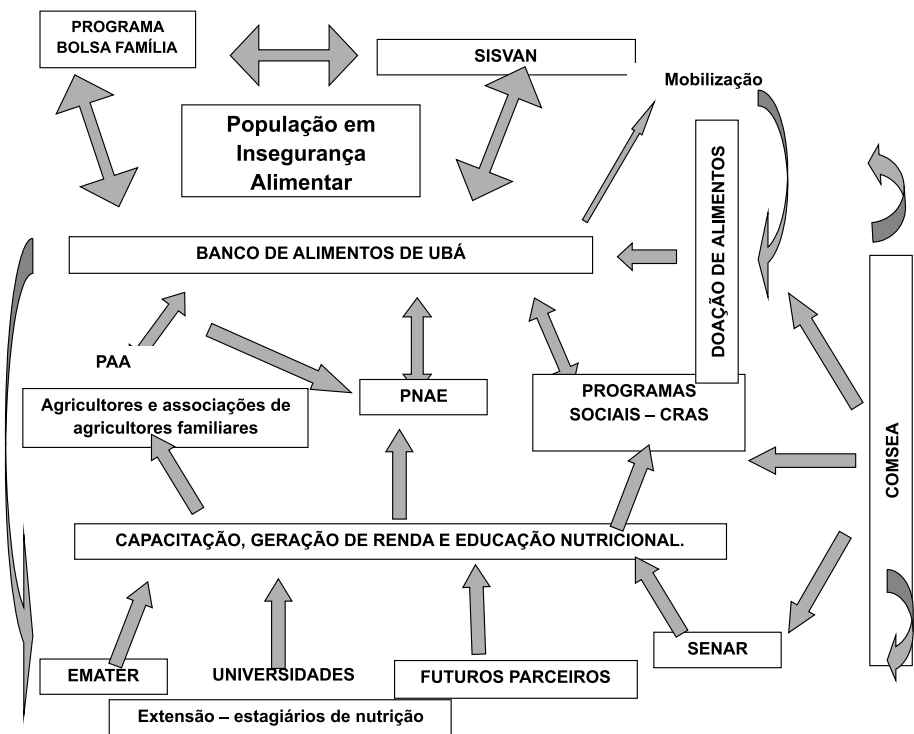
A tríade pobreza, falta de acesso ao alimento e riscos nutricionais vem sendo trabalhada prioritariamente em Ubá, num misto de redução de desperdício, combate à fome, valorização da agricultura familiar, consumo consciente, participação social e educação nutricional. Para isso, conta-se com a participação de diversos atores sociais, que contribuem para o crescimento da rede de SAN municipal.

Um breve histórico da SAN em Ubá facilita para se compreender o atual estágio em que se encontra o município. O BA de Ubá foi implantado em 2006. Desde seu início, buscou-se parcerias com a Empresa Brasileira de Assistência Técnica e Extensão Rural (EMATER). No final de 2008 e no primeiro semestre de 2009, somaram-se aos projetos de SAN municipais o Programa de Aquisição de Alimentos (PAA), através da modalidade CPR via Companhia Nacional de Abastecimento (CONAB), que promoveu o fortalecimento da rede, com a agregação de agricultores familiares. A implementação do PAA também repercutiu no aumento da quantidade e qualidade dos alimentos oferecidos à rede socioassistencial de Ubá. Em 2009, essa rede ganhou mais um aliado, o Serviço Nacional de Aprendizagem Rural (SENAR), que tem ações direcionadas à capacitação para a manipulação de alimentos, técnicas de preparo diversas e aproveitamento inte-

gral de alimentos. Também nesse mesmo ano, a política de SAN municipal teve suas metas fortalecidas após a aprovação de dois projetos pela Secretaria Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SESAN), através dos editais do Ministério de Desenvolvimento Social e Combate à Fome (MDS), em 2009, que facilitaram a implantação do PAA, modalidade de Compra Direta Local da Agricultura Familiar (CDLAF), no município, e a modernização do BA de Ubá.

A participação social insere-se, nesse contexto, com a atuação dos conselhos de políticas públicas. Até 2009, o Conselho Municipal de Assistência Social era o principal instrumento de controle social das ações de segurança alimentar e nutricional, realizadas no município. Em 2010, ganhou-se maior poder de mobilização, com a atuação do Conselho Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional Sustentável (COMSEA), já instituído desde 2003, porém implementado no final de 2009, e a atuação do Conselho Municipal de Desenvolvimento Rural Sustentável (CMDRS). Ainda nesse ano, os sindicatos de trabalhadores rurais e de produtores rurais do município atuaram para fortalecer essa rede.

3. A articulação de atores sociais e públicos nas ações integradas em Segurança Alimentar e Nutricional (SAN)



O esquema visa ilustrar a articulação de atores sociais e públicos nas ações integradas em SAN, especialmente em torno do BA, constituindo a base para a construção do SISAN em Ubá. Já, o Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN), no município, direciona ações específicas ao detectar pessoas com risco nutricional, através do banco de dados do Programa Bolsa Família, e encaminhá-las ao BA, que, por meio da interlocução dos Programas de SAN, com a rede socioassistencial do município, realiza o atendimento dos usuários em situação de vulnerabilidade social e risco nutricional.

O PAA reforça o abastecimento da rede socioassistencial, através do BA e da alimentação escolar, constituindo-se numa estratégia de SAN e de construção do SISAN no município, por meio do fortalecimento da agricultura familiar e da garantia do acesso a alimentos de qualidade e em quantidade suficiente aos beneficiários. A implantação do PAA na alimentação escolar é um desafio no município. Esse processo está em fase inicial, porém conta com a mobilização de diversos atores para tornar-se realidade. O BA de Ubá se insere como facilitador para essa modalidade do PAA, uma vez que encaminha agricultores pré-selecionados, que já participaram do PAA e estão aptos a oferecer alimentos em quantidade e qualidade.

Dentre as contribuições possibilitadas pelo PAA, existe, também, a inclusão de frutas nos lanches oferecidos aos usuários de oficinas dos Centros de Referência da Assistência Social (CRAS). Essa mudança de cardápio foi acompanhada por práticas de educação nutricional, visando mudança de hábitos alimentares e a multiplicação dessa rotina, nas famílias.

Para os passos futuros da política de SAN, em Ubá, pretende-se divulgar as práticas agroecológicas na agricultura familiar, a realização de educação nutricional de uma forma ampla e não eletiva e a institucionalização de políticas de SAN propriamente municipais. Planeja-se que o SISAN obedeça a uma lógica que fortaleça as ações de SAN articuladas no BA. Nesse caso, o BA funcionará como articulador dos programas municipais de SAN de forma auto-sustentável e multifuncional. Igualmente, pretende-se efetivar ações articuladas com outros programas de combate à fome e diminuição da desigualdade social, como o Programa Bolsa Família, e ações territoriais de segurança e educação alimentar, a serem implantadas pelos CRAS e as escolas municipais.

A ampliação do número de atendidos, tanto das famílias envolvidas em projetos ou programas sociais do governo como das pessoas inseridas nas diversas entidades sociais inscritas no COMSEA, também é um dos focos de atenção das ações na área da SAN, no município.

Considerações finais

Para a consolidação de algo é preciso a união de agentes com anseios comuns, não obstante isto, as vantagens sempre devem ser bidirecionais. Assim, foi construído o entendimento de que a consolidação da rede de SAN – Ubá/MG e a construção do SISAN, nesse município, devem acontecer como resultado da mobilização de diversos atores sociais. É válida a menção de que essa rede exista além das fronteiras das políticas públicas, daí a importância das parcerias com iniciativas privadas e da participação de toda a sociedade, na consolidação do SISAN. A avaliação da política de SAN do Brasil indica a não definição de qual equipamento público deve assumir e dirigir as metas, a fim da construção do SISAN municipal. Ressalta-se que toda a rede de Equipamentos Públicos de SAN (EPAN) deve ser responsável pela elaboração de uma logística estruturante para a SAN municipal.

Os Bancos de Alimentos precisam atuar além das barreiras emergenciais, pois a construção de uma política eficiente e estruturante demanda história, superação de barreiras, elaboração de metas e, ainda, o processo educativo mostra resultados em longo prazo, então atentemos para que ontem já fosse o tempo de ter começado. Diante disso, planejam-se as estratégias de atuação do BA de Ubá, vislumbrando a inserção deste equipamento público como eixo mobilizador de parcerias e incentivador de iniciativas direcionadas ao fortalecimento da rede de SAN Municipal e a construção do SISAN em Ubá.

Referências

CUSTÓDIO, I.D.D.; GASPARONI, G. P. *Relatório de conclusão de curso em nutrição social*. Curso de graduação em Nutrição. Universidade Federal de Viçosa (UFV). Ubá, dez., 2009.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA (IBGE). Estimativas de População. *Estimativas da população para 1º de julho de 2009*. Disponível em: <<http://www.ibge.gov.br/home/estatistica/populacao/estimativa2009>>. Acesso em: 27 set. 2009.

POLÍTICA DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL EM DIADEMA - SP

Maria José Lima de Aragão Silva (Lita)¹

Diadema foi reconhecido como município através da Lei Estadual nº. 5.285, de 18/02/59. É um município com origem marcada por um processo intenso de ocupação urbana, devido à sua localização geográfica entre o litoral, Vila de São Vicente e o planalto, e Vila de São Paulo de Piratininga. Foi graças a existência de uma via de ligação entre São Bernardo do Campo e Santo Amaro que proporcionou a chegada de alguns poucos moradores, ainda no século XVIII.

Deste modo, a conjugação de diversos fatores contribuiu para a emancipação político-administrativa de Diadema. Aprovado o processo de emancipação pela Assembleia Legislativa, ocorreu o plebiscito no dia 24 de dezembro de 1958. Após o término das eleições de outubro de 1959, Diadema passou a ser organizada burocraticamente, com a posse de seu primeiro prefeito e dos respectivos vereadores, em 10 de janeiro de 1960, caracterizando, assim, a instalação oficial do novo município.

O dia 8 de dezembro, por ser consagrado a Nossa Senhora da Conceição, e devido à religiosidade dos antigos moradores e de seus emancipadores, foi escolhido para a comemoração da emancipação política, tornando-se a santa a padroeira da cidade.

Há 27 anos, o município é administrado por governos democráticos populares. Isso possibilitou, também, o crescimento e o desenvolvimento conjugados com a participação popular.

As preocupações do poder público municipal vão de encontro às necessidades de elaboração de políticas públicas para a questão habitacional, de emprego e renda, educação, segurança alimentar e nutricional, saúde pública, desenvolvimento cultural e de atividades esportivas, além das necessidades específicas de grupos, tais como os de juventude, gênero, idosos, pessoas com deficiências e, principalmente, propicia a abertura de mais espaços à participação popular qualificada no município.

Na década de 90, começou-se a discutir a política de segurança alimentar e nutricional (ainda não conhecida com essa nomenclatura), através da criação da Divisão de Abastecimento, na Secretaria de Desenvolvimento Econômico, tendo como foco principal os equipamentos populares de abastecimento, com destaque para os 'sacolões' municipais. Tratava-se de equipamentos populares de abastecimento, que facilitavam a comercialização de alimentos, com os preços e a qualidade controlados pelo poder público muni-

¹ Bacharel em Teologia, Filosofia e Administração de Empresas. Chefe de Divisão na Secretaria Municipal de Segurança Alimentar de Diadema, SP. Aluna Gestora da RedeSAN. Email: lita.mj@hotmail.com

cipal. Naquela época, foram implantados os seguintes projetos: Jardineira da Economia, Rua da Quitanda e Campanha de Alimentos, entre outros.

A política de segurança alimentar e nutricional se tornou mais efetiva com a implementação da estratégia do Programa Fome Zero, em 2003, ocasião em que o município respondeu ao chamado do Governo Federal, criando o Conselho Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional de Diadema (CONSEAD). Tal iniciativa foi produto de uma discussão intersecretarial local, em articulação com a sociedade civil. Foi naquele ano que se formatou a Coordenação do Programa Fome Zero no município, vinculada ao Gabinete do Prefeito. O objetivo dessa iniciativa foi de articular e contribuir na implantação de programas e projetos que contribuíssem para a efetivação e ampliação da política de segurança alimentar e nutricional.

A constituição do CONSEAD teve sua base na orientação do Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (CONSEA), com a composição de dois terços de representantes da sociedade civil e um terço de representantes do governo. O Conselho foi criado através da Lei nº. 2.230/03 e teve sua primeira alteração pela Lei nº. 2.447/05. A partir daí, iniciou-se um novo período de articulação, organização e implantação de programas e projetos de segurança alimentar e nutricional, a maioria deles financiados pelo Ministério de Desenvolvimento Social e Combate à Fome (MDS).

Em 2003, criou-se o Programa de Educação Alimentar e Nutricional (PEAND), através da Lei nº. 2.285, de 25 de novembro de 2003, com o objetivo de fornecer informações e orientações que estimulassem a formação de hábitos alimentares e estilos de vida saudáveis. Esse programa se destina à comunidade em geral, cuja ênfase recai no trabalho com as crianças, através da ludicidade e do teatro de fantoches. Ainda no mesmo ano, instituiu-se o Banco Municipal de Alimentos, que tem por objetivo combater o desperdício e fornecer complementação alimentar, através da distribuição de alimentos às entidades que atendem famílias em situação de vulnerabilidade social.

Sendo assim, gerou-se uma grande expectativa em relação ao programa, pela compreensão de que o mesmo fosse resolver o problema da fome no município. Várias pessoas e entidades se dirigiam à Secretaria em busca de alimentos. E foi, neste momento, que o CONSEAD teve um papel fundamental na definição dos critérios de classificação das entidades, que estariam aptas a tornarem-se parceiras do Programa Banco de Alimentos. Entre os critérios centrais, estavam: estar realizando algum trabalho social; estar juridicamente constituída; ter disponibilidade para retirar as doações no local da distribuição e; dispor de espaço adequado para a manipulação dos alimentos. Esse foi um fator muito importante, porque existiam pessoas querendo abrir entidades só para serem parceiras do Banco de Alimentos. Deste modo, foram inscritas as primeiras entidades, sendo estas visitadas por membros do Conselho e da equipe técnica do Banco de Alimentos. No total, foram apro-

vadas 43 entidades no primeiro processo de seleção, que se tornaram parceiras do Programa Banco Municipal de Alimentos, com ampliação, hoje, para 77 entidades.

Neste processo de aperfeiçoamento, muitas foram as dificuldades, associadas, especialmente, à operacionalização das ações e na compreensão dessa política como algo que não acontece isoladamente, mas que requer a articulação com outras áreas. Em 2004, a então Divisão de Abastecimento foi transformada em Secretaria de Abastecimento, o que possibilitou definir melhor a receita para a manutenção e a sustentabilidade das ações.

A discussão foi se ampliando no município, bem como a implantação de novas ações, como é o caso do primeiro Restaurante Popular, cujo funcionamento iniciou em setembro de 2005. Em 2010, foi inaugurado o segundo Restaurante Popular no município. Ambos fornecem refeições balanceadas e seguras, a preço acessível e promovem ações de segurança alimentar e nutricional. Gradualmente, o município criou e regulamentou, através de Decreto, o Programa Restaurantes Populares.

Aos poucos, outros avanços foram acontecendo, tais como a inclusão de um artigo na Lei Orgânica do Município em 2005, que institucionalizou o Programa de Segurança Alimentar e Nutricional, e a inclusão de dotação orçamentária para o programa no Plano Pluri Anual do município, em 2006. Outro passo significativo foi a realização da I Conferência Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional, em 2007, em estreita articulação com o CONSEAD.

Outra iniciativa que potencializa a articulação das ações acontece por meio do Programa de Agricultura Urbana, que estimula as hortas comunitárias. Em 2003, foi institucionalizado, pela Lei nº. 2.272, um programa que incentiva o uso de espaços públicos e privados para a implantação de hortas, visando proporcionar acesso à alimentação saudável e à geração de renda. As hortas priorizam o público beneficiário do Programa Bolsa Família, como também as famílias atendidas pelo Banco Municipal de Alimentos.

Para contribuir com a sustentabilidade dos programas e projetos, bem como para fortalecer a organização da agricultura familiar, o poder público operacionaliza, junto ao MDS, o Programa de Aquisição de Alimentos, na modalidade de Compra Direta Local da Agricultura Familiar, hoje, Compra Direta com Doação Simultânea Municipal. Os alimentos oriundos desse Programa são encaminhados ao Restaurante Popular, ao Banco de Alimentos e para a alimentação escolar. Como o município de Diadema é 100% urbano, com sua área totalmente ocupada, os produtos do Programa de Aquisição de Alimentos (PAA) são adquiridos de municípios vizinhos, num raio de abrangência de até 400 quilômetros distante de Diadema.

Para assegurar que a população tenha garantido o acesso aos produtos hortifrutigranjeiros de qualidade, o município conta com 21 feiras, que funcionam, de terça a domingo, em vários bairros da cidade. Todas as feiras são devidamente inspecionadas pela Vigilância Sanitária para garantir a qualidade higiênico-sanitária e prevenir riscos à saúde dos consumidores.

Na perspectiva de consolidar a Política de Segurança Alimentar e Nutricional Municipal, foi inaugurado, em dezembro de 2008, o Centro de Referência em Segurança Alimentar e Nutricional Josué de Castro (CRESAND). Esse centro, administrado pela Secretaria de Segurança Alimentar, tem por objetivo articular as ações de SAN no interior do governo municipal, como também mediar as relações entre governo e sociedade, tornando-se um espaço multifuncional de formação e capacitação em SAN. O planejamento do atual governo municipal contempla esse espaço como um dos equipamentos estruturantes, que devem contribuir significativamente para tornar Diadema uma cidade com mais qualidade de vida.

Em 2010, foi criada, através de Decreto Lei, a Câmara Intersecretarial de Segurança Alimentar e Nutricional. Assim, pela continuidade e pelo avanço das políticas implementadas, tem-se, pela frente, o grande desafio de criar e regulamentar o SISAN no âmbito do município, em conformidade com as deliberações da II Conferência Municipal de SAN, realizada em outubro de 2009.

COZINHA SOCIAL EM TOLEDO - PR

Sofia Carminati Perinazzo¹

Restaurantes Populares são unidades de alimentação e nutrição que visam à produção e à distribuição de refeições saudáveis, com alto valor nutricional e a preços acessíveis para pessoas em situação de insegurança alimentar. São equipamentos de alta complexidade que promovem diversas atividades multifuncionais de desenvolvimento social, geração de emprego e renda, na perspectiva do Sistema de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN). A gestão dos Restaurantes Populares é responsabilidade do poder público local e a produção mínima estimada para um equipamento dessa natureza é de mil refeições diárias, no horário do almoço, por, no mínimo, cinco dias por semana (MDS, 2005).

Nesse contexto, os restaurantes populares de Toledo, Paraná, foram inaugurados e implantados, de forma descentralizada, para atender populações com carências nutricionais, que necessitam de alimentação balanceada e, de forma acessível, por estarem em locais de trabalhos afastados de suas residências, proporcionando segurança alimentar e nutricional, através de refeições balanceadas nutricionalmente e com boa qualidade higiênico-sanitária, obedecendo às normas técnicas que garantam a qualidade nutricional, sensorial, microbiológica e físico-química dos produtos, com um preço acessível (ABERC, 2003). E a decisão pela instalação dos restaurantes populares tem como pano de fundo a realização de alguns conceitos basilares, tais como: o direito humano à alimentação adequada (DHAA), que implica no acesso ao alimento como um direito humano fundamental para garantir a dignidade humana; a segurança alimentar e nutricional (SAN), que explicita um conjunto de condições e características que precisam ser garantidas para que haja uma alimentação adequada e saudável; e a soberania alimentar, que enfatiza a importância da autodeterminação política e econômica de cada país, cada povo e cada território na definição soberana de seus sistemas alimentares, de acordo com seus hábitos e tradições culturais. Essas três concepções se desdobram em articulações e práticas que, cada uma a seu modo, visam garantir melhor qualidade de vida e cidadania ao povo (CONTI, 2009).

O município de Toledo vem desenvolvendo ações que atendem às pessoas que frequentam diariamente os restaurantes, mas também abrangem a maior parte da população carente do município. Desse modo, amplia seu atendimento e atrela outros programas sociais já iniciados pelo poder público do município junto à Cozinha Social, que é um elo de ligação entre os programas em um único local, para garantir a tão necessária segurança alimentar e nutricional.

¹ Nutricionista e responsável técnica pela Cozinha Social da Prefeitura Municipal de Toledo, PR. Aluna Gestora da RedeSAN. Email: sofia_cp@yahoo.com.br

1. Equipamentos Públicos de Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) em Toledo - PR

Toledo está localizado na região oeste do estado do Paraná. É o terceiro maior município da região, com uma população de aproximadamente 116.774 habitantes. Possui o terceiro maior índice de desenvolvimento humano (IDH) do Paraná e o primeiro lugar no PIB Agropecuário do Paraná e da região sul. O município localiza-se a 536 km da capital Curitiba e 160 km de Foz do Iguaçu, a maior cidade da região, e a 45 km de Cascavel, que é considerada uma cidade pólo regional.

A Cozinha Social e os restaurantes populares foram criados através da Lei nº 84, de agosto de 2006. Dessa forma, constituem-se em direitos permanentes da população toledana. As ações em SAN passaram a ser políticas sociais implantadas que contribuem para a criação de uma rede nacional de proteção às pessoas carentes. Com essas medidas, a questão social sai do assistencialismo para a implementação de uma política pública de assistência social, que garante o atendimento de crianças, idosos, jovens, pessoas com deficiência e outras pessoas que necessitem de auxílio.

Aparentemente, a Cozinha Social ou Unidade de Produção pode ser confundida com as Cozinhas Comunitárias, que são outro tipo de Equipamento Público de Alimentação e Nutrição (EPAN). É chamada de Restaurante Popular, mas é administrada de uma maneira um pouco diferente daquela dos equipamentos em outros municípios, pois é uma unidade que produz refeições centralizadas para transportar para os quatro restaurantes populares e servir 1.600 (mil e seiscentas) refeições, além de diversos tipos de lanches. Após a implantação da Cozinha Social, deu-se a implantação do primeiro restaurante do Bairro Coopagro e, posteriormente, foram inauguradas mais três unidades (Vila Pioneira, Jardim Europa e Jardim São Francisco/Panorama). Com a inclusão de novos projetos, a implantação de novos restaurantes, o atendimento às escolas e atividades da usina de beneficiamento de soja, entre outros, definiu-se a Cozinha Social como sendo uma unidade de produção centralizada de alimentos para atendimento da população, através de projetos sociais e em parceria com o Governo Federal.

A produção dos alimentos é feita de forma centralizada e a sua distribuição é feita de forma descentralizada. As refeições são elaboradas na Cozinha Social e distribuídas dentro de caixas térmicas para todos os restaurantes e demais lugares que recebem a alimentação. Esse transporte é feito em veículos apropriados e adaptados para o transporte adequado de alimentos.

Como esse projeto era inovador para a cidade de Toledo, a administração foi pioneira em implantar a descentralização do serviço. Primeiramente, por que queria fornecer alimentação a maior quantidade de pessoas possível e atingir diversos bairros. Desse modo, foram construídos e adaptados res-

taurantes nos bairros mais populosos, com população mais carente e onde havia maior quantidade de trabalhadores com dificuldades de retornar às suas residências para almoçar. Outra vantagem dessa gestão é de não interferir nos restaurantes do centro da cidade, mesmo sabendo que a população atendida pelos RPs não é a mesma atendida pelos restaurantes comerciais.

O principal objetivo do projeto é o atendimento da população toledana. Porém, os restaurantes também atendem pessoas de cidades da região que vêm até o município para fazer consultas, comércio e transporte. Elas acabam se alimentando no restaurante e desfrutando de uma alimentação de qualidade, já que, muitas vezes, quando vinham para Toledo faziam refeições rápidas (lanches), de baixo custo e de questionável valor nutritivo. Normalmente, isso ocorria devido ao pouco poder aquisitivo para elas poderem adquirir alimentação de qualidade. O público atendido caracteriza-se em geral por trabalhadores, idosos, crianças, donas de casa e estudantes. Atualmente, além das refeições diárias aos comensais, são servidas refeições a mais de 70 funcionários que almoçam no local de trabalho.

O poder público demonstrou interesse em ampliar o projeto, além de implantar as políticas e programas nacionais de SAN. Para isso, adotou várias iniciativas expressas em programas municipais. A intersetorialidade entre as diversas secretarias e seus programas federais, estaduais e municipais proporcionou a implantação desses junto à Cozinha Social e criou um conjunto de condições e mecanismos para isso, inclusive, com destinação de recursos para sua efetivação. Recursos provindos do Programa de Aquisição de Alimentos (PAA) são utilizados para a compra de verduras, legumes, carnes, bolachas, pães e macarrão caseiro, oriundos da agricultura familiar. Tais produtos abastecem a Cozinha Social na produção das refeições e lanches. Há também recursos do Centro de Referência de Assistência Social (CRAS) e outros recursos oriundos da Secretaria de Assistência Social, que são aproveitados na Cozinha. Desse modo, a aprovação da Política Nacional de SAN virá reforçar as ações já executadas em Toledo, uma vez que a administração municipal preza pela qualidade e o direito à alimentação para todos.

2. Programas e projetos de Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) em Toledo - PR

Na Cozinha Social, além de refeições servidas nos restaurantes, são produzidas outras preparações atendendo a diversos projetos e programas como esses explicitados a seguir.

2.1. Merenda Escolar

São atendidas 18 escolas com grande quantidade de alunos e em pontos de maior vulnerabilidade social. A alimentação de melhor qualidade

melhora o estado nutricional. Muitas vezes, essa é a única refeição do dia para algumas crianças. Além dessas escolas onde são servidas merendas pela manhã e à tarde, também são atendidas quatro escolas de período integral com almoço. Nas escolas, entre merenda e almoço, são atendidos diariamente oito mil alunos.

2.2. Panificadora

A Panificadora atende 23 grupos de idosos, 32 grupos da Pastoral da Criança, 8 projetos de adolescentes envolvidos em programas de assistência social, 18 creches e 6 escolas, garantindo um café da manhã saudável e lanches durante as atividades diárias. Com esse projeto são atendidos semanalmente 705 idosos (com três tipos de preparações: bolo, torta e pão com doce ou queijo e presunto), acompanhado de suco de soja produzido na cozinha. Diariamente, são atendidos 250 adolescentes no período da manhã e da tarde (as preparações variam entre pequenas e grandes refeições). Todas as quartas-feiras são enviados pães para creches, totalizando 1.170 pães. De terças-feiras a quintas-feiras são enviados 1.035 pães para algumas escolas e algum tipo de doce como acompanhamento. Durante quatro vezes por semana, o Centro de Atendimento Psicossocial (CAPS) é atendido com lanches.

2.3. Marmitas

São preparadas marmitas com salada inclusa para uma parcela de trabalhadores braçais, que prestam serviços ao município em locais de difícil acesso, também para o Conselho Tutelar, e aproximadamente 100 marmitas para a população que mora nas proximidades da unidade de produção centralizada.

2.4. Suco de soja e leite de soja in natura

Devido às necessidades nutricionais, principalmente de crianças, mulheres e idosos, foi implantada a usina de beneficiamento de soja para uma complementação alimentar. Isso melhora a qualidade de vida das famílias e favorece a inclusão social, principalmente para quem se encontra em maior risco, auxiliando na prevenção de doenças que atingem a terceira idade e crianças. Outro programa a ser desenvolvido é o iogurte de soja, que será implantado no próximo ano. A distribuição de suco também é feita pela Cozinha Social, entregue em postos de saúde (para famílias cadastradas), pastorais, escolas, restaurantes e entidades. São distribuídos 20 mil litros de suco de soja e leite de soja *in natura* no decorrer do mês, em parceria com a assistência social.

3. Ações de educação alimentar e nutricional

Os restaurantes devem funcionar como espaços multiuso para diversas atividades, contribuindo para o fortalecimento da cidadania e representando um pólo de contato entre o cidadão e o poder público. Nesses espaços, devem ser realizadas atividades de educação alimentar como, por exemplo, palestras sobre o valor nutricional dos alimentos, oficinas de aproveitamento e combate ao desperdício de alimentos, realização de campanhas educativas e outras atividades com fins culturais e de socialização, tais como *shows*, apresentações e reuniões da comunidade (MDS, 2004).

Nem todos os restaurantes foram construídos especificamente com esse intuito. Apenas dois deles. Os outros dois são espaços cedidos por associações de moradores dos bairros, que dividem suas atividades de fim de semana com o atendimento dos restaurantes durante a semana. Essa é uma parceria que está sendo produtiva. Nos outros dois restaurantes, em fins de semana ocorrem diversas atividades de acordo com a necessidade da comunidade, como concursos, exposições, feiras e reuniões.

As mudanças que vêm ocorrendo nos padrões de consumo alimentar têm levado pesquisadores e profissionais a indicar a necessidade de intervenções imediatas nesse quadro, entre as principais está a educação nutricional (CERVATO et. al, 2004). Essa pode promover a capacidade de compreender práticas e comportamentos, proporcionando ao indivíduo condições para que possa tomar decisões para a resolução de problemas mediante fatos percebidos (RODRIGUES et. al, 2006). Boog et al. (2003) mencionam que a educação nutricional tem como elemento de confronto a grande influência exercida pela publicidade e pela mídia nos hábitos alimentares dos consumidores, pois a indústria de alimentos elege o adolescente como consumidor privilegiado e sensível às mensagens, apresentando os adeptos de certos produtos como mais charmosos, bonitos e vencedores. O contexto desafiador da educação nutricional exige o desenvolvimento de abordagens educativas que permitam abraçar os problemas alimentares em sua complexidade, tanto na dimensão biológica como na social e cultural (BOOG et al., 2003).

Outra atividade desenvolvida na Cozinha Social é a educação nutricional, que é desempenhada com auxílio de estagiários de nutrição que acompanham a distribuição de refeições nos restaurantes, desenvolvem material de apoio como cartazes, panfletos informativos e avaliação nutricional. Esse trabalho vem auxiliando cada vez mais na instrução dos frequentadores dos restaurantes, revelando a modificação nos hábitos alimentares da população atendida.

Segundo Mezzomo (1994), a qualidade é um termo que tem conceitos variados e dinâmicos, mas fundamentalmente ele indica um nível de excelência do que é produzido. É necessário satisfazer o cliente tanto por aspectos

tangíveis como intangíveis da qualidade. Os aspectos tangíveis da qualidade estão incorporados às características físicas dos produtos e se manifestam através do cardápio, apresentação dos alimentos, aparência física do restaurante e assim sucessivamente. As características intangíveis da qualidade estão relacionadas às expectativas, percepções, desejos conscientes e inconscientes do cliente, incluindo-se aqueles de natureza emocional, tais como: o atendimento, o ambiente, as características sensoriais dos alimentos e outros (ABREU, 2003). Aprimorando todos esses conceitos, o programa fica completo e contribui para satisfazer desde a qualidade dos alimentos até a satisfação da população atendida.

Todas as inclusões de projetos na Cozinha Social tiveram boa repercussão quanto à aceitação da população. Uma das dificuldades encontradas é suprir o aumento da demanda, sem que haja um planejamento e uma estrutura adequada. Em virtude do sucesso do programa e do aumento da procura pelo serviço oferecido, está programada uma reforma para a modernização do restaurante e da própria cozinha, assim como a aquisição de novos equipamentos e veículos e o aumento do número de funcionários conforme a necessidade. Nenhum programa tem êxito sem o esforço de diversos setores para que se concretizem todos os objetivos propostos.

Considerações finais

A realização de um trabalho de qualidade no campo da SAN implica em avaliar diversos fatores, como o planejamento de ações, o desenvolvimento, as análises de projetos e ações em conjunto, sob o enfoque do direito humano à alimentação adequada, da soberania alimentar e da segurança alimentar e nutricional. Para isso, é necessário que as atividades desenvolvidas na Cozinha Social de Toledo sejam continuamente reestruturadas e analisadas para que atendam à população que realmente necessita desse apoio e que as pessoas sintam satisfação em frequentar os restaurantes populares e recebam todo o auxílio a fim de que mantenham uma vida saudável e digna.

Nesse sentido, para se continuar avançando nas políticas de SAN, é preciso realizar estudos relacionados às ações desenvolvidas e avaliar futuramente as suas repercussões, mediante a instalação de um banco de dados que subsidie metas que possibilitem o melhoramento contínuo das ações e a reestruturação de projetos que possam ser melhor potencializados no atendimento da população.

Igualmente, é importante que todas essas atividades e ações sejam devidamente articuladas entre si, em torno da construção do Sistema de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN), no município, como uma das principais prioridades.

Referências

ABERC. Associação Brasileira das Empresas de Refeição Coletiva. *Manual ABERC de práticas de elaboração e serviço de refeições para coletividades*. 8 ed. São Paulo: ABERC, 2003.

ABREU, E. S.; SPINELLE, M.G.N.; ZANARDI, A. M. P. *Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição: um modo de fazer*. São Paulo: Metha, 2003.

BRASIL. MINISTÉRIO DO DESENVOLVIMENTO SOCIAL E COMBATE À FOME. SOUZA, P. A.; BACCARIN, J.G.; MOREIRA, C.; CASSANTI, F. *Manual Programa Restaurante Popular*. Brasília, 2004.

_____. MINISTÉRIO DO DESENVOLVIMENTO SOCIAL E COMBATE A FOME. SILVA, L. I. L.; SOUZA, P. A.; RUANO, O.; BACCARIN, J.G.; MOREIRA, C.; CASSANTI, F.; NETO, A. L. M. *Roteiro de implantação de Restaurantes Populares*. Brasília, 2005.

BOOG, M. C. F.; VIEIRA, C. M.; OLIVEIRA, N. L.; FONSECA, O.; LABBATE, S. Utilização de vídeo como estratégia de educação nutricional para adolescentes: “comer...o fruto ou o produto?”. In: *Revista de Nutrição*, v. 16, n. 3, p. 281-293, jul./set., 2003.

CASSANTI, F.; NETO, A. L. N. *Roteiro de implantação de Restaurantes Populares*. Brasília: Mimeo, 2004.

CERVATO, A. M.; DERNTL, A. M.; LATORRE, M. R. D. O.; MARUCCI, M. F. N. Educação nutricional para adultos e idosos: uma experiência positiva em Universidade Aberta para a Terceira Idade. In: *Revista de Nutrição*, v. 18, n. 1, p. 41-52, Campinas: Janeiro/fevereiro, 2005.

COELHO DE SOUZA, J. Z. *Redes. Circulação da Informação e Enraizamento: Comércio Solidário na Prática do Núcleo Litoral Solidário da Rede Ecovida de Agroecologia*. Dissertação. Faculdade de Ciências Econômicas, Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, UFRGS, Porto Alegre, 2008, 180p. Disponível em: <www.ufrgs.br/pgdr>. Acesso em: 15 jun. 2010.

CONTI, Irio Luiz. *Segurança Alimentar e Nutricional: noções básicas*. Passo Fundo: IFIBE, 2009.

MESOMO, I. F. de B. *A Administração de Serviços de Alimentação*. São Paulo: I. F. de B. Mezomo, Manole, 1994.

RODRIGUES, E. M.; BOOG, M. C. F. Problematização como estratégia de educação nutricional com adolescentes obesos. In: *Caderno de Saúde Pública*, v. 22, n. 5, p. 923-931, mai., 2006.

RESTAURANTE POPULAR, ABASTECIMENTO SOCIAL E AÇÕES DE SEGURANÇA ALIMENTAR EM CURITIBA - PR

Mônica Jambersi Taques¹

O presente trabalho visa contribuir para a discussão dos conceitos e ações de segurança alimentar e nutricional (SAN) dos municípios, com destaque especial para o Restaurante Popular, que vem demonstrando ser uma eficaz política pública em Curitiba, no combate à insegurança alimentar e às suas consequências. Os equipamentos da rede de proteção alimentar de Curitiba realizam atendimento de forma não só emergencial, mas permanente, através da garantia do acesso a uma alimentação saudável, de baixo custo a toda a população, especialmente àquela de menor renda. Os equipamentos de abastecimento alimentar se integram com os demais atendimentos municipais, motivando as ações multidimensionais de promoção da saúde, educação alimentar e nutricional, formação e capacitação para a geração de renda, promoção da autonomia e subsistência, com foco na melhoria da qualidade de vida.

As bases dessas estratégias e ações da segurança alimentar e nutricional estão pautadas nos princípios do direito humano à alimentação adequada (DHAA) e da soberania alimentar dos povos.

O conjunto de políticas públicas de SAN em Curitiba vem se consolidando através de algum conhecimento acumulado ao longo do tempo e tem, entre suas características, as ações setoriais e intersetoriais. Essa cooperação, juntamente com o monitoramento e as avaliações sistemáticas dos programas, a previsibilidade de orçamento e dos ciclos de gestão e a criação de legislação específica, são sementes para fazer germinar um futuro Sistema Integrado de Ações em Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN), conforme prevê a Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional (LOSAN).

1. Rede de proteção alimentar de Curitiba: semente do futuro Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN) municipal

Curitiba vem criando e implementando ações de abastecimento alimentar a mais 23 anos. A Secretaria Municipal do Abastecimento (SMAB), criada em 1986, tem, entre suas práticas, a interação com os demais entes municipais, estaduais e da sociedade civil. Essa articulação prioriza ações que buscam atender às necessidades e demandas locais, no que se refere à alimentação e nutrição.

¹ Nutricionista e gestora pública em SAN na Prefeitura Municipal de Curitiba, PR. Aluna Gestora da RedeSAN. Email: mtaques@smab.curitiba.pr.gov.br

A SMAB tem a missão de “promover o abastecimento de alimentos, associado à educação alimentar, visando a melhoria do padrão nutricional da população de Curitiba, especialmente aquela que se encontra em risco social” (SMAB, 2000).

O município criou legislação específica a fim de garantir recursos para suas ações, como o Fundo de Abastecimento Alimentar de Curitiba (FAAC) e, mais recentemente, o Fundo Municipal de Segurança Alimentar (FUMSAN), através da Lei 11.832/2006 e do Decreto 1247/2007. A SMAB é responsável pelo apoio técnico e administrativo ao Conselho Municipal de Segurança Alimentar (COMSEA). O Restaurante Popular também possui lei regulatória desde sua criação, em 2007.

Uma das razões do sucesso da articulação da SMAB com os demais órgãos está na parceria de interesse social para a operacionalização dos Restaurantes Populares. Atualmente, uma entidade social sem fins lucrativos opera os Restaurantes. O município subsidia parte do custo dos 4.000 almoços servidos diariamente (R\$ 2,06 por refeição) e o valor é complementado pelo pagamento dos usuários (R\$ 1,00 por refeição). Outros modelos podem ser verificados nas parcerias com a CEASA Curitiba, através do Banco de Alimentos, com a Federação Paranaense de Produtores Rurais (FEPAR) e demais associações de produtores.

A SMAB atua em três linhas de ação: educação alimentar e nutricional, comercialização de alimentos e na área social.

A educação alimentar e nutricional desenvolve um conjunto de ações voltadas à orientação da população para a adoção de práticas alimentares saudáveis. Realiza, através de atividades diversas e por processos lúdicos, palestras para a comunidade, teatros, cursos completos e aulas de economia doméstica. Atua também na orientação de estagiários das diversas áreas de formação em alimentação e nutrição. O ponto alto dos cursos da SMAB é sua abordagem de temas sobre a alimentação saudável, higiene pessoal e dos alimentos, aproveitamento integral dos alimentos, manipulação e conservação, economia e meio ambiente. O processo educativo busca se adequar à realidade das famílias, enfatiza o combate ao desperdício, a motivação para as atitudes de cuidado com o meio ambiente, a valorização dos alimentos regionais e o estímulo ao consumo de alimentos naturais. Os cursos de capacitação de multiplicadores em educação alimentar preparam líderes das comunidades, jovens e adultos, que buscam formação para o emprego e a geração de renda. Mensalmente, 4.400 pessoas participam dos cursos da SMAB.

A linha de comercialização dos alimentos, também chamada de abastecimento comercial, destaca-se pelo trabalho com os produtores e comerciantes de hortaliças e frutas, principalmente, provenientes da agricultura

familiar e do mercado de orgânicos. Trata-se da disponibilização de uso de espaço público para o comércio de alimentos, através de programas que geram empregos diretos e indiretos, promovendo a aproximação de produtores e comerciantes, garantindo a qualidade e o acesso aos alimentos para toda a população. Curitiba possui 93 pontos de comercialização de alimentos em 50 bairros da cidade, através de suas 79 Feiras Livres, 14 Sacolões e Varejões de frutas e verduras, o Mercado Municipal e o Mercado de Orgânicos. São mais de 500 feirantes empreendedores e 6.000 empregados que participam do comércio de 30.000 toneladas de alimentos por ano. Nessa linha de ação, para esse ciclo de gestão ainda estão previstas obras de ampliação e requalificação dos Mercados Municipal e de Orgânicos, que aumentarão os espaços para a circulação de usuários e o número de bancas de hortifruti e produtos da gastronomia regional.

O abastecimento social ocorre através dos programas que viabilizam o acesso regular aos alimentos às famílias de baixa renda. Os principais programas desse segmento são: Armazém da Família, Mercadões Populares, Restaurante Popular, Câmbio Verde, Programa de Aquisição de Alimentos (PAA) e Família Curitibana. A SMAB atua desde 2004 na divulgação do PAA, junto às prefeituras da região metropolitana, em articulação com a EMATER e entidades sociais do município. Atualmente, realiza o suporte para a aproximação de produtores e entidades, promovendo o escoamento da produção. Um programa que se destaca nessa linha de ação é o Armazém da Família, que adquire por compra pública e comercializa alimentos e produtos de higiene com preço, em média, 30% inferior ao dos mercados convencionais. Ele oferece 196 itens, principalmente alimentos de qualidade, em 29 lojas em todas as Regionais da cidade. Atende famílias cadastradas com renda mensal de até 03 salários mínimos. A média de atendimento no primeiro semestre de 2010 está em 163.000 famílias, ao mês. Esses equipamentos de comercialização de alimentos são mantidos através do Fundo de Abastecimento Alimentar de Curitiba, respaldado pela Lei 7462/1990.

A criação do Restaurante Popular ocorreu em 2007, com base no Decreto Lei Municipal nº 1247 e é de responsabilidade da SMAB. Sua construção se deu com o apoio financeiro do Ministério de Desenvolvimento Social e Combate à Fome e a contrapartida do município. O equipamento promove a inclusão social pelo critério do acesso universal, ou seja, as refeições são disponibilizadas a todos os cidadãos, sem a exigência de documentação ou cadastro. Curitiba possui aproximadamente dois milhões de habitantes. Juntamente com a Região Metropolitana de Curitiba (RMC), formada pelos municípios vizinhos, soma 3.200.000 habitantes (IBGE, 2004). No centro da cidade, na Regional Matriz, está localizada a maior unidade de Restaurante Popular, com o atendimento de 2.000 almoços por dia. A comunidade de usuá-

os trabalha, vive, estuda ou transita na região. Circulam ali aposentados, desempregados e moradores de rua. Uma parcela dessa população utiliza os serviços médicos, bancos e farmácias populares e os serviços municipais dispostos na Rua da Cidadania Matriz. Os grupos mais vulneráveis são os de moradores de rua, dependentes químicos, pessoas com perda de vínculo familiar ou que sofreram algum tipo de violência. Destaca-se também nesse segmento os imigrantes, itinerantes e usuários dos abrigos públicos da Fundação de Ação Social (FAS) e outras organizações sociais. O atendimento do Restaurante Popular Matriz se integra às ações da rede solidária da FAS, através dos Centros de Referência de Assistência Social (CRAS), dos Centros de Referência Especializados de Assistência Social (CREAS), e com os demais equipamentos de convivência de idosos e de portadores de necessidades especiais. Diariamente, cerca de 1,2 milhões de pessoas transitam pelo centro da cidade e utilizam a Rede Integrada de Transporte (RIT), através dos principais terminais rodoviários (IPPUC, 2009).

Nos bairros do Sítio Cercado e CIC estão localizadas duas novas unidades de Restaurantes Populares, inauguradas em março e maio de 2010. Cada unidade oferta 1.000 almoços por dia. Ambas situam-se próximas aos grandes terminais rodoviários dos bairros do Sítio Cercado e Fazendinha. A área possui uma alta concentração de comércio de bairro e equipamentos municipais como hospitais, clínicas e unidades de saúde, escolas, creches, CRAS e CREAS. Esses novos Restaurantes possuem áreas exclusivas para a realização das atividades de educação alimentar e nutricional e para programas de capacitação e formação de jovens e adultos.

Nesse sistema de abastecimento social, interage também o programa Câmbio Verde. A SMAB adquire frutas, verduras e legumes através de compra pública para troca de lixo reciclável por alimentos. São 90 pontos de trocas do Câmbio Verde espalhados pela cidade. Ele é realizado em parceria com a Secretaria Municipal do Meio Ambiente (SMMA) e procura disseminar noções de preservação do ambiente, promovendo o mercado de produtores locais. A SMAB e SMMA também se articulam para solucionar o problema do lixo nas áreas de favelas e bolsões de pobreza, onde não é possível a entrada dos caminhões da coleta do lixo orgânico. O Programa Compra do Lixo disponibiliza caçambas estacionárias e volantes para a população colocar seu lixo orgânico. Em troca, o líder da comunidade recebe as sacolas de frutas, hortaliças, feijão, cereais e distribui às famílias. Atualmente, 10 comunidades são atendidas por esse programa que vem diminuindo por conta das melhorias urbanas e com a implantação do Câmbio Verde e da coleta oficial do lixo.

O Programa Vale Vovó oferta 60.000 vales cestas básicas, anualmente. A interação entre a SMAB e a Fundação de Ação Social (FAS) promove a identificação de famílias e idosos em estado de vulnerabilidade social e o

acompanhamento desses grupos. Outro programa importante nesse segmento é o Família Curitibana, que integra ações de assistência social com o combate à fome e a promoção da autonomia das famílias carentes. A família cadastrada recebe um vale mercado para utilizar no Armazém da Família. O ProJovem, o Programa de Atendimento Familiar (FAS/PAF) e o Formando Cidadão são outros projetos onde famílias, jovens e adultos, em situação de rua, sem vínculo de trabalho e sem renda, são atendidos com os vales cestas.

Na agricultura urbana e periurbana, os programas Lavoura e Nosso Quintal atendem famílias de baixa renda, associações de moradores, organizações sociais e pequenos agricultores através do incentivo ao cultivo de hortas para o autoconsumo, da redução dos gastos com alimentação, da promoção da alimentação saudável, da socialização e do aumento da renda familiar pela venda das hortaliças. Esses programas existem há 24 anos no município. Em 2009, foram 7.000 pessoas atendidas por mês.

Considerações finais

Cabe aos gestores públicos a reflexão e a reelaboração cotidiana das formas de conceber e realizar a SAN. Realizar projetos em linhas específicas de ação, para a SMAB, tem sido a certeza da realização de políticas públicas importantes para o desenvolvimento da cidade como um todo.

A construção de ações que se estendem para além do exclusivo fornecimento de alimentos aos cidadãos, a busca da articulação intersetorial com os parceiros certos renovou os conceitos de assistência alimentar e resultou em dados que Curitiba considera importantíssimos, para a próxima década. Nessa experiência, reconhece-se como essencial a vontade política para o estabelecimento de ações perenes e que se tornam a base das gestões administrativas, mesmo nas mudanças de ciclos. Fundamentar as ações em SAN, na legislação municipal, assegura também a discussão ininterrupta.

Se o que Curitiba tem é um SISAN em formação, ainda não se sabe claramente. Mas é certo que o caminho já percorrido servirá de experiência para um futuro que já começa a acontecer: qualidade de vida para todos e todas.

Referências

BRASIL. INSTITUTO CIDADANIA. *Projeto Fome Zero: Uma proposta de Política de Segurança Alimentar para o Brasil*. São Paulo, 2001.

BRASIL MINISTÉRIO DO DESENVOLVIMENTO SOCIAL E COMBATE À FOME. MDS. *Manual do Programa Restaurante Popular*. Brasília, 2004.

CONTI, Irio Luiz. Direito humano a se alimentar. In: CARBONARI, Paulo César; KUJAWA, Henrique Aniceto (Orgs.). *Direitos humanos desde Passo Fundo*. Passo Fundo: Berthier, 2004, p. 253-266.

CURITIBA PR. PREFEITURA MUNICIPAL DE CURITIBA. Secretaria Municipal do Abastecimento (SMAB). *Projeto Técnico Programa Restaurante Popular de Curitiba*. SMAB, 2007.

CURITIBA PR. URBANIZAÇÃO DE CURITIBA (URBS). *Rede Integrada de Transporte RIT*. Disponível em: <<http://www.urbs.curitiba.pr.gov.br>> Acesso em: 30 mai. 2010.

CURITIBA PR. INSTITUTO DE PESQUISA E PLANEJAMENTO URBANO DE CURITIBA (IPPUC). *Curitiba em Dados*. Disponível em: <http://www.ippuc.org.br/Bancodedados/Curitibaemdados/Curitiba_em_dados_Pesquisa.asp> Acesso em: 30 mai. 2010.

LEI ORGÂNICA DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL (LOSAN). Disponível em: <www.planalto.gov.br/Consea/3conferencia/static/documentos/cartilha_CONSEA_007NOVO>. Acesso em: 25 mar. 2009.

Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação (FAO). Disponível em: <<http://www.rlc.fao.org/iniciativapdfdmal.pdf>> Acesso em: 20 set. 2009.

PARTICIPAÇÃO POPULAR NA CONSTRUÇÃO DE POLÍTICAS PÚBLICAS DE SAN EM JUIZ DE FORA - MG

Dagmar Bettina Koyro¹

*A Fome é um flagelo produzido pelos homens, contra outros homens.
(Josué de Castro).*

O controle social das políticas de segurança alimentar e nutricional (SAN) é uma forma efetiva de se exigir a realização do direito humano à alimentação adequada (DHAA). O Conselho Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional de Juiz de Fora, Minas Gerais (COMSEA), conta com várias entidades representadas que trabalham, no seu dia a dia, com a falta de políticas públicas de SAN. Estas entidades desenvolveram a capacidade de propor ações que possam modificar as situações de insegurança alimentar encontradas nas comunidades.

A atual composição do COMSEA é de oito órgãos do governo municipal e dezesseis entidades da sociedade civil. Cada órgão ou entidade nomeia um conselheiro titular e um suplente. As entidades da sociedade civil têm uma participação ativa no combate à fome no município, seja com distribuição de alimentos, educação alimentar, mobilização em torno do tema da SAN, luta por salários justos ou a organização de cooperativas e associações de produtores, entre outros.

Como se trata de entidades que trabalham de formas diversas (pastorais, produtores rurais, comerciantes, sindicatos, grupos espíritas, associações de catadores de material reciclável, empreendimentos solidários, universidades, fórum de moradores de rua, outros conselhos de direitos, etc.), existem também as mais variadas expectativas a respeito da implantação do Restaurante Popular (RP), no município. Essa variedade de expectativas deve fazer com que a gestão desse RP, respeitando as proposições do Conselho, alcance qualidade no sentido de garantir que o RP efetive uma política pública de SAN.

Cabe destacar a disposição dos atores sociais integrantes do Conselho em buscar conhecimento sobre SAN, DHAA, soberania alimentar, controle social e políticas públicas, de forma que os mesmos se tornem componentes necessários que orientem o poder público na implementação das políticas de SAN, no município.

¹ Enfermeira obstetra, membro da equipe de coordenação da Pastoral da Criança da Arquidiocese de Juiz de Fora e Presidente do COMSEA de Juiz de Fora, MG. Aluna Gestora da RedeSAN. Email: bettinak@oi.com.br

1. Antecedentes das políticas de Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) em Juiz de Fora - MG

O trabalho da Pastoral da Criança (PC), na Arquidiocese de Juiz de Fora, acompanha, desde 1993, um grande número de famílias com crianças e gestantes desnutridas e em situação de insegurança alimentar. Com sua capilaridade, a PC presta serviço nas comunidades mais desassistidas, com as ações básicas de saúde, alimentação, educação e cidadania. Inicialmente, começou com a ação das 'Alternativas Alimentares', distribuindo a farinha 'Multimistura' entre as famílias com crianças e gestantes desnutridas, que resolveu, em parte, a questão da subnutrição (BRANDÃO, 1989). No final dos anos 90, através do empenho da Pastoral da Criança no estado de Minas Gerais, foram realizadas capacitações na área da segurança alimentar, deixando claro que a 'alimentação enriquecida' é somente uma das ferramentas para se alcançar a SAN, pois ela não leva em conta a falta do acesso à alimentação adequada das famílias e, conseqüentemente, também não garante o acesso à alimentação adequada. Na oportunidade, começou-se por questionar a falta de acesso aos alimentos de qualidade por parte das famílias acompanhadas e que era preciso que as crianças desnutridas tivessem acesso a produtos de leite, carne, frutas, verduras e legumes variados como um direito.

Pelo empenho da então coordenadora da PC de Minas Gerais, a PC da Arquidiocese de Juiz de Fora realizou, em outubro de 2000, um grande evento com a presença de Dom Mauro Morelli, pioneiro na questão de SAN. O evento reuniu várias pessoas de entidades da sociedade civil, que lutavam contra a fome no município, conselheiros de conselhos de direitos e membros de universidades, entre outros. Daquele encontro, surgiu o encaminhamento concreto de formar a Comissão Regional de Segurança Alimentar e Nutricional Sustentável (CRSANS) da Zona da Mata III - diretamente subordinada ao CONSEA-MG, criado, por decreto, em março de 1999. Uma das atribuições dessa comissão foi a de realizar formação sobre o tema de SAN na região e a implantação dos conselhos municipais de SAN. Em seguida, foram formados COMSEAs em três municípios da região. Somente Juiz de Fora, o maior município na Zona da Mata III, com 520.000 habitantes, lutou anos sem sucesso para implantar o COMSEA. Em 2003, foi aprovada a Lei n. 10.466 de criação do COMSEA e, após muita postergação por parte do poder público, em abril de 2007, instituiu-se o COMSEA. Instalado, ele imediatamente começou a questionar a falta de políticas públicas na área de SAN no município e a propor a implantação do Sistema Municipal de Segurança Alimentar (SISAN), assim como tomar conhecimento sobre o andamento do processo de implantação do Restaurante Popular de Juiz de Fora, para o qual a prefeitura já havia recebido verba do Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome (MDS), em dezembro de 2005.

No período de 2000 a 2007, mesmo antes da implantação do COMSEA, aconteceram vários seminários, pré-conferências e oficinas com a temática de SAN, promovidas pela CRSANS, que propiciou aos membros da sociedade civil grande conhecimento sobre o tema. Houve participação de representantes da região nas conferências estaduais e nacionais de SAN. Infelizmente, esses eventos quase nunca foram frequentados por membros do poder público, evidenciando cada vez mais a discrepância do conhecimento sobre o tema de SAN, entre os membros da sociedade civil e da administração municipal.

2. Breve histórico de um longo processo de mobilização social pela implantação do Restaurante Popular (RP) em Juiz de Fora

Em fevereiro de 2004, em assembleia da População de Rua de Juiz de Fora, o Restaurante Popular (RP) e o Banco de Alimentos (BA) foram apontados como prioridades absolutas na garantia da realização do direito ao trabalho e à alimentação adequada. Em seguida, várias entidades, ligadas à população em situação de rua, elaboraram o anteprojeto do RP, que foi apresentado ao poder público municipal. Nele, pensou-se o formato de um Restaurante Popular como lugar de convivência, de educação alimentar e de referência para a inclusão social e não somente como um lugar para se alimentar.²

No ano seguinte, um jornal local anunciou que ‘JF ganhou a disputa para ter um Restaurante Popular’, num artigo seguido de entrevista com o então prefeito que afirmou que 100% dos empregos gerados pelo projeto seriam preenchidos pelo público a quem se destinaria o RP. Igualmente, afirmou que o projeto iria beneficiar os pequenos produtores rurais, os moradores de rua e os catadores de material reciclável do município. Desde aquela época, a discussão sobre o Restaurante Popular e o Banco de Alimentos tem sido feita à revelia das entidades da sociedade civil de Juiz de Fora e pedidos de informação ficaram sem respostas. Os diversos segmentos da população que idealizaram o RP somente obtiveram informações sobre o andamento do planejamento e execução do RP através da mídia local e do MDS.

No final de maio de 2006, em um ato público, o governo municipal lançou a pedra fundamental do RP e anunciou a abertura de licitação para a obra. Foi efetuada a compra de um terreno com imóvel no centro de Juiz de Fora e o antigo imóvel foi demolido.

O COMSEA foi instalado em abril de 2007. Imediatamente, começou a questionar a demora do início da obra do RP. Em outubro de 2007, o COMSEA recebeu visita de um representante do poder público municipal que explanou sobre os dois projetos (RP e BA), apresentando prazos para o início e o

término das obras. Informou, ainda, que a empresa vencedora da licitação se recusou a assinar o contrato em função do baixo preço por ela mesma ofertado, e que foi realizada uma segunda licitação, razão do atraso do início da obra.

No início de novembro de 2007, o COMSEA questionou publicamente a demora do início das obras do RP, com carta que recebeu destaque na imprensa local. No dia 29 de novembro de 2007, realmente começaram as obras de construção do RP com a promessa de que ele estaria pronto antes das eleições municipais de 2008. Em dezembro de 2007, também apareceram propagandas nos ônibus de Juiz de Fora sobre a ‘comida que não pesa’ a R\$ 0,99.

Em abril de 2008, o COMSEA realizou visita à obra do RP e foi informado que o provável início do funcionamento do RP se daria somente no início de 2009, devido à falta de máquinas e ao terreno muito pedregoso.

Sempre preocupados com a gestão do RP, para garanti-lo como política pública de SAN que atenda à população necessitada com alimentação de qualidade, o COMSEA participou de Audiência Pública na Câmara Municipal, em junho de 2009, com o tema ‘Restaurante Popular e Banco de Alimentos – ambas as políticas públicas de Segurança Alimentar e Nutricional e de inclusão social, conveniadas com o MDS’. A audiência reuniu autoridades municipais, estaduais e federais e contou com grande participação de membros de entidades da sociedade civil, indignados com o descaso do poder público municipal e com a demora na entrega do Restaurante Popular para o povo. Após denúncias feitas na Audiência Pública, o gestor público retirou dos ônibus a propaganda enganosa intitulada como ‘comida que não pesa’.

No dia seguinte à Audiência Pública, o COMSEA organizou uma oficina de capacitação sobre a ‘participação popular na gestão do Restaurante Popular’, que foi dirigida pelo Secretário Nacional de Segurança Alimentar (SESAN/MDS), com a participação de conselheiros e membros do governo municipal. Nessa oficina, foram assumidos diversos compromissos entre os presentes e elaborou-se um cronograma de ações a serem realizadas até meados de 2009, com busca de esclarecimentos, organização de eventos e realização de visitas a outros municípios que já possuem Restaurantes Populares em funcionamento. Resultante dessas ações, ocorreria um evento no qual o COMSEA deliberaria sobre a forma de gestão do Restaurante Popular de Juiz de Fora.

Nos meses de junho e julho de 2008, o município passou por momento de instabilidade política decorrente da prisão do prefeito, por improbidade administrativa e corrupção ativa e passiva. Na operação ‘João-de-Barro’, a Polícia Federal apreendeu todos os documentos de convênios do município com o Governo Federal para fiscalização. Entre eles, estavam

os documentos do RP e do BA. Consequentemente, as obras foram interdidas. O governo municipal foi assumido pelo vice-prefeito até o final de 2008. Em agosto de 2008, o município recebeu a visita de auditores da Controladoria Geral da União (CGU) para fiscalização. Em novembro de 2008, o COMSEA procurou o poder público com o intuito de obter informações sobre a previsão de continuação da obra do RP e foi informado que a prefeitura não teria como continuá-la, mesmo com o recurso liberado, porque os documentos ainda se encontravam na Polícia Federal, que ainda não havia finalizado sua investigação.

Em dezembro 2008, foi entregue ao Presidente Lula, por intermédio de um representante da População de Rua de Juiz de Fora, um histórico do RP e uma carta, solicitando providências a esse imbróglio. Esse mesmo documento seguiu para várias autoridades dos governos Federal, Estadual e Municipal, à CGU e ao CONSEA estadual e nacional.

No início de 2009, já sob nova administração pública, o COMSEA enviou ofício ao prefeito da cidade, solicitando informações sobre o andamento das obras do RP e também que o COMSEA fosse incluído na discussão sobre o planejamento do programa. Recebeu resposta em março, informando que ao longo de 2009 a prefeitura não daria continuidade à obra do RP. Em seguida, um vereador e conselheiro do COMSEA criticou a suspensão das obras na plenária da Câmara Municipal, já que os recursos oriundos do MDS se encontravam intactos, depositados na Caixa Econômica Federal. A crítica foi rebatida por outro vereador que estimou os custos de manutenção do RP em R\$ 2,5 milhões por ano, um valor considerado muito alto para o município.

Poucos dias depois, representantes do COMSEA se reuniram com o prefeito e questionaram a suspensão da obra do RP. O prefeito demonstrou sua preocupação com a manutenção do RP e apresentou um custo final de R\$ 5,00 por refeição, dizendo que este custo seria inviável para o município. Também expressou que o RP não beneficiaria as pessoas da periferia que realmente precisam de uma política de SAN. Os integrantes do COMSEA defenderam o RP como um espaço de convivência social e argumentaram que o custo final por refeição poderia ser diminuído mediante a aquisição da matéria prima de cooperativas de pequenos produtores das proximidades e do Programa de Aquisição de Alimentos (PAA), tendo o Banco de Alimentos como suporte no abastecimento. Alertaram que a gestão do RP por uma ONG ou compartilhada entre a prefeitura e uma ONG seria a mais adequada, por não visar lucro. Frisaram, ainda, a importância de um RP para o município, levando em conta as pessoas que vêm das periferias e até da região para o centro da cidade em busca de serviços médico-hospitalares e para resolver problemas de documentação, necessitando de alimentação de qualidade durante sua estadia na cidade. Explicaram também so-

bre a necessidade de se conceber o RP como parte de um sistema de SAN no município, que precisa ser regulamentado em lei, com um órgão que coordene as ações de SAN no município e que o RP se articule com outras políticas de SAN, como as cozinhas comunitárias que irão atender as pessoas da periferia. O prefeito explicou que ainda ‘não bateu o martelo’ sobre a questão do RP e ficou de estudar a possibilidade da manutenção ser menos onerosa, inclusive conhecendo outros RPs em municípios vizinhos.

De abril em diante, a prefeitura continuou divulgando que o custo de manutenção do RP seria muito elevado, ocasionando despesa de R\$ 3 milhões por ano ao município e podendo gerar desemprego nos restaurantes convencionais, localizados no centro. Por outro lado, o COMSEA divulgou que, mediante um bom planejamento, é possível fazer a manutenção do RP com subsídio público de R\$ 1,80 por refeição, conforme evidenciam exemplos de outros RPs, em municípios que foram visitados.

Em maio de 2009, o COMSEA procurou a Promotoria Pública de Juiz de Fora e o Bispo da Arquidiocese em busca de apoio na luta pelo RP. Em junho 2009, foi realizada outra Audiência Pública, com a presença de representantes de gestores do RP de Belo Horizonte e de Barra Mansa, RJ, além do MDS e de ampla participação de vários segmentos da sociedade civil, principalmente de sindicatos de trabalhadores e moradores de rua. Nessa audiência, o Secretário de Planejamento e Desenvolvimento Econômico (SPDE) do município, responsável pela concretização da obra do RP, depois de ouvir as argumentações dos presentes, manifestou que o município está aberto para renegociar e planejar novamente a implantação do RP, no município.

No dia 01 de julho de 2009, foi criada a ‘Frente de Defesa do Restaurante Popular’, composta por representantes de várias entidades que participaram da Audiência Pública. Essa frente promoveu uma mobilização de pressão e foi às ruas nos dias 11 e 12 de julho em atos públicos e distribuiu folhetos para esclarecer a população sobre o significado e a importância de um RP. A panfletagem se estendeu a alguns bairros de tal forma que mais de 5.000 pessoas se manifestaram favoráveis à implantação do RP e assinaram os canotos dos folhetos, que foram recolhidos em urnas e divulgados pela imprensa local.

Em julho, o mesmo secretário da SPDE se reuniu com três membros do COMSEA e dois vereadores para apresentar os cálculos e a revisão de custos prováveis da obra do RP. Mencionou que será necessário que o MDS libere mais recursos financeiros para o término da obra e para os equipamentos do RP, devido à atualização dos preços desde 2004, e que a prefeitura terá que abrir nova licitação porque foram descobertas irregularidades na empresa que iniciou a obra.

Entre os dias 20 a 22 de agosto de 2009, realizou-se a *I Conferência Municipal de SAN (COMSANS)*, de Juiz de Fora. Na abertura do evento, o

prefeito se comprometeu com a concretização do projeto do RP, após a análise de sua viabilidade para o município e da aprovação de recursos adicionais pelo MDS. A Conferência aprovou várias propostas relacionadas à conclusão e implantação imediata do Restaurante Popular e à sua gestão. Aprovou a criação de um grupo de trabalho composto por integrantes da sociedade civil e de técnicos do governo municipal para formular um plano de gestão para o RP, o que não foi acatado pelo gestor municipal. A mesma Conferência também aprovou a minuta de um projeto de lei, a ser gerenciado no Executivo e no Legislativo Municipal, que cria o sistema municipal de SAN.

Passada a Conferência, o governo municipal novamente silenciou sobre o assunto do RP, mesmo que o COMSEA tenha solicitado informação sobre a continuação da obra, requerendo prazo para a publicação da nova licitação até setembro de 2009. No início de outubro de 2009, o secretário da SPDE garantiu, mais uma vez, publicamente, a continuação das obras do RP, com o aporte adicional de recursos do MDS, no patamar de R\$ 659.860.

Em novembro, a 'Frente de Defesa do RP' voltou às ruas, frustrada com a falta de informações sobre a abertura da licitação e os próximos passos a serem dados pelo poder público. Dessa vez, distribuiu folhetos informativos e bananas, que simbolizaram o descaso do governo municipal pela continuidade da obra do RP. Logo em seguida, o COMSEA recebeu visita do secretário da SPDE, que explicou a demora da abertura da licitação e destacou que 'a prefeitura trabalha de uma forma bem certinha, organizada e que esse Conselho deveria ter um pouco de paciência'.

A paciência da população e do COMSEA foi novamente posta à prova, pois ainda demorou até março de 2010 para a abertura da licitação. Finalmente, no final de abril, foram abertos os envelopes, na presença de membros do COMSEA e foi publicado o nome da empresa vencedora. A expectativa das entidades foi grande, mas o contrato entre a empresa e a gestão pública somente foi assinado em junho e a obra recomeçou no início de julho, sem motivo visível para essa demora.

3. Expectativas da comunidade com a implantação e gestão do Restaurante Popular (RP)

Estima-se que o COMSEA represente cerca de 23.000 pessoas de Juiz de Fora que experimentam regularmente a sensação de fome (PIMENTA, 2009). Existe um número grande de entidades não representadas nesse Conselho, mas que sabem de sua existência e participam do seu trabalho. Isso se expressou recentemente durante a I COMSANS, que reuniu mais de 50 entidades da sociedade civil, que se preocupam com a segurança alimentar, no município.

Parte-se de um levantamento de expectativas sobre o Restaurante Popular em meio a vários sindicatos (metalúrgicos, produtores rurais, comércio, professores, construção civil, entre outros), movimentos negros, pastorais sociais (da Criança, do Povo de Rua e do Menor), movimentos de mulheres, Consulta Popular, Comitê Central Popular, outros conselhos de direitos (da criança e do adolescente, de assistência social, dos idosos, das pessoas portadoras de deficiências, das mulheres e da saúde), Cáritas, igrejas evangélicas (I Igreja Batista do Brasil e outras), Associação Beneficente Sopa dos Pobres, Sociedade São Vicente de Paulo, Associações Espíritas, Universidades (Federal e particulares que oferecem cursos de nutrição), cooperativas, Associação de Catadores de Material Reciclável, Fórum de População de Rua, Comitê Municipal de Combate à Desnutrição e camelôs do centro da cidade.

Esse levantamento expressa uma representatividade de aproximadamente 90 mil pessoas de Juiz de Fora. Evidencia, também, que, quanto mais as entidades com suas respectivas experiências de trabalho com a população em situação de insegurança alimentar definem e articulam suas expectativas, tanto mais é possível perceber e planejar o RP como um programa estratégico de política pública de SAN, garantindo ao povo de Juiz de Fora o direito humano à alimentação adequada e digna.

Uma perspectiva nova, antes não observada pelo COMSEA, foi a dos sindicatos que defendem o RP como um espaço para servir alimentação adequada a um preço acessível para os trabalhadores formais e informais no centro da cidade, que atualmente se alimentam de salgadinhos e refrigerantes ou comem sua marmita, sentados na calçada, entre carros e passantes. Os trabalhadores informais e camelôs dizem que precisam de um lugar limpo e aconchegante para se alimentar, mas a um preço acessível, que até então não estão encontrando no centro da cidade.

Surpreendente foi o grande número de idosos que afirmou que procuram um lugar para fazer sua alimentação saudável em companhia de outros e que pretendem vir de ônibus da periferia urbana para frequentar o RP. Resaltaram que procuram um espaço de acolhimento e que muitas vezes não preparam comida em casa porque não há ninguém que a prepara para eles.

Os catadores de material reciclável e moradores de rua, segmento que idealizou inicialmente esse projeto, estão com a expectativa de finalmente terem um espaço para fazerem refeições dignas e acessíveis, porém temem a discriminação e a exclusão. Inclusive, alimentam a expectativa de possível geração de emprego no próprio restaurante como auxiliares de serviços, serventes ou até mesmo produtores de alimentos.

As igrejas evangélicas, das quais algumas são fornecedoras de 'quentinhas' e sopas para os mais pobres do centro da cidade, afirmam que o Restaurante Popular será um avanço para a população, propiciando que eles saiam da situação de mendigos para a condição de cidadãos com direitos.

Várias cooperativas e associações que produzem doces, conservas e outros tipos de alimentos colocaram que esperam que possam vender seus produtos ao Restaurante Popular. As escolas de nutrição esperam que o RP seja um espaço para a geração de empregos para nutricionistas e campo de estágio para as universidades.

Por fim, a mais ousada expectativa vem dos agricultores familiares que colocaram a clara expectativa do aumento da produção local, que é precária e pouco subvencionada. É possível que o RP gere renda para cerca de 1.000 produtores locais que atualmente estão em outro tipo de ocupação por falta de políticas de incentivo à produção e escoamento de seus produtos. O RP, articulado com o PAA, poderá estimular sua produção diversificada em maior quantidade para abastecer o RP e para a venda do excedente em feiras livres, dinamizando a produção e a oferta de alimentos.

O COMSEA propõe o modelo de gestão direta do RP, ou seja, que o poder público realize sua gestão efetiva. Além do mais, é importante que essa gestão incorpore as proposições da I Conferência Municipal de SAN e do COMSEA. A gestão precisa estimular a incubação de cooperativas, o fortalecimento da organização e da produção dos agricultores familiares, assim como o uso multifuncional do espaço do RP para a realização de atividades diversas.

Entre os principais pontos recomendados pelo COMSEA para a elaboração do plano gestor, destacam-se a realização de um diagnóstico da situação de vulnerabilidade social; o recrutamento de pessoas para a constituição da equipe de gestão do RP e sua capacitação na perspectiva da SAN e do DHAA; a adoção de manual de boas práticas de higiene; a minimização e destinação adequada dos resíduos orgânicos e inorgânicos; o uso adequado dos recursos naturais como água e energia; o aproveitamento máximo dos alimentos evitando o desperdício; a potencialização dos produtos locais e regionais oriundos da agricultura familiar e agroecológica e; a sustentabilidade ambiental e social do equipamento.

Portanto, de acordo com as expectativas dos diferentes segmentos envolvidos desde a produção até o consumo, a implantação do RP em Juiz de Fora como uma política pública de SAN que garante o direito humano à alimentação adequada se constitui numa iniciativa importante e inadiável.

4. Aprendizados a partir das lutas pela implantação do Restaurante Popular (RP) em Juiz de Fora

O Restaurante Popular de Juiz de Fora ainda é uma utopia. No entanto, é uma utopia cada vez mais real, como demonstra o histórico e o empenho incessante dos vários segmentos das organizações da sociedade civil do município. É uma longa trajetória de lutas que envolve diversos atores

sociais que serão beneficiados com a implantação do RP no município, pois o projeto se retroalimenta da experiência e da expectativa desses segmentos e sujeitos de direitos. Quanto mais diversificados os pontos de vista sobre o RP, tanto maior é seu potencial para tornar-se um instrumento de políticas públicas que atendam às necessidades da população que vive em situação de insegurança alimentar.

Levando em conta os problemas relacionados à fome aguda e à fome oculta e as perspectivas de soluções apresentadas por vários cientistas e segmentos sociais, o poder público precisa agir rápido (CASTRO, 1952). Diante do crescente gasto com a saúde pública no país e no município, precisa conceber e adotar alternativas de investimento em políticas de promoção da alimentação adequada e acessível para todos, de qualidade e sem agrotóxicos, em quantidade suficiente, para diminuir o custo na área da saúde e aumentar a qualidade de vida de sua população. Isso passa hoje pelo investimento no fomento à agricultura familiar e agroecológica e em equipamentos públicos de SAN para superar os índices de miséria, ainda considerados altos para os padrões internacionais.

Para se alcançar essa meta é necessário que a sociedade civil, através dos diversos conselhos de políticas públicas e controle social, sobretudo no COMSEA, ajude a apontar alternativas de solução mediante a proposição de um modelo de desenvolvimento muito diferente do modelo vigente e que promova a segurança alimentar e nutricional, com base nos princípios da soberania alimentar e do direito humano à alimentação adequada, agora consolidado como um direito constitucional (CONTI, 2009).

Com a implantação do RP, ainda espera-se a melhoria na organização das políticas de SAN e a implantação de programas complementares na área. Nessa construção, o COMSEA e os movimentos sociais no município terão um papel fundamental, de serem propositores e fiscalizadores das políticas de SAN. A expectativa, a longo prazo, com a realização do programa Restaurante Popular na perspectiva apontada nesse trabalho é o estímulo à produção local agroecológica, garantindo escoamento para o RP e assegurando o aumento da produção agrícola e mais oferta de alimentos frescos e saudáveis, combatendo a monotonia alimentar e suas consequências para o organismo humano. Isso também contribuirá para a diminuição dos preços dos alimentos à população do município e, em escala mais ampla, para a redução das desigualdades sociais.

Referências

ABRANDH. Ação Brasileira pela Nutrição e Direitos Humanos. *Diretrizes Voluntárias para o DHAA*. Brasília, 2005.

BRANDÃO, Clara Takaki; BRANDÃO, Rubens. *Alternativas Alimentares*. 3 ed. Goiânia: Editora Redentorista, 1989.

CASTRO, Josué. *Geopolítica da Fome*. São Paulo: Editora da Casa do Estudante do Brasil, 1952.

CONTI, Irio Luiz. *Segurança Alimentar e Nutricional: noções básicas*. Passo Fundo: IFIBE, 2009.

DIÁRIO REGIONAL. CONSEA contesta valor de manutenção. Juiz de Fora, 24 mai. 2009.

JORNAL PANORAMA JF. Manifestação pelo Restaurante Popular. Juiz de Fora, 12 jul. 2009.

_____. Restaurante Popular sai do papel. Juiz de Fora, 30 nov. 2007.

Tribuna de Minas. JF ganha disputa por restaurante popular. Juiz de Fora, 18 jun. 2005.

_____. Restaurante Popular, pedra fundamental será lançada dia 31 de maio. Juiz de Fora, 15 abr. 2006.

_____. Restaurante Popular sai antes das eleições. Juiz de Fora, 30 nov. 2007.

_____. COMSEA avalia obra do Restaurante Popular. Juiz de Fora, 12 abr. 2008.

_____. Vereador critica suspensão de obras. Juiz de Fora, 20 mar. 2009.

_____. Não esperem de mim nenhum efeito pirotécnico. Juiz de Fora, 12 abr. 2009.

_____. Consea quer rediscutir projeto. Juiz de Fora, 25 abr. 2009.

_____. Entidades se mobilizam e cobram Restaurante Popular. Juiz de Fora, 25 jun. 2009.

_____. União negocia Restaurante Popular de JF. Juiz de Fora, 21 ago. 2009.

MACHADO, Marilene Bandeira. *Logística nos Restaurantes Populares*. Textos de subsídio para o curso de formação de gestores de Restaurantes Populares. Módulo II, REDESAN, 2009.

PIMENTA, Marcos Sales. *Diagnóstico de Segurança e Insegurança Alimentar no Município de Juiz de Fora*. Juiz de Fora: I COMSANS de Juiz de Fora, 2009.

CONTRIBUIÇÕES PARA O DEBATE SOBRE A CONSTRUÇÃO DO SISTEMA NACIONAL DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL: A EXPERIÊNCIA DE CONTAGEM - MG

Maria Aparecida Rodrigues de Miranda¹

Rosana Cristina Avelar²

Debater a construção do Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN) é estimulante por ser um tema de grande complexidade. Do ponto de vista histórico, este é, ainda, um debate jovem, forjado de relações sociais que remontam à formação da sociedade brasileira com suas complexas estruturas produtoras de desigualdades, concentradora de renda e de poder. O tema da fome e da segurança alimentar emerge no seio dessas contradições e toma corpo de política pública muito recentemente, graças à grande mobilização popular que se traduz no acúmulo sobre o marco legal, nos diferentes entes federados e nas conquistas concretas, rumo a uma política nacional vigorosa de segurança alimentar e nutricional. No entanto, no âmbito dos municípios, ainda faltam referências vivenciadas e concretas.

Ao refletir sobre os outros sistemas de políticas públicas, tais como saúde, educação, assistência social, constata-se que existem marcos legais mais completos. Esses são sistemas verticais e fechados, desde o nível nacional até o equipamento no território, que facilitam a articulação entre os diferentes entes federados. Além disso, são políticas mais consolidadas historicamente, consensuadas pela sociedade como direitos. As políticas de saúde e educação têm financiamento garantido por força de lei. Embora as políticas de assistência social não possuam percentual constitucional, seu financiamento é concensuado e garantido por meio de instâncias tripartites, regulamentadas pelo Sistema Unificado de Assistência Social (SUAS). A política de segurança alimentar e nutricional sustentável (SANS)³, por sua própria especificidade e construção histórica, está sendo construída como um sistema aberto e intersetorial. Isso pode ser entendido como uma inovação, mas também como uma desvantagem, sob o ponto de vista da ação concreta, pois, um sistema concebido para ser aberto e intersetorial, mas que ao mesmo tempo rei-

¹ Geógrafa, Coordenadora de Segurança Alimentar Nutricional e Abastecimento (CSANA), na gestão pública municipal de Contagem/MG, e membro do GT SISAN do CONSEA/MG. Aluna Gestora da RedeSAN. Email: miranda.mr@uol.com.br

² Licenciada em Letras, Diretora de Promoção e Educação Alimentar Nutricional (CSANA), na gestão pública municipal de Contagem/MG, e membro do GT SISAN do CONSEA/MG. Aluna Gestora da RedeSAN. Email: rosacrisave@yahoo.com.br

³ O CONSEA/MG, desde sua fundação, acrescenta o termo 'sustentável' ao conceito de SAN, de modo que a sigla é expressa como SANS. Essa denominação também foi contemplada na lei estadual que desde sua promulgação, em 2006, passou a chamar-se Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional Sustentável (LOSANS). Atualmente, no interior do CONSEA/MG, utiliza-se tanto SAN quanto SANS, mas, no debate sobre a construção do SISAN, utiliza-se o termo SISAN e não SISANS.

vindica o *status* de política de Estado, revela certo grau de complexidade e traz um novo conteúdo para o debate sobre a intersectorialidade. Ele problematiza uma das principais dificuldades relacionadas ao alcance das políticas públicas, ao tratar da criação das condições para resolver, de forma estrutural, os problemas dos cidadãos.

O depoimento de uma moradora que acessa a um programa social, no estado de São Paulo, ilustra bem a complexidade e o desafio da integração das políticas públicas, na atualidade:

A minha casa enche de água. O nível da água chega a um metro e quinze centímetros [...] não tenho como fazer benfeitorias na minha casa. A minha filha de 3 anos tem bronco-pneumonia [...] minha casa é muito úmida, quando os esgotos da rua entopem a minha casa faz infiltração da água dos esgotos [...] Sou costureira, mas já não enxergo tão bem para dar produção em firmas [...] Quando consigo alguma diária, meus filhos pequenos ficam nas ruas, tenho medo de irem parar no juizado [...] Meu marido também não consegue emprego, é sempre barrado pelos antecedentes criminais [...] Nossa comida é pouca, às vezes temos que sair pedindo comida nas casas de vizinhos e parentes. Nem sempre conseguimos pra todo mundo (moradora de São Paulo apud Silva, 2009).

Tratar de um problema complexo como esse requer uma análise intersectorial e a disposição dos diferentes setores de governo para atuarem de forma integrada. Nesse caso descrito, identificam-se problemas relacionados à moradia inadequada, ausência de rede de esgotos, saúde (deficiência visual, bronco-pneumonia), educação (ausência de creche), desemprego, discriminação, violência e fome. Para atuar de forma eficaz na solução desses problemas, várias áreas deverão ser envolvidas, dentre elas: habitação, saúde, saneamento, assistência social, segurança alimentar, direitos humanos, trabalho, segurança pública, educação, trabalho e renda.

1. Antecedentes do processo de construção do Sistema Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional (SIMSANS) em Contagem - MG

O município de Contagem localiza-se na região metropolitana de Belo Horizonte. Possui extensão territorial de 195 km² e uma população aproximada de 625.000 habitantes, constituindo-se na terceira cidade mais populosa do Estado (IBGE, 2007). É um município com destacada vocação industrial e sua conformação conta com um grande número de pessoas que vieram de diversas regiões mineiras, em busca de trabalho e melhores condições de vida. O desenvolvimento ocorreu de forma desigual - como na maioria das

grandes cidades - formando cenários distintos e contraditórios, com algumas regiões mais dinâmicas, estruturadas e urbanizadas, enquanto outras ficaram desprovidas de serviços de infraestrutura, transporte urbano, saneamento e acesso ao trabalho. Isso resultou na formação de regiões ou áreas, cujas famílias vivem com renda per capita muito baixa, com alto índice de desemprego, violência e fome.

O debate sobre a segurança alimentar e nutricional, no poder público municipal, era ausente até o ano de 2005. Logo após a posse de um governo democrático e popular, o tema entrou na agenda política, criando condições para se desenvolver a experiência apresentada a seguir.

Partindo do diagnóstico de que o tema ainda é novo e não havia registro de experiências anteriores, tampouco orçamento destinado a qualquer ação, buscou-se realizar movimentos complementares entre a procura de estratégias internas na administração pública (municipal e federal) e a mobilização da sociedade civil que, por sua vez, desenvolvia ações, mesmo que de forma isolada, em prol da segurança alimentar da população.

No primeiro ano de governo (2005), foi nomeada uma equipe de profissionais no âmbito da Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social, que se encarregou de realizar um diagnóstico da situação, mapear possíveis aliados, mobilizar a sociedade civil, pensar estratégias administrativas, negociar a inserção do tema nas peças orçamentárias e buscar recursos externos para dar início às ações.

O primeiro passo foi reconhecer a potencialidade do tema da SANS junto à sociedade civil e organizar o Conselho Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional. Num processo dinâmico e participativo, uma equipe composta por representantes do poder público e da sociedade civil trabalhou durante oito meses, resultando na criação e posse do Conselho Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional (COMSAN) e do Fundo Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional (FUMSAN). Isso tornou possível a mobilização de aliados dentro e fora do governo e o lançamento das bases para a construção das diretrizes de planejamento das ações de segurança alimentar e nutricional (SAN) e da estruturação de um órgão gestor próprio. Outra oportunidade foi o apoio do governo federal que, por sua vez, estimulou os municípios, através de editais públicos, a buscarem recursos junto ao Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome (MDS) para estruturarem programas de SAN em seus territórios.

A experiência do primeiro ano impulsionou o COMSAN e a equipe de SANS no governo a ampliar o debate junto à sociedade, concretizar os instrumentos de gestão (órgão gestor e de financiamento) e formular eixos e ações que viriam a compor a política municipal. Por meio de uma reforma administrativa, foi criada a Coordenadoria de Segurança Alimentar

Nutricional e Abastecimento (CSANA), com organograma próprio e atribuições bem definidas. Também foram criados programas orçamentários específicos, vinculados à Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social e ao FUMSAN. Foi realizada a I Conferência Municipal de Segurança Alimentar Nutricional, com ampla participação da sociedade civil e de gestores municipais, de onde emanaram as diretrizes para a estruturação dos programas e ações da SANS. O planejamento estratégico foi um instrumento fundamental para organizar as ideias, ainda dispersas, em planos de ação, propiciando uma grande reflexão sobre os desafios e possibilidades de se criar essa nova política, no município.

A gestão participativa e a formação em segurança alimentar e nutricional são estratégias permanentes e fundamentais na construção da política no município. Elas são colocadas em prática por meio do COMSAN, dos conselhos gestores das cozinhas comunitárias, dos encontros bimestrais dos beneficiários das Cozinhas Comunitárias, dos encontros mensais dos agricultores(as) urbanos, da comissão local do Centro Municipal de Agricultura Urbana e Familiar (CMAUF), dos cursos de multiplicadores (manipuladores de alimentos, agentes comunitários de saúde, agricultores urbanos), como também através de oficinas, minicursos, palestras, seminários, encontros e divulgação de materiais informativos. A força e a representatividade do COMSAN estão na participação das instituições da rede de proteção social que, além de beneficiárias das ações de SAN, são parceiras efetivas na construção e no controle social. Os conselhos gestores das Cozinhas Comunitárias e a Comissão Local do CMAUF, formados por representantes governamentais e da sociedade civil no nível local, os encontros bimestrais dos beneficiários das Cozinhas Comunitárias e os encontros mensais dos agricultores/as urbanos cumprem o papel de controle social e de avaliação da qualidade e do impacto das ações de SAN, na vida das famílias e das comunidades.

A inauguração dos equipamentos de SANS (Cozinhas Comunitárias, Banco de Alimentos, Ponto da Roça, Centro Municipal de Agricultura Urbana e Familiar⁴), a organização dos grupos e famílias da Agricultura Urbana e Familiar, a implantação do Programa de Aquisição de Alimentos MDS/Município, as ações de formação em educação alimentar nutricional e o estabelecimento de espaços de gestão participativa foram efetivadas ao longo do tempo, instalando-se um processo dinâmico e interrelacionado entre o debate, a sistematização da política e a concretização das ações, numa relação dialética entre o pensar e o fazer.

Ao longo de cinco anos foi possível sistematizar uma política de SANS em três planos, com ações, subações e metas, sustentados pelas estratégias

⁴ O Centro Municipal de Agricultura Urbana e Familiar (CMAUF) foi o último equipamento público de SAN, inaugurado em 28 de abril de 2010.

as da gestão participativa e da intersetorialidade interna ao governo e externa, com outros órgãos do governo e da sociedade civil. Os planos são estruturados a partir de três eixos: o eixo 'promoção e educação alimentar nutricional' articula o fornecimento de alimentação nutricionalmente balanceada por meio de duas Cozinhas Comunitárias, realiza ações de educação alimentar e nutricional, divulga materiais informativos sobre os temas relativos à SANS e realiza o acompanhamento das famílias beneficiadas; o eixo 'abastecimento e complementação alimentar' articula as ações do Banco de Alimentos (BA) - articulação e acompanhamento das instituições da rede de proteção social, rede de doadores, apoio à rede metropolitana de BA's, arrecadação e distribuição gratuita de alimentos, apoio aos programas de produção e comercialização direta da agricultura familiar e do Plantão Social, desenvolvido pela Assistência Social; o eixo 'fomento à produção e comercialização de alimentos saudáveis' articula as ações da agricultura urbana e familiar por meio do Centro Municipal de Agricultura Urbana e Familiar - formação de multiplicadores e organização de grupos produtivos urbanos (comunitários em espaços públicos e privados), quintais e pequenos espaços, assessoria técnica para os agricultores familiares e gestão do PAA no município.

A política municipal de SANS está refletida nas peças orçamentárias (PPA, LDO e LOA), sistematizada em três programas, com metas e orçamento estabelecidos, anualmente. No âmbito do planejamento estratégico do governo, a SAN se tornou um Programa Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional coordenado por uma Câmara Intersetorial de Políticas Sociais. Essa Câmara é composta pelas Secretarias Municipais de Desenvolvimento Social, Educação e Cultura, Saúde, Direito e Cidadania.

Os avanços na construção da política de SANS em Contagem têm relação direta com a metodologia fundada no planejamento, na gestão participativa e na intersetorialidade. A percepção da importância dessa abordagem intersetorial se deu logo no início dessa experiência, a partir da constatação de que o tema era desconhecido no município e que as forças em potencial se encontravam dispersas em diversos setores do governo e da sociedade civil. Para dar conta desse desafio, foi necessário identificar parcerias dentro do governo, começando, imediatamente, por dentro da própria secretaria.

Nesse sentido, buscou-se integrar as ações de SANS com a Assistência Social e o Programa Bolsa Família por se tratar de políticas complementares. De fato, as ações de SANS são voltadas prioritariamente para o mesmo público atendido pelos outros programas referidos. Exemplo disso são as Cozinhas Comunitárias instaladas nas comunidades mais pobres, que beneficiam as famílias mais vulneráveis e em situação de insegurança alimentar. Além das Cozinhas, construiu-se uma relação de colaboração com os CRAS (Casas

da Família), nos territórios. Nessa interação, são realizadas atividades periódicas de educação alimentar e de agricultura urbana voltadas para as instituições da rede de proteção social, grupos de famílias, idosos e jovens, nas diversas regiões do município.

Na perspectiva de se avançar na intersectorialidade, outros setores do governo foram envolvidos e mobilizados. Os setores da educação, saúde, meio ambiente, habitação, limpeza urbana, coordenadorias especiais (Política para Mulheres, Igualdade Racial, Projetos Especiais) e administrações regionais foram identificados, imediatamente, como aliados estratégicos. Gestores e técnicos desses setores são pautados e convidados a tomarem parte da construção da política municipal de SANS, por meio da participação nas conferências, seminários, cursos e conselhos gestores dos programas, além da participação efetiva desses setores no COMSAN.

Cabe destacar as áreas de saúde e da educação, sem as quais a SANS não se efetivaria. No âmbito da educação, estão sendo desenvolvidas ações conjuntas relacionadas à alimentação escolar, ao Projeto Educando com a Horta Escolar (PEHE), agricultura urbana e educação alimentar e nutricional, envolvendo a comunidade escolar. Além dessas ações concretas, está sendo negociada a inserção do tema no currículo escolar. Uma ação concreta na área da saúde foi a criação de um curso de formação em SANS, para agentes comunitários de saúde, que alcançará um grupo de 200 participantes. Com essa ação, pretende-se garantir que os agentes comunitários de saúde se tornem multiplicadores de SANS, junto às famílias acompanhadas pelo PSF; envolver os gestores dos distritos sanitários na construção coletiva do temário e da metodologia do curso, num primeiro momento e, a partir daí, formular outras ações mais estratégicas, na perspectiva da intersectorialidade.

No entanto, ainda os resultados concretos nessas tentativas de integração são lentos. A percepção é a de que a estrutura fragmentada e vertical das políticas setoriais ainda prevalece na prática da maioria dos gestores, sendo necessário forjar uma nova cultura, que ainda está em construção. Aliada a essa cultura setorial fragmentada, programas nacionais como o PEHE e até mesmo a alimentação escolar chegam ao município com uma estrutura verticalizada e fechada (na concepção e no financiamento), o que dificulta a construção de estratégias intersectoriais, no nível do município.

2. Institucionalização do Sistema Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional (SIMSANS) em Contagem - MG

A concretização do sistema de segurança alimentar e nutricional no âmbito do município, sistematizado numa Lei, pode ser entendido como o resultado de um processo de aprendizagem, por meio do qual foram descobertas estratégias de sustentabilidade, que procuram envolver os agen-

tes públicos e a sociedade civil, com o objetivo de garantir o enraizamento da SANS, no município. O texto da Lei foi formatado coletivamente no momento em que todos os elementos que constituem um sistema estavam consolidados: o COMSAN, o FUMSAN, a Conferência Municipal de SAN, o órgão gestor (Coordenadoria de Segurança Alimentar Nutricional e Abastecimento/Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social) e a Política (programas, planos, ações, metas e financiamento). Eles formam a estrutura política do Sistema Municipal de Segurança Alimentar Nutricional Sustentável (SIMSANS).

A Lei nº 4.276/2009, que institui o SIMSANS, está orientada pelos princípios e diretrizes da LOSAN, da LOSANS estadual e segue as diretrizes das duas conferências realizadas no município em 2006 e 2009, respectivamente. O principal objetivo do SIMSANS é integrar as ações de governo e da sociedade civil para garantir o direito humano à alimentação adequada a toda população do município e fazer de Contagem uma cidade sem fome, mais justa e saudável.

O sucesso dessa experiência está na capacidade dos atuais gestores fazerem com que a SANS se torne política pública e imprescindível, no município. Questões como a intersectorialidade, a continuidade e a elaboração de uma política municipal integrada de SANS estão em pauta (no governo e na sociedade civil) e alguns instrumentos estão previstos na Lei, como por exemplo, a criação de um Comitê Intersecretarias e as Microrredes Locais, seguindo os territórios dos CRAS.

Para se avançar na efetivação dessa política está se constituindo um Grupo de Trabalho (GT), composto por representantes dos setores governamentais e do COMSAN, no âmbito da Câmara Intersetorial de Políticas Sociais, com o propósito de definir estratégias e um plano de ação para a elaboração da Política Municipal de SANS, de forma integrada. Além disso, a prática cotidiana da intersectorialidade é imprescindível, pois é a partir da vivência das dificuldades e entraves que se aprende a buscar caminhos. Outro elemento importante para a garantia da continuidade é a realização de concurso público para servidores que possam ser capacitados e envolvidos com o tema.

A criação do SIMSANS em Contagem é, sem dúvida, uma conquista histórica para o município, um reconhecimento público incontestável nos âmbitos do Executivo e do Legislativo. Tornou-se, também, uma referência importante para outros municípios que se encontram em processo de organização da SANS. As insuficiências e os acertos devem ser avaliados para que outras experiências avancem. No entanto, precisa-se avançar na institucionalização dessas políticas e no empoderamento ainda maior da sociedade civil. Os programas e ações de SANS precisam ser regulamentados. A instância intersecretarias – Comitê intersectorial – precisa tomar cor-

po e legitimidade, a organização das microrredes locais dinamizada e os conselhos e comissões locais fortalecidos.

Considerações finais

Considerando que a SAN propõe um sistema aberto, essencialmente intersetorial, com ações e metas pulverizadas em diferentes setores do governo, quais serão as estratégias de concepção, planejamento, financiamento e execução da política integrada de SAN? Qual ou quais serão os órgãos componentes do sistema com a função de fomentar processos como faz hoje o Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome? Este Ministério cumpre a função de indutor da política de SAN junto aos estados e municípios, de forma diferenciada de outros ministérios que, sabidamente promovem ações e políticas de segurança alimentar, mas ainda circunscritas aos limites de um sistema fechado e vertical. Nesse sentido, a análise dos outros sistemas de políticas públicas se constitui em referência importante para se conceber a implantação de um sistema diferente, como o que se pretende com a segurança alimentar e nutricional no país, nos estados e municípios.

Na experiência de Contagem, os mesmos elementos estão colocados. A atual Política de SANS está localizada na Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social e não é simples ampliar a visão para compreendê-la de forma integrada com outros setores do governo. No momento, o debate ocorre por dentro da Câmara Intersectorial de Políticas Sociais e se aposta na capacidade do GT SANS para desobstruir obstáculos e avançar no sentido da reformulação da Política Municipal, de forma integrada. O Comitê Intersecretarias previsto no SIMSANS ou outra estrutura similar deverá ser pautado e encaminhado por esse GT, de modo que possa vir a cumprir uma função similar à da Câmara Interministerial, no nível federal.

O processo percorrido mostra que no município são necessários instrumentos muito concretos para a efetivação da política como: um órgão gestor próprio, regulamentado e vinculado a uma unidade gestora da administração pública, um fundo próprio, programas, ações e metas previstas nas peças orçamentárias e financiamento garantido com recursos municipais. Esses instrumentos são estratégicos para garantir a relevância da SANS junto às demais políticas e ações governamentais. De modo geral, os recursos humanos e financeiros da administração pública são sempre insuficientes para o atendimento das demandas da população. Diante disso, é necessário e indispensável que ocorra o reconhecimento legal e político dos temas e das políticas sociais para que não sejam relegados a um segundo plano.

Apesar da complexidade na construção do SIMSANS, no município, e do SISAN, em âmbito federal, pode-se afirmar que esse é um caminho sem

volta e com perspectivas muito promissoras. As conquistas históricas são imensuráveis: o direito humano à alimentação já está legitimado na Constituição Federal, boa parte do marco legal já está constituído, a política nacional já está bastante sistematizada; avança-se, ainda, na concepção de intersectorialidade e continua uma mobilização popular vigorosa. Isso sinaliza que estão ocorrendo passos largos para que a SANS se torne, efetivamente, uma política de Estado.

Referências

BRASIL. *Lei Federal 11.346, de 15 de setembro de 2006*. Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional.

CONSELHO NACIONAL DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL. CONSEA/MG. *Documento Base*. Encontro Estadual de Conselheiros Municipais de Segurança Alimentar e Nutricional de Minas Gerais, 2010.

EQUIPE CSANA. *Cartilha Segurança Alimentar e Nutricional: Um direito de todos*. Contagem/MG, 2008.

IBGE. *Perfil do Município de Contagem*. Prefeitura Municipal de Contagem (SEPLAN/DITEC), 2007.

LEI MUNICIPAL Nº. 4.276/2009. Cria o Sistema Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional Sustentável (SIMSANS), de Contagem/MG. In: *Diário Oficial de Contagem*. ed. 2471, 2009, p. 05.

PREFEITURA MUNICIPAL DE CONTAGEM. Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social. Coordenadoria de Segurança Alimentar Nutricional e Abastecimento. *Relatório Final II Conferência Municipal de Segurança Alimentar Nutricional Sustentável: Direito Humano à alimentação adequada*. Contagem/MG, 2006.

PREFEITURA MUNICIPAL DE CONTAGEM/MG. Secretaria de Trabalho e Desenvolvimento Social. Coordenadoria de Segurança Alimentar Nutricional e Abastecimento. *Relatório da 1ª Conferência Municipal de Segurança Alimentar Nutricional e Abastecimento*. Contagem/MG, 2006.

PRESIDÊNCIA DA REPÚBLICA. *Construção do Sistema e da Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional: a experiência brasileira*. Brasília/DF, 2009.

São Paulo, citado por Enid R. A. Silva na Oficina Nacional *Construindo o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional*, em Brasília – fevereiro/2009.

SISTEMA ÚNICO DE ASSISTÊNCIA SOCIAL E SISTEMA DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL: UMA INTEGRAÇÃO POSSÍVEL

Elizângela Assunção Nunes¹

Leiriane de Araújo Silva²

A construção de um sistema de proteção social configura-se como um desafio ao país que possui uma dívida social histórica com os segmentos empobrecidos, principalmente no que concerne à proteção social não-contributiva. O enfrentamento desse desafio alcança expressão com a Constituição Federal de 1988 e a Lei Orgânica da Assistência Social (LOAS), a partir das quais se edifica um novo arcabouço legal e institucional que se materializa de maneira mais expressiva com a elaboração da Política Nacional de Assistência Social (PNAS) e a Norma Operacional Básica (NOB), que estabelecem que a política de Assistência Social se organizará a partir do Sistema Único de Assistência Social (SUAS).

Segundo Sposati (2008, p. 06), proteger “supõe, antes de tudo, tomar a defesa de algo, impedir sua destruição e sua alteração. Nesse sentido, a ideia de proteção contém um caráter preservacionista – não da precariedade, mas da vida -, supõe apoio, guarda, socorro e amparo. Esse sentido preservacionista é que exige tanto as noções de segurança social como as de direitos sociais”.

Partindo do entendimento de que o enfrentamento do problema da fome e da pobreza tem caráter multidimensional e intersetorial, que requer articulação entre as políticas sociais, a experiência ora apresentada busca trabalhar a interface entre o Sistema Único de Assistência Social (SUAS) e o Sistema de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN), visando ampliar a proteção social integral para as famílias em situação de vulnerabilidade e risco social, a fim de aliar desenvolvimento com justiça social.

O objetivo deste artigo é mostrar como o município de Maracanaú, no Ceará, vem estruturando uma rede socioassistencial integrada e integradora de serviços que fortalecem sua rede de proteção social. Mostra ações de segurança alimentar e nutricional, assistência social, inclusão produtiva e transferência de renda, e como essas ações podem incidir de maneira positiva sobre situações de vulnerabilidade social, através da viabilização do acesso dessas famílias a uma alimentação adequada, de qualidade e em quantidade suficiente, a um custo acessível.

¹ Especialista em Saúde Mental pela Universidade Estadual do Ceará, Mestranda em Planejamento e Políticas Públicas pela mesma Universidade, Assistente Social e Gerente em Segurança Alimentar e Nutricional em Maracanaú - CE. Aluna Gestora da RedeSAN. E-mail: elizangela.nunes@ig.com.br

² Especialista em Serviço Social pela Universidade de Brasília, Mestre em Políticas Públicas e Sociedade pela Universidade Estadual do Ceará, Assistente Social da Diretoria de Gestão Integrada de Maracanaú e Professora substituta da Universidade Estadual do Ceará. Aluna Gestora da RedeSAN. E-mail: leirianevn@hotmail.com

1. Desenvolvendo ações e integrando pessoas

Os desafios no município de Maracanaú não diferem dos desafios nacionais, embora apresentem particularidades. O ponto de partida e o percurso dessa prática iniciaram-se com a elaboração de um diagnóstico do município, que possibilitou a identificação das vulnerabilidades e potencialidades locais, acrescido de um “Diagnóstico territorializado por Centro de Referência da Assistência Social – CRAS”, realizado a partir do Cadastro Único para programas sociais, que proporcionou visualizar o perfil socioeconômico dos titulares de direitos e orientou a organização dos serviços, programas e projetos, no âmbito da assistência social.

Maracanaú possui 199.808 habitantes, dos quais, 150.684 estão inscritos no Cadastro Único. Isso corresponde a 75% da população do município e mostra o grau acentuado de desigualdade existente, apesar de integrar um dos principais pólos industriais do Ceará, com um número significativo de famílias com renda per capita de $\frac{1}{2}$ salário mínimo.

A cobertura da transferência de renda³ no município abrange 20.905 famílias do Programa Bolsa Família (PBF) e 3.790 que recebem o Benefício de Prestação Continuada (BPC), perfazendo um total de 24.695 famílias incluídas nos serviços, programas e projetos socioassistenciais.

Para responder a essa demanda, o município possui oito CRAS, um CREAS, cinco Cozinhas Comunitárias, um Restaurante Popular, cinco Centros de Convivência Social – Pólos ABC – e um Centro de Convivência do Idoso. Articulados entre si, estes constituem a rede de proteção social não contributiva de Maracanaú.

Para realizar a cobertura territorial de 24.695 famílias a gestão da Política Municipal de Assistência Social busca estruturar um arranjo institucional que transite entre a proteção e o desenvolvimento social, em vista da constituição de uma rede integrada de proteção e promoção social. Essa rede tem os CRAS enquanto ‘portas de entrada’ do SUAS. Eles identificam as vulnerabilidades e potencialidades em seus territórios, através de diagnósticos e da vigilância social, gerando as demandas que serão trabalhadas conjuntamente pelos serviços do SUAS e do SISAN.

Desta forma, as demandas para os serviços e equipamentos da segurança alimentar e nutricional têm seu ponto de partida nos CRAS, caracterizando a articulação entre SUAS e o SISAN em duas frentes. A primeira parte do cuidado e da prevenção, por meio da rede socioassistencial. A segunda potencializa o desenvolvimento, através da segurança alimentar e nutricional e da inclusão produtiva, que se complementam na proteção integral da família.

³ Por cobertura da Assistência Social compreende-se todas as famílias beneficiadas pelos programas de transferência de renda no município.

Diversas ações de combate à fome e de geração de renda perpassam os equipamentos e os serviços da Secretaria de Assistência Social e Cidadania de Maracanaú, por meio da capacitação de cidadãos para o mercado de trabalho e da economia solidária. Ao todo são 5.153 famílias atendidas⁴ pelos oito CRAS e 37.306 famílias referenciadas⁵. Deste modo, os equipamentos, serviços, programas e projetos da assistência social estão voltados, prioritariamente, para os usuários acompanhados pelos CRAS e os CREAS, numa metodologia de trabalho que se volta para o acompanhamento integral da família, ressignificando a rede pública de proteção socioassistencial.

Os Equipamentos Públicos de Alimentação e Nutrição são voltados, prioritariamente, ao atendimento do público do Cadastro Único e dos programas de transferência de renda por entender-se que essas famílias vivem em situação de risco maior, sob múltiplas vulnerabilidades, requerendo ações integradas pelo SUAS e o SISAN para a sua superação, dentre elas: o empoderamento das pessoas para a sua autonomia, suas competências e capacidades de autodesenvolvimento; o desenvolvimento de um trabalho coletivo, mobilizador e agregador que produza mudanças nas condições de vida dos sujeitos das ações socioassistenciais; a capacitação dos cidadãos para o mercado de trabalho e o exercício da cidadania, fomentando a organização de grupos produtivos solidários.

2. Integração Sistema Unificado de Assistência Social (SUAS) e Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN): resultados possíveis

A experiência de Maracanaú evidencia um conjunto de resultados interessantes, entre os quais cabe mencionar: o atendimento integralizado às famílias através de serviços, programas, projetos e benefícios; o acesso à alimentação de qualidade a preço acessível e a redução de gastos com alimentação no orçamento familiar; o estímulo à agricultura familiar agroecológica, respeitando a cultura regional e local na produção e comercialização de alimentos; a comercialização de produtos agrícolas de acordo com os preços de mercado; o abastecimento dos equipamentos da rede socioassistencial pelo Programa de Aquisição de Alimentos.

Entre os resultados quantitativos pode se destacar: 5.153 famílias acompanhadas pelos oito CRAS existentes no município; 40.000 famílias referenciadas nos oito territórios de CRAS; 14.000 pessoas alimentadas por

⁴ Total geral de famílias atendidas durante o ano em solicitação de benefícios, atendimento às famílias do CadÚnico, atendimento individual, orientações e encaminhamentos.

⁵ As famílias referenciadas são aquelas inscritas no cadastro único de Maracanaú, configurando-se como famílias prioritárias para os serviços, programas, projetos e benefícios socioassistenciais.

mês no Restaurante Popular; 10.000 pessoas alimentadas por mês nas Cozinhas Comunitárias; 190 toneladas de alimentos adquiridas da agricultura familiar pelo Programa de Aquisição de Alimentos para o abastecimento de 48 entidades socioassistenciais; 2.500 crianças e adolescentes e 120 idosos da rede socioassistencial mudando seus hábitos alimentares; 10.000 pessoas beneficiadas diretamente com o Programa de Aquisição de Alimentos.

A integração entre o SUAS e o SISAN evidencia alguns impactos positivos que cabem ser mencionados: a descentralização territorializada dos serviços ampliou a autonomia dos CRAS legitimando-os como 'portas de entrada' do SUAS e do SISAN; a cultura de direito social que rompe com a visão fragmentada, desarticulada e clientelista da assistência social; a utilização do cadastro único como instrumento de planejamento de políticas e programas sociais no município; em torno de 90% das famílias que frequentam o Restaurante Popular são avaliadas pelas unidades de atendimento CRAS e CREAS; 100% dos integrantes das ações de inclusão socioproductiva são cadastrados e/ou beneficiados pelo Programa Bolsa Família e o BPC; 50% dos gêneros alimentícios do Restaurante Popular e das Cozinhas Comunitárias são oriundos dos produtores familiares dos territórios de CRAS; 70% do público atendido pelo Restaurante Popular realizam suas refeições com familiares e/ou amigos, resgatando a cultura local do almoço em família e; otimização do orçamento familiar reduzindo em 50% as despesas com alimentação.

Esses resultados foram possíveis mediante momentos de avaliação e de monitoramento, entendidos como um processo sistemático de análise das ações, características e resultados de políticas, programas ou projetos, a partir de critérios definidos que ajudam a determinar a relevância, a qualidade, a utilidade ou efetividade dessas ações, gerando recomendações para a sua correção ou melhoria.

Para tanto, utilizou-se como principais instrumentos: pesquisa direta realizada com os usuários do Restaurante Popular sobre a qualidade dos serviços ofertados; pesquisa direta sobre impacto do serviço do Restaurante Popular no orçamento familiar; instrumental de referência e contrarreferência da rede socioassistencial; Plano Municipal de Assistência Social e do Sistema Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional; Planejamento Estratégico da Secretaria de Assistência Social e Cidadania e; Sistema de entrada e manutenção de dados do Cadastro Único.

A importância da experiência ora apresentada consiste na integração entre a assistência social, a segurança alimentar e nutricional e a transferência de renda, na perspectiva de articulação de ações que visem o atendimento e acompanhamento das famílias na sua integralidade, rompendo com o modelo fragmentado culturalmente presente nas políticas sociais da sociedade brasileira. Consiste, também, na afirmação do SUAS como uma política de seguridade social que tem como princípio a equidade e a justiça social,

pressupõe o reconhecimento dos direitos incluídos na Constituição Federal, rompendo com o atendimento calcado na lógica do benefício. Por último, é preciso destacar a importância do SISAN para além da distribuição de alimentação a preço acessível, mas alcança a dimensão do cuidado com as pessoas, ao buscar integrá-las à rede socioassistencial.

A perspectiva de assegurar direitos de cidadania encontra alguns obstáculos na sociedade. Desta forma, identifica-se a dificuldade de trabalhar as políticas numa perspectiva intersetorial e integral devido à cultura assistencialista impregnada entre usuários, técnicos e gestores. A segurança alimentar e nutricional e a assistência social historicamente foram muito vinculadas ao assistencialismo. E, pelo pouco conhecimento da população da amplitude que envolve essas políticas, corre-se o risco das mesmas serem reduzidas a ações pontuais e não se efetivarem como direitos sociais.

A integração entre o SUAS e o SISAN, em Maracanaú, é possível devido à implementação de equipamentos públicos estatais que passam a compor a rede de proteção social e a assegurar a primazia do Estado na condução da política de assistência social e segurança alimentar e nutricional no município. Nesse contexto, houve a descentralização dos serviços de proteção social, reafirmando o compromisso e a responsabilidade institucional entre os entes federados na realização de políticas sociais que atendam o território e as necessidades da população, consolidando e ampliando a rede de proteção social e evitando práticas de ajudas parciais e fragmentadas, bem como a superposição e o paralelismo de ações.

Essa experiência vislumbra contribuir para a criação de espaços públicos nos quais os interesses coletivos sejam apresentados, discutidos, pactuados e negociados, reforçando a existência de cidadãos ativos.

Considerações Finais

Pelo exposto, percebe-se uma ampliação da cobertura do sistema municipal de proteção social não-contributivo em Maracanaú, que vem estruturando-se em uma rede socioassistencial integrada e integradora de serviços públicos, com vistas a enfrentar a questão social local com a responsabilidade de proteger a sociedade e promover seu desenvolvimento social, ou seja, a cidadania e a dignidade humana, materializando, assim, os direitos conquistados e instituídos.

No processo histórico de implementação de políticas públicas sociais a articulação entre SUAS e SISAN não se dá, contudo, sem contradições e conflitos. Os obstáculos e desafios fazem parte desse processo que requer uma nova estrutura nas instituições públicas no que se refere à gestão do trabalho intersetorial. O reconhecimento da intersetorialidade entre as diversas políticas públicas ainda vem sendo um desafio a ser superado para evitar as ações isoladas, para-

lelas, fragmentadas e residuais, vislumbrando à ampliação da cobertura à população. Esses esforços institucionais apontam para a afirmação e consolidação de políticas públicas no combate à pobreza e às desigualdades sociais.

Aliado a essa questão da intersectorialidade tem-se a necessidade de desenvolver uma cultura do planejamento, monitoramento e avaliação no âmbito das políticas de assistência social e segurança alimentar e nutricional. Só assim se poderá consolidar a gestão territorializada da proteção social, integrando benefícios e serviços e ainda regulando procedimentos e fluxos entre ambas.

Outro desafio é romper com a cultura clientelista que persiste nos mais diversos segmentos, sejam eles políticos, gestores, profissionais e usuários. Esta é uma condição para se avançar rumo a um novo paradigma pautado pela lógica do direito, que somente se conseguirá com a participação ativa da sociedade civil nas decisões. Daí a importância do controle social no processo de tomada de decisões sobre os rumos da política que, de acordo com Silva, Jaccound e Beghin (2005), envolve três sentidos: maior participação social promove maior transparência na visibilidade e nas deliberações das ações tornando o sistema decisório mais democrático; a participação social permite saber quais são as demandas sociais, provocando um aumento na promoção da igualdade e equidade nas políticas públicas e; a sociedade, através de movimentos e formas associativas, permeia as ações estatais de defesa e ampliação de direitos, demanda ações e é capaz de executá-las no interesse público. A participação da sociedade civil nos processos políticos precisa pautar-se pela legitimação dos direitos sociais, ampliando a esfera pública e evitando a desresponsabilização do Estado pelo provimento das necessidades básicas da população.

Por fim, faz-se necessária a construção de um arcabouço legal que assegure a continuidade da atual formatação da política de assistência social e de segurança alimentar e nutricional em Maracanaú, uma vez que os direitos precisam ser traduzidos e incorporados em lei.

Referências

Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. *Avaliação de políticas e programas do MDS: resultados em segurança alimentar e nutricional*. Brasília: MDS, SAGI, 2007.

BELIK, Walter, SILVA, José Graziano da e TAKAGI, Maya. *Políticas de combate à fome no Brasil. São Paulo Perspec.*, Dez 2001, vol.15, no.4, p.119-129.

BRASIL. Emenda Constitucional n. 64, de 04.02.2010. *Alimentação como direito social*. Diário Oficial da República Federativa do Brasil. Brasília, 2010.

Rede Integrada de Segurança Alimentar e Nutricional

- O **Projeto RedeSAN** é a soma de pessoas, organizações e entidades que têm em comum a luta pela implantação e o fortalecimento da Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) no Brasil.
- Dos que sabem que o alimento é um direito humano e um referencial de vida – contra a pobreza de qualquer natureza e a exclusão social de qualquer origem.
- Dos gestores que compreendem que o desenvolvimento local e nacional é aquele que cria e estimula cidadãos/cidadãs.

O Projeto RedeSAN proporciona

- A comunicação e a troca de informações entre atores que atuam com SAN;
- A formação de gestores e lideranças que atuam na Rede de Equipamentos Públicos de Alimentação e Nutrição (Restaurantes Populares, Bancos de Alimentos e Cozinhas Comunitárias) e com programas e ações de SAN (Programa de Aquisição de Alimentos, Feiras, Agricultura Urbana e Periurbana, Cisternas e SISAN) em todo país;
- A formação de gestores e lideranças sociais que atuam em programas e ações de acesso à água e convivência com o semiárido brasileiro;
- Espaços para interações, trocas de experiências e de informações em SAN;
- A articulação de processos sociais e políticas públicas sociais;
- A Interação entre gestores públicos de SAN e gestores de diferentes áreas do MDS.

O Projeto RedeSAN visa

- Promover orientação, monitoramento e avaliação de resultados relativos ao desenvolvimento de ações nos Equipamentos Públicos de Alimentação e Nutrição;
- Formar gestores para equipamentos e programas públicos de SAN;
- Fortalecer a SAN nos municípios brasileiros a partir da formação de uma rede de comunicação e troca de informações;
- Incentivar e apoiar a implantação de políticas públicas de SAN em âmbito nacional, estadual e municipal;
- Produzir, coletar e divulgar materiais (livros, apostilas, textos, vídeos, DVDs, entre outros) de formação e informação aos que atuam no campo da SAN, do Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA), da Soberania Alimentar e da efetivação do Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN).

Projeto RedeSAN - Rede Integrada de Segurança Alimentar e Nutricional

Viabilizado por Convênios firmados entre a Fundação de Apoio da Universidade Federal do Rio Grande do Sul (FAURGS) / Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS) com o Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome (MDS).

Parcerias com outras entidades, como o Instituto Ambiental Brasil Sustentável (IABS) e a Agência Espanhola de Cooperação Internacional para o Desenvolvimento (AECID)

Rede Integrada de Segurança Alimentar e Nutricional - RedeSAN

Rua Miguel Teixeira, 86 – 2º Andar – CEP: 90050-250 – Porto Alegre – RS.

Fones: (51)3288-6687 ou (51)9976-3219.

End. Eletr.: secretaria@redesan.ufrgs.br

Plataforma / Portal: www.redesan.ufrgs.br

Esta publicação, que resulta de um processo de formação de gestores públicos e lideranças sociais, visa contribuir com o debate em torno constituição do Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional no Brasil a partir de experiências concretas que vêm ocorrendo em municípios. Deste modo, subsidia o processo de formação de gestores públicos de Restaurantes Populares, Cozinhas Comunitárias, Bancos de Alimentos, Programa de Aquisição de Alimentos, Feiras e Agricultura Urbana e Periurbana, programas e ações de SAN, bem como lideranças sociais que trabalham com soberania e segurança alimentar e nutricional. Sob diversos olhares, as autoras e os autores dos artigos mostram a relevância desses equipamentos públicos, programas e ações para propiciar alternativas concretas de realização do direito humano à alimentação adequada e saudável como um direito de todos e todas.



Apoio:



Realização:



Ministério do
Desenvolvimento Social
e Combate à Fome

