



Mestrado em Ciências do Consumo Alimentar

**DISSERTAÇÃO DE MESTRADO**

**Avaliação da oferta alimentar  
em meio escolar do pré-escolar e 1º ciclo  
do ensino básico: um estudo exploratório  
com intervenientes-chave do setor**

Alexandra Sofia Vicente de Matos

n.º 1801738

**Setembro 2022**



Mestrado em Ciências do Consumo Alimentar

**DISSERTAÇÃO DE MESTRADO**

**Avaliação da oferta alimentar em meio  
escolar do pré-escolar e 1º ciclo  
do ensino básico: um estudo exploratório  
com intervenientes-chave do setor**

Alexandra Sofia Vicente de Matos

n.º 1801738

**Sob orientação da Professora Doutora Ana Pinto Moura e coorientação da  
Prof.<sup>a</sup> Doutora Bela Franchini, Faculdade de Ciências da Nutrição e Alimentação da  
Universidade do Porto**

**Setembro 2022**

# SUMÁRIO

A alimentação é um dos fatores determinantes para o bem-estar e saúde humana. É na infância que os hábitos alimentares influenciam os comportamentos alimentares e a saúde na vida adulta, sendo a educação alimentar uma intervenção essencial na oferta alimentar das escolas. Nos últimos anos em Portugal, a promoção e educação para a saúde em meio escolar têm vindo a ser atualizadas e implementadas, nomeadamente com o reforço de orientações e referenciais sobre a oferta alimentar nas escolas. Pretendeu-se nesta investigação analisar a opinião dos intervenientes-chave sobre a oferta alimentar em meio escolar do pré-escolar e 1º ciclo do ensino básico, abordando as práticas dos referenciais existentes em Portugal, nomeadamente nas ementas escolares, regime escolar – fruta, produtos hortícolas e leite, e uma análise no ponto de vista da sustentabilidade desses mesmos referenciais. Para o efeito, recorreu-se a entrevistas semi-estruturadas realizadas a onze profissionais, com responsabilidades ao nível da gestão/direção e operacionalização em ações de intervenção da oferta alimentar em meio escolar, pré-escolar e 1º ciclo do ensino básico, em vários tipos de organizações escolares, sejam públicas ou privadas. Os discursos dos participantes foram analisados tendo por base a análise temática e o recurso ao programa QSR Nvivo 10®. Da análise dos extratos discursivos dos participantes identificam-se os seguintes fatores que influenciam a adesão à oferta alimentar em contexto escolar: educação alimentar, hábitos alimentares e manipuladores de alimentos, destacando-se a falta de literacia alimentar por parte dos encarregados de educação.

Um outro obstáculo reportado foi a falta de fiscalização/monitorização das capacitações preconizadas para as ementas escolares, ocorrendo um excesso de proteína animal e défice na componente vegetal. Nas entrevistas foram ainda reportadas dificuldades na utilização de produtos locais nas ementas escolares, fruto do custo associado a estes produtos. No que diz respeito à temática do desperdício alimentar, os nossos participantes salientaram a falta de acompanhamento na avaliação do desperdício alimentar, o qual tende a ser avaliado de uma forma pontual, havendo ausência na verificação de eficácia das ações realizadas para o seu combate. Particular relevância foi dada ao papel dos manipuladores de alimentos na adesão à oferta alimentar saudável proporcionada em meio escolar, referindo, no entanto, que é uma classe profissional que não é reconhecida e que não tem a formação devida. A falta de nutricionistas em contexto escolar foi referida várias vezes pelos participantes, sendo estes atores considerados como atores relevantes para se alcançar as seguintes melhorias nas escolas: educação alimentar, monitorização das capacitações e redução do desperdício

alimentar. Em suma, é necessário criar, potencializar e valorizar uma equipa de profissionais diversificada nomeadamente, nutricionistas, manipuladores de alimentos, técnicos de saúde, agricultores e professores, para minimizar os obstáculos sentidos no dia a dia nos processos da oferta alimentar em contexto escolar.

Palavras-chave: Alimentação, Cantinas, Desperdício Alimentar, Educação, Ementas Escolares, Oferta Alimentar, Orientações, Sustentabilidade

# ABSTRACT

Food is one of the most important factors for human well-being and health. It is during childhood that eating habits influence behaviour and health in adult life, so nutrition education is an essential intervention on food offers in schools. In past years, Portugal has implemented school policies relating to education and health, namely by applying principles and guidelines to the school food supply. The aim of this research was to analyse the opinion of the key stakeholders regarding the food supply practices in the kindergarten and primary school environment, considering the national guidelines on school lunch, school fruit, vegetables and milk scheme and sustainability guides. Semi-structured interviews with eleven key stakeholders with responsibility towards management/direction or that operated on food supply school were carried out and interviews were analysed using a thematic analysis procedure with the support of QSR Nvivo 10®. According to respondents' narratives, the following factors influence the adherence to food supply in a school context: food education, eating habits, and food handlers, highlighting the lack of food literacy on the part of those in charge of education.

Another problem that was monitored was the lack of surveillance/monitoring of the recommended *per capita* food portion size for school lunch, these were found to have an excess of animal protein and a deficit of vegetables. During interviews there were reports of difficulties integrating local food into the school lunch caused by the cost associated with these products. In regards to food wastage, our participants highlighted the lack of accompaniment in the assessment of food waste, which is usually evaluated assiduously, noting that there was an absence in the verification of the efficacy of actions taken against food waste. Particular relevance was given to the role of food handlers in the adhesion of healthy foods through the medium of the school, referring to, on the other hand, that it is a working class that is not recognized and does not have the appropriate training. The lack of nutritionists in the school system was also referred several times by participants, being that they were considered to enable the following improvements in schools: food education, monitorization of *per capita* portion size for school lunch and food waste reduction. In total, it is necessary to create, promote and value a diverse team of professionals, namely nutritionists, food handles, healthcare professionals, farmers, and teachers, to minimize the obstacles felt in the day-to-day processes of the food offers in schools.

Keywords: Canteens, Education, Food, Food Supply, Food Waste, Sustainability, School Lunch

## AGRADECIMENTOS

A melhor forma de agradecimento à Professora Doutora Ana Pinto Moura e Professora Doutora Bela Franchini pelo acompanhamento, resiliência e apoio dado durante esta investigação é contribuir profissionalmente, partilhando os conhecimentos que me foram transmitidos para uma maior consciencialização sobre consumo alimentar na sociedade. Obrigada por terem iluminado o meu céu, quando tudo parecia nublado.

À Universidade Aberta pela oportunidade de viver esta experiência no Mestrado de Ciências do Consumo Alimentar e por toda a equipa presente nesta instituição de ensino, pela tolerância, em tempos de uma pandemia mundial, para a conclusão deste trabalho.

A todos os entrevistados que contribuíram para esta investigação, ouvi-los e conhecê-los foi uma oportunidade única para a amplitude do conhecimento na área da oferta alimentar em Portugal.

À Andreia, pelo pragmatismo e acompanhamento do meu estado emocional neste processo, é fundamental uma mente sã para ter foco nos objetivos a que nos propomos cumprir.

À minha família de sangue, por perguntarem que necessidade tenho eu de continuar a estudar e de não entenderem muito bem o que faço, mas mesmo assim, por estarem sempre ao meu lado da sua forma particular.

À família que escolhi ao longo do meu crescimento, o meu leque de amigos, que foram e são, diariamente, um pilar forte na construção dos meus valores, vivências e que contribuem para as minhas memórias, cheias de amor, felicidade e aconchego.

Ao Pedro, por me ter dado a conhecer o que é sintonia e companheirismo. Obrigada por estares a remar no mesmo barco, neste rio que é a vida, tornando a viagem mais leve, cheia de carinho e boa disposição.

À vida, por ser sempre tão desafiante e complexa, e ao mesmo tempo, por mostrar o quão é boa de ser vivida.

# ÍNDICE

<b>LISTA DE ABREVIATURAS</b> .....	8
<b>LISTA DE IMAGENS</b> .....	9
<b>1. ENQUADRAMENTO TEÓRICO</b> .....	10
1.1 Oferta alimentar escolar: pré-escolar e 1º ciclo do Ensino Básico.....	11
1.1.1 Legislação relativa à oferta alimentar no ensino pré-escolar e 1º ciclo do ensino básico.....	15
1.1.1.1 Ementas escolares .....	17
1.1.1.2 Regime Escolar: fruta, produtos hortícolas e leite .....	20
1.2 Sustentabilidade alimentar na oferta escolar .....	21
1.2.1 Desperdício alimentar nos refeitórios escolares.....	25
1.2.2 Alimentos locais e sazonais.....	29
1.3 Objetivo.....	33
<b>2. METODOLOGIA</b> .....	34
2.1 Instrumentos de recolha de informação .....	35
2.1.1 Guião de entrevista.....	35
2.1.2 Amostra .....	36
2.1.3 Funcionamento das sessões .....	36
2.1.4 Transcrição e análise das entrevistas.....	36
<b>3. RESULTADOS</b> .....	38
3.1 Caracterização da amostra.....	39
3.2 Categorias definidas na grelha de análise .....	40
3.3 Oferta alimentar.....	42
3.4 Sustentabilidade .....	53
<b>4. DISCUSSÃO</b> .....	60
<b>5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS</b> .....	68
<b>ANEXOS</b> .....	76

## **LISTA DE ABREVIATURAS**

**BAP** – Balança Alimentar Portuguesa

**DGEstE** – Direção Geral dos Estabelecimentos Escolares

**DGIDC** – Direcção-Geral de Inovação e de Desenvolvimento Curricular

**DGS** – Direcção-Geral da Saúde

**DCNT** – Doenças Crónicas Não Transmissíveis

**FAO** – Food and Agriculture Organization of the United Nations – Organização das Nações Unidas para a Alimentação e Agricultura

**FCNAUP** – Faculdade de Ciências da Nutrição e Alimentação da Universidade do Porto

**GA** – Géneros Alimentícios

**GEE** – Gases de Efeito de Estufa

**GPP** – Gabinete de Planeamento, Políticas e Administração Geral

**IS** – Índice de Sobras

**IR** – Índice de Restos

**MADRP** – Ministérios da Agricultura do Desenvolvimento Rural e das Pescas

**ME** – Ministério da Educação

**MS** – Ministério da Saúde

**OMS** – Organização Mundial da Saúde

**ONU** – Organização das Nações Unidas

**PNPAS** – Programa Nacional para a Promoção da Alimentação Saudável

**PSAE** – Programa de Sustentabilidade na Alimentação Escolar

**RA** – Roda dos Alimentos

**RE** – Regime Escolar

**RECORRA** – Registo Eletrónico de Controlo de Refeições em Refeitórios Adjudicados

**RLE** – Regime de Distribuição de Leite nas Escolas

**RFE** – Regime de Distribuição de Fruta e Produtos Hortícolas nas Escolas

**SPARE** – Sistema de Planeamento e Avaliação de Refeições Escolares

**UE** – União Europeia

**VET** – Valor Energético Total

## LISTA DE IMAGENS

### Figuras

<b>Figura n.º 1:</b> Implementação da política de alimentação e nutrição nas escolas.....	12
<b>Figura n.º 2:</b> Principais marcos legislativos na área da promoção da alimentação saudável em contexto escolar .....	15
<b>Figura n.º 3:</b> Itens de refeição <i>almoço</i> e componentes do item prato.....	19
<b>Figura n.º 4:</b> Objetivos do desenvolvimento sustentável.....	24
<b>Figura n.º 5:</b> Consumo alimentar e impacto ambiental dos alimentos .....	32

### Tabelas

<b>Tabela n.º 1:</b> Exemplo de ementa dos refeitórios escolares de jardins de infância e escolas básicas de 1.º ciclo, respetivamente .....	18
<b>Tabela n.º 2:</b> Emissões europeias de gases de estufa, em função dos vários setores.....	23
<b>Tabela n.º 3:</b> Pegada ecológica de alguns produtos alimentares.....	31
<b>Tabela n.º 4:</b> Caracterização da amostra.....	39
<b>Tabela n.º 5:</b> Categorização, com a explicitação do número de fontes (participantes) e de referências (extratos discursivos) em cada uma das grandes categorias e subcategorias.....	41

# **1. ENQUADRAMENTO TEÓRICO**

## 1.1 Oferta alimentar escolar: pré-escolar e 1º ciclo do Ensino Básico

A alimentação desempenha um papel crucial em crianças e adolescentes, pois ambos se encontram numa fase de crescimento e desenvolvimento, que requer um equilibrado aporte nutricional (Mendonça, 2020). Por outro lado, a aquisição de certos hábitos alimentares nos primeiros anos de infância, tendem a persistir até à idade adulta, sendo que o padrão alimentar nestas fases dinâmicas e complexas é determinante para a saúde e bem-estar desta população (Sousa, 2014). Os hábitos alimentares formam-se na infância e quanto mais cedo e de forma mais sustentada se estruturarem esses hábitos, maior é a probabilidade de persistência desses mesmos hábitos em idade adulta (Oostindjer et al., 2017; Rojas et al., 2017; Santos, Silva e Pinto, 2018). A infância é marcada como uma das fases da vida particularmente importante para o estabelecimento de hábitos alimentares saudáveis, com resultados subsequentes na vida adulta, e que juntamente com a prática de atividade física, promovem a saúde e previnem a doença (Guerra et al., 2019).

É em contexto escolar, que as crianças e os adolescentes passam grande parte do seu dia e, onde ingerem o maior número de alimentos. A escola assume-se como um dos fatores mais importantes para o crescimento e desenvolvimento saudável e harmonioso das crianças, dado que estas passam dois terços do seu dia nestes espaços, partilhando e assimilando hábitos alimentares nos refeitórios escolares, socializando-se nestes espaços com pares e professores (Melo et al., 2013).

Deste modo, é imprescindível em ambiente escolar a oferta de uma alimentar variada e de qualidade, que permite colmatar possíveis carências nutricionais. Por outro lado, as escolas, enquanto espaços educativos e promotores de saúde, devem valorizar a alimentação saudável, não só através dos conteúdos curriculares relacionados com o tema, mas também através da sua oferta alimentar, para que as crianças e adolescentes, sejam progressivamente capacitados a fazer escolhas saudáveis (Baptista et al., 2006). Esta abordagem é corroborada também pela Organização Mundial de Saúde (OMS), dado que segundo esta organização, a melhoria da saúde em contexto escolar é alcançada pelo desenvolvimento de uma política alimentar e nutricional (OMS, 2006) e, portanto, a educação alimentar e nutricional infantil nas escolas tem de ser coerente com as ofertas alimentares aí propostas. O documento publicado pela Direção Regional Europeia da OMS, em 2006, intitulado de *“Food and nutrition policy for schools”* refere que a criação e implementação de políticas alimentares e nutricionais deverá ser uma das prioridades nas escolas, de forma a garantir o bem-estar das crianças e adolescentes e,

consequentemente, a manutenção ou aumento das suas capacidades de aprendizagem e desempenho escolar (OMS, 2006).

Por outro lado, a monitorização e avaliação, da implementação de uma política alimentar e nutricional que vise a promoção de uma alimentação escolar saudável, exige a intervenção de uma equipa profissional multidisciplinar, quer ao nível da atuação central quer ao nível da colaboração, bem como a participação dos pais e dos próprios alunos neste processo (Truninger et al., 2012) como esquematizado na figura n.º 1.

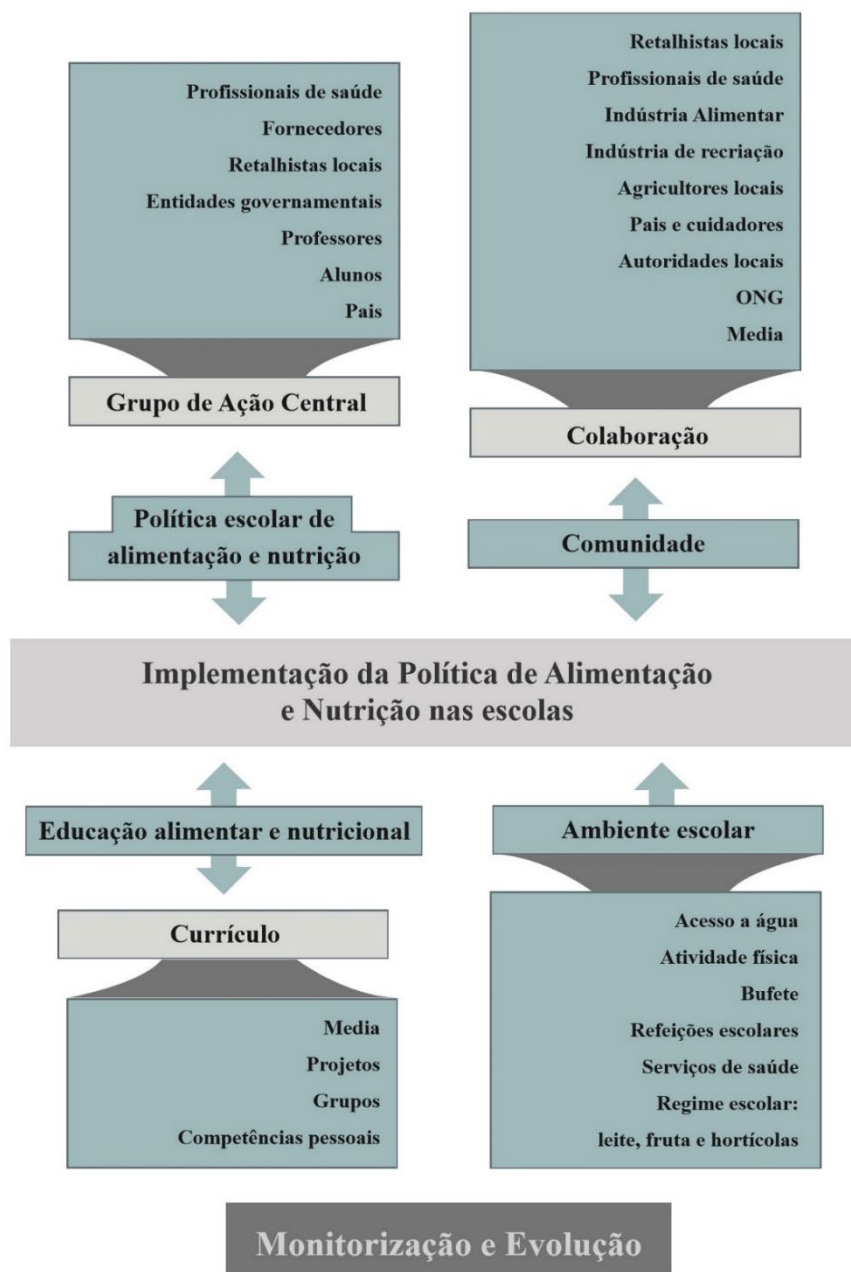


Figura n.º 1: Implementação da política de alimentação e nutrição nas escolas.  
 Fonte: Adaptado de OMS, 2006

A reforçar esta abordagem, refira-se que em Portugal, a Lei de Bases do Sistema Educativo indica que a alimentação escolar é uma medida de ação social, de carácter universal, que tem como propósito assegurar uma alimentação equilibrada e adequada às necessidades de todos os alunos (Assembleia de República, 1986).

O acesso a refeições saudáveis nas escolas, ou dos meios necessários para a sua obtenção é orientado por um suporte legislativo nacional constituído por políticas nutricionais (Baptista, et al., 2006).

A melhoria da oferta alimentar nas escolas portuguesas, particularmente no 1.º Ciclo do Ensino Básico (CEB) tem sido suportada pelos documentos legislativos e recomendações sobre ementas escolares do Ensino Pré-escolar e do CEB criados e implementados, nas últimas décadas, em Portugal (DGIDC, 2007; Ministério da Educação e Ciência-Gabinete do Secretário de Estado do Ensino e da Administração Escolar, 2015; GPP, 2017, Educação, Saúde e Agricultura, Florestas e Desenvolvimento Rural, 2018 e Lima, 2018a). As orientações referidas nestes documentos, têm como principal objetivo evitar o excesso de peso e o aparecimento precoce de doenças tais como diabetes tipo II, provocadas por hábitos alimentares inadequados (Graça et al., 2021). A melhoria da oferta alimentar nas escolas portuguesas tem sido otimizada pelos seguintes programas: Regime Escolar (RE) (regime de distribuição de leite, frutas e hortícolas nas escolas) (IFAP, 2020) e a Refeição de Almoço (distribuição nos refeitórios escolares). De forma a potencializar a implementação, monitorização e verificação das refeições escolares, a Direção-Geral da Saúde (DGS), em parceria com a Direção-Geral da Educação (DGE) e com suporte científico e técnico da Faculdade de Ciências da Nutrição e Alimentação da Universidade do Porto (FCNAUP) criaram o sistema SPARE – Sistema de Planeamento e Avaliação de Refeições Escolares. Esta ferramenta digital permite planear as ementas escolares, de acordo com as recomendações alimentares e nutricionais estabelecidas a nível nacional (Graça et al., 2021).

Em Portugal, o estudo *Childhood Obesity Surveillance Initiative - COSI Portugal 2019* revelou para a população infantil do 1º ciclo do ensino básico, entre 2008 e 2019, cerca de 93,8% das escolas nacionais compreendiam cantinas ou refeitórios. Aproximadamente, 99,1% das escolas das regiões em estudo compreendiam um recreio exterior e 93,8% cantinas ou refeitórios, dentro do recinto escolar. 7,1% das escolas tinham nos seus recintos, máquinas de venda automática de alimentos e bebidas, sendo a maior presença na região do Alentejo (15,8%) e LVT (11,8%) (Rito et al., 2019). A nível nacional, o estudo revela ainda que os géneros

alimentícios, como leite simples e/ou iogurte (96,4%), água (82,2%) e fruta fresca (62,2%) eram os mais disponibilizados dentro do recinto escolar. Sumos de fruta açucarados (15,6%) e bebidas quentes com açúcar (11,6%) eram também oferecidos nas escolas em estudo (Rito et al., 2019). A educação alimentar foi integrada nos conteúdos programáticos de 81,3% das escolas em estudo, sendo que na região do Algarve este processo pedagógico foi incluído em todas as escolas (Rito et al., 2019). O estudo revelou ainda uma tendência de diminuição da prevalência de excesso de peso, na ordem do 8,2% (37,9% para 29,7%). Relativamente à obesidade, verificou-se uma redução de 3,4% (15,3% em 2008 para 11,9% em 2019 (Rito et al., 2019).

## 1.1.1 Legislação relativa à oferta alimentar no ensino pré-escolar e 1º ciclo do ensino básico

De forma a diminuir a disponibilidade e acessibilidade a alimentos ultraprocessados e pouco saudáveis da população escolar, em particular no Ensino Pré-Escolar e no 1.º CEB, têm sido elaborados documentos legislativos nacionais referentes à oferta alimentar. Este processo, de elevada importância, tem sofrido intervenção e atualização constante ao longo dos últimos anos.

A DGS e a DGE são as principais responsáveis pela elaboração dos numerosos manuais de referência e guias de orientação, de elevada qualidade técnico-científica, que apoiam os estabelecimentos de ensino na implementação de diferentes estratégias e programas de melhoria da saúde e bem-estar das crianças. Neste sentido, ao longo do último século, o governo foi criando referenciais, circulares, programas e documentos de apoio para otimizar os processos de oferta alimentar nas escolas em Portugal, como podemos observar no cronograma presente na figura n.º 2.



Figura n.º 2: Principais marcos legislativos na área da promoção da alimentação saudável em contexto escolar.

Fonte: Adaptado de Graça et al., 2021

Em 2007, foram publicadas as circulares n.º 14/DGIDC/2007 e n.º 15/DGIDC/2007 - Refeitórios Escolares – Normas Gerais de Alimentação, respetivamente. Estas circulares, publicadas sob coordenação técnica do nutricionista e técnicos da Direcção-Geral de Inovação e de Desenvolvimento Curricular (DGIDC) e com o apoio da DGS, listam os produtos alimentares autorizados. As normas gerais de alimentação referenciadas nesta circular permitem também um melhor controlo do tipo de produtos disponibilizados, tendo em atenção as medidas de higiene e segurança alimentar (Trunninger, 2012). Em 2013, foi publicada a circular n.º 3/DSEEAS/DGE/2013 - Refeitórios Escolares, na qual são fornecidas informações mais pormenorizadas sobre os alimentos autorizados. Nesta circular são referenciadas as captações apropriadas para as crianças da educação pré-escolar e para os alunos do 1.º CEB e, a caracterização de frutas e hortícolas de acordo com a sua sazonalidade (Gomes et al., 2015).

Mais recentemente, em 2018, foi publicada pela DGE a circular n.º 3097/DGE/2018, juntamente com o documento de referência *Orientações sobre Ementas e Refeitórios escolares*. Esta circular, elaborada com o apoio do Programa Nacional de Promoção da Alimentação Saudável (DGS/PNPAS) e da Ordem dos Nutricionistas, propõe 40 ementas vegetarianas e 15 ementas mediterrânicas, com as suas respetivas fichas técnicas. Nesta circular, as orientações sobre os alimentos autorizados são mais detalhadas e incluem, em particular os géneros alimentícios indicados para a alimentação vegetariana. Este documento obedece às normas do Regulamento (CE) n.º 852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril, relativo à higiene dos géneros alimentícios e, do Regulamento (CE) n.º 178/2002 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 28 de janeiro, que determina os princípios e normas gerais da legislação alimentar, que cria a Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos e estabelece procedimentos em matéria de segurança dos géneros alimentícios (Parlamento Europeu e do Conselho 2002, 2004; Lima, 2018a).

O Decreto-Lei n.º 55/2009, de 2 de março, dá suporte às circulares, referenciadas anteriormente, uma vez que declara que *Os princípios dietéticos de qualidade e variedade a que devem obedecer as refeições servidas nos refeitórios escolares são definidos por orientações emanadas da Direcção-Geral de Inovação e Desenvolvimento Curricular (...)”* e que (artigo 23.º) *“O regime de preços a praticar nos bufetes deve promover a adoção de hábitos alimentares saudáveis junto dos alunos, prossequindo designadamente as orientações emanadas da Direcção-Geral de Inovação e de Desenvolvimento Curricular (...) (artigo 15.º) (ME, 2009).*

Esta legislação foi reforçada, em 2015, através da publicação do Despacho n.º 8452-A/2015 de 31 de julho (Ministério da Educação e Ciência-Gabinete do Secretário de Estado do Ensino e da Administração Escolar, 2015) que regula as condições de aplicação das medidas de ação social nos estabelecimentos de educação e ensino da rede pública do Ministério da Educação e Municípios. Embora atualizado anualmente, este despacho nunca opõe o anteriormente estipulado. Reforçar ainda que a obrigatoriedade da opção vegetariana nas ementas das cantinas e refeitórios públicos é assegurada pela Lei n.º 11/2017, desde 2017, originada no seguimento da petição pública pela “inclusão de opções vegetarianas nas escolas, universidades e hospitais portugueses”, que deu entrada na Assembleia da República, em 2016 (Ávila et al., 2020).

### **1.1.1.1 Ementas escolares**

É nos refeitórios escolares que são implementadas ementas saudáveis, seguras e nutricionalmente equilibradas para a comunidade escolar e que implicam o desenvolvimento de vários setores: pedagógico, social, ambiental, cultural e na saúde (Lima, 2018a).

O Ministério da Educação tem vindo a desenvolver vários documentos dirigido às escolas, com o objetivo de contribuir para:

- Melhorar o estado de saúde global dos jovens;
- Inverter a tendência crescente de perfis de doença que se traduzem no aumento das taxas de incidência e prevalência de enfermidades como sejam a obesidade, diabetes tipo II, cáries dentárias, doenças cardiovasculares e outras;
- Colmatar carências nutricionais de uma população estudantil mais carenciada, fornecendo-lhes os nutrientes e a energia necessários para o bom desempenho cognitivo;
- Promover a saúde dos jovens através da Educação para a Saúde, especificamente em matéria de alimentação saudável e atividade física (ME, 2017);

Como anteriormente evidenciado pelos marcos históricos relativos à promoção da alimentação saudável em contexto escolar, estes documentos têm evoluído no sentido de apoiar os profissionais envolvidos na construção e confeção de uma ementa escolar, facilitando a compreensão e utilização das normas estabelecidas.

As ementas deverão ser elaboradas de acordo com as orientações emanadas pela DGE e, sempre que possível, sob orientação de nutricionistas, de modo a garantir a sua diversidade e a disponibilização de nutrientes que proporcionem uma alimentação saudável (Lima, 2018a). Desta forma, o respeito por todas as normas existentes e, a promoção de uma alimentação saudável, poderão ser assegurados. Nos refeitórios escolares são disponibilizadas ementas baseadas numa alimentação mediterrânica e vegetariana (sopa, prato principal, pão, sobremesa e bebida). As necessidades alimentares especiais, nomeadamente as que advêm de alergias e/ou intolerância alimentares, são supridas mediante apresentação de uma declaração médica, na qual conste a lista dos alimentos não indicados para o aluno em questão (Rêgo et al., 2019).

Em todas as ementas devem estar contempladas as suas fichas técnicas, que informam sobre composição da refeição, as matérias-primas utilizadas, as capitações correspondentes, o valor energético e o modo de confeção (DGE, 2018). A título de exemplo, na tabela n.º 1, encontra-se uma ementa apresentada no portal do Departamento de Educação do Município de Oeiras (Município de Oeiras, 2022).

Tabela n.º 1: Exemplo de ementa dos refeitórios escolares de jardins de infância e escolas básicas de 1.º ciclo, respetivamente.

		Alergénios	
Segunda-feira	Sopa	Creme de couve flôr c/ cenoura	-
	Prato	Almôndegas de vitela estufadas com tomate e esparguete	1,6,12
	Vegetariano	Soja grossa estufada com tomate e esparguete	1, 6
	Hortícolas	Salada de alface, pepino e pimento	-
	Sobremesa	Fruta da época (3 variedades)	-

A refeição contém ou pode conter os seguintes alergéneos: 1 – Cereais que contêm glúten; 2 – Crustáceos; 3 – Ovos; 4 – Peixe; 5 – Amendoins; 6 – Soja; 7 – Leite; 8 – Frutos de casca rijá; 9 – Aipo; 10 – Mostarda; 11 – Sementes de sésamo; 12 – Dióxido de enxofre e sulfitos; 13 – Tremoços; 14 – Moluscos. A refeição vegetariana é servida diariamente apenas aos alunos que a solicitem (mediante pedido do Encarregado de Educação). O lanche é fornecido diariamente aos alunos do pré-escolar. A ementa pode sofrer alterações por motivos operacionais.

Fonte: Ementa escolar. Portal da Educação, Departamento de Educação do Município de Oeiras.  
Disponível em: <https://educacao.oeiras.pt/refeitorios/Paginas/ementas.aspx>

O documento *Orientações sobre Ementas e Refeitórios Escolares* (2018) é o principal suporte para a elaboração das ementas, sendo que todos os requisitos legais devem ser

cumpridos de acordo com as normas do Regulamento (CE) n.º852/2004 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril e do Regulamento (CE) n.º178/2002 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 28 de janeiro (Parlamento Europeu e do Conselho 2002, 2004; Lima, 2018a).

A refeição *almoço*, é composta por sopa, prato, água, pão e sobremesa (Gomes, et al. 2015), como podemos ver ilustrado na figura n.º 3. O prato é constituído pelos seguintes componentes: conduto (fonte de proteínas), guarnição (fonte de hidratos de carbono) e hortícolas (fonte de fibra alimentar e de micronutrientes) (figura n.º 3).

Os resultados do último Inquérito Alimentar Nacional e de Atividade Física (Lopes, et al., 2017) indicam que é nas crianças e nos adolescentes, que existe um maior desequilíbrio nos hábitos alimentares, reforçando a necessidade prioritária de implementação de políticas alimentares e nutricionais em contexto escolar. Os hábitos alimentares das crianças e adolescentes também é influenciado pelo estatuto socioeconómico e estilo de vida do agregado familiar. Quanto menor este estatuto, menor a qualidade nutricional dos alimentos ingeridos, piores os comportamentos alimentares e, conseqüentemente, maior é o risco de desenvolvimento e prevalência de excesso de peso, obesidade e outros tipos de doenças (Rodrigues et al., 2016).

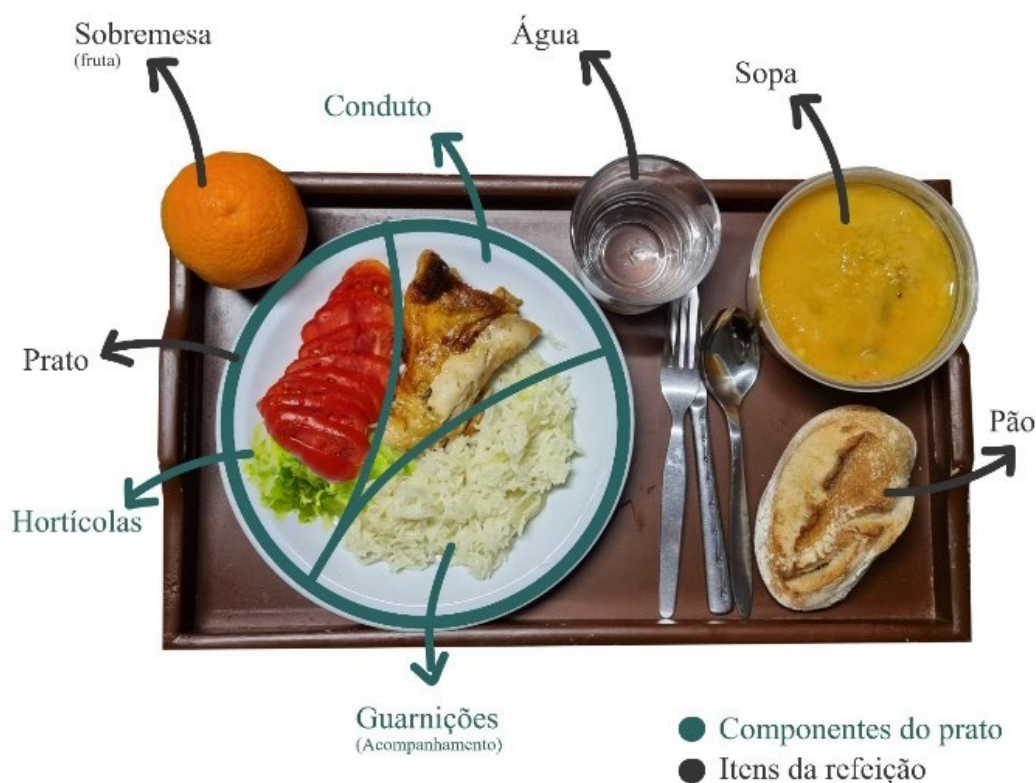


Figura n.º 3: Itens da refeição *almoço* e componentes do item prato.

Fonte: Adaptado Gomes et al., 2015, p.22

O planeamento e avaliação das ementas é possível, através da ferramenta online SPARE. Com esta ferramenta, é possível planear, monitorizar e avaliar as ementas de acordo com as faixas etárias da comunidade escolar, calcular o valor energético e o equilíbrio nutricional das mesmas, analisar as variedades semanais e mensais da oferta alimentar, assim como, averiguar as condições de segurança e higiene alimentar como é reforçado pela publicação Sistema de Planeamento e Avaliação de Refeições Escolares (Afonso et al., 2011); desta forma, a verificação do cumprimento dos critérios legislativos pode ser assegurada.

#### **1.1.1.2 Regime Escolar: fruta, produtos hortícolas e leite**

Na década de 70, iniciou-se, a nível nacional, o regime de distribuição de leite nas escolas (RLE), este regime consiste em dispor gratuitamente e diariamente, durante o ano letivo, a distribuição de leite escolar às crianças que frequentam o ensino pré-escolar e o 1.º CEB. Mais tarde, em 2009, Portugal aderiu ao regime de distribuição de fruta e produtos hortícolas nas escolas (RFE) de forma gratuita. Contrariamente ao RLE, esta distribuição, acontece a cada dois dias por semana, durante trinta semanas por ano. Em 2016, ocorre a fusão destes dois programas no Regime Escolar (RE), com o Regulamento (UE) 2016/791 do Parlamento Europeu e do Conselho. Este novo programa promove o consumo de frutas e produtos hortícolas, mas, também, o consumo de leite e produtos lácteos. A distribuição destes alimentos aplica-se ao 1.º CEB (fruta, produtos hortícolas, leite e produtos lácteos) e ao ensino pré-escolar (leite e produtos lácteos), nos estabelecimentos de ensino público de Portugal Continental e das Regiões Autónomas. O programa é coordenado por 3 Ministérios (Ministério da Agricultura, Florestas e Desenvolvimento Rural - MAFDR, Ministério da Educação - ME e Ministério da Saúde - MS), enquadrado no orçamento da Política Agrícola Comum (PAC), alinhado com os objetivos de saúde pública e promoção de hábitos alimentares saudáveis (GPP, 2017).

A saúde pública, educação e a agricultura são as áreas a priorizar pelas entidades na implementação deste regime, representadas pelo Gabinete de Planeamento e Políticas (GPP), pela Direcção-Geral de Saúde (DGS), pela Direcção-Geral de Inovação e de Desenvolvimento Curricular (DGIDC) e autarquias.

O RE tem como objetivo principal capacitar crianças e as suas famílias para a promoção de hábitos alimentares saudáveis, aumentando o consumo de frutas/produtos hortícolas e leite/produtos lácteos, por parte dos alunos abrangidos. Como meta da estratégia, está definido a alteração no consumo direto e indireto de frutas, produtos hortícolas, leite e produtos lácteos, após implementação da estratégia 2017/2023 tendo como objetivo o aumento de 1% em cada ano letivo, correspondente a um total de incremento de 6% no final do período de aplicação da estratégia e tem como objetivo específico incrementar o consumo nas escolas, de frutas, produtos hortícolas, leite e produtos lácteos (GPP, 2017).

A lista seguinte, são os produtos hortofrutícolas elegíveis no RE no Programa de Estratégia Nacional de Implementação do Regimes Escolar, em Portugal: maçã; pêra; clementina; tangerina; laranja, banana; cereja; uvas; ameixa; pêssigo; anona; quivi; dióspiro; cenoura; tomate (incluindo variedade cereja ou equivalente).

Estes produtos foram selecionados devido à sua composição nutricional e à recetibilidade das crianças para o seu consumo. Foram definidos também os critérios para a sua distribuição, tais como: frequência de distribuição, calibres, rotação de produtos, forma de acondicionamento/conservação (GPP, 2017).

Quanto aos produtos lácteos, são distribuídas embalagens de leite de consumo meio gordo UHT (*Ultra High Temperature*) e a sua variante sem lactose (0,2 - 0,25 l). Esta medida permite responder às necessidades nutricionais relativas à absorção de cálcio e, tem também em atenção os problemas de associados à intolerância à lactose (GPP, 2017).

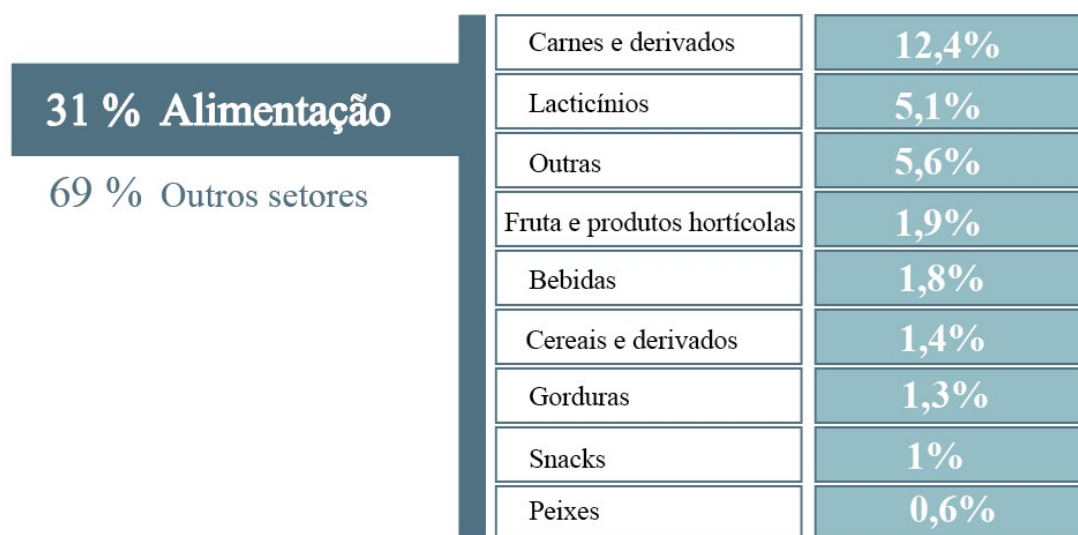
Toda a avaliação e monitorização do RE envolve não só os três Ministérios (MAFDR/MS/ME) e os seus representantes, mas também outras entidades tais como, as Administrações Regionais de Saúde (ARS), os serviços regionais do Ministério da Educação, as autarquias locais e as escolas/agrupamentos (GPP, 2017).

## **1.2 Sustentabilidade alimentar na oferta escolar**

De acordo com a FAO (2018, p.1) a sustentabilidade “*consiste em práticas que permitem garantir os direitos do homem, satisfazendo as necessidades presentes e futuras, sem causar danos irreversíveis no ecossistema e sem comprometer o futuro das gerações vindouras*”. Enquadrado nesta temática, o consumo sustentável é definido como a utilização de

serviços e produtos, que respondam às necessidades básicas e tragam melhor qualidade de vida, minimizando o uso de recursos naturais e materiais tóxicos, bem como as emissões de resíduos e poluentes, ao longo do ciclo de vida do serviço ou produto, de forma a não comprometer as necessidades das gerações futuras (WCED, 1987). Nesse sentido, em 2010, a Organização das Nações Unidas para a Alimentação e Agricultura (FAO) definiu a alimentação sustentável como: *“uma alimentação com baixo impacto ambiental, que contribui para a segurança alimentar e nutricional e para a uma vida saudável das gerações atuais e futuras. A alimentação sustentável protege e respeita a biodiversidade e o ecossistema e é culturalmente aceita, acessível e economicamente justa”* (FAO, 2018, p.1). Deste modo, a divulgação da importância dos alimentos saudáveis em contexto escolar, é tão importante como a divulgação da importância do seu consumo sustentável. A alimentação e o ambiente, estão relacionados, de tal forma que, o ambiente está a sofrer fortes repercussões devido às escolhas alimentares dos consumidores. Os métodos de produção dos alimentos, colheita, transformação, processamento, transporte e armazenamento tem elevada influência na sustentabilidade do planeta (APN, 2017; Moura e Aires 2018, Ribeiro, Jaime e Ventura, 2017). A energia gasta no processo da produção e, os resíduos que daí resultam, têm impactos ambientais negativos. A produção proveniente de uma agricultura intensiva que privilegia a monocultura, a utilização de produtos agroquímicos, a exportação para longas distâncias e, que limita o cultivo de espécies autóctones, constitui uma ameaça para um futuro sustentável e equilibrado (Gomes et al., 2015). A alimentação é indicada, em vários estudos, como uma das principais causas para o aumento da temperatura global do planeta, devido à sua alta contribuição para a emissão de gases de estufa (tabela n.º 2).

Tabela n.º 2: Emissões europeias de gases de estufa, em função dos vários setores.



(Valores arredondados)

Fonte: Adaptado APN, 2017

A alimentação, em relação a outros setores, contribui com cerca de 31% com emissões de gases de estufa, sendo a carne e derivados o grupo de alimentos que mais contribui, e peixes, o que menos contribui.

Adicionalmente, se por um lado, as escolhas alimentares afetam o ambiente, por outro lado, as alterações climáticas também afetam a alimentação. De facto, o aquecimento global, o aumento da poluição do solo, da água e do ar, a desflorestação, a diminuição da biodiversidade e da disponibilidade de água, o excesso de resíduos não degradáveis, originados pela agricultura, têm consequências nefastas para os alimentos, para a manutenção de uma alimentação saudável e, conseqüentemente, constitui um perigo iminente para a saúde humana (Carson, 1962).

Face a esta situação, e a outras com igual pegada ecológica, a Organização das Nações Unidas (ONU) elaborou um documento com um conjunto de objetivos e metas para serem alcançadas até 2030, intitulado “*Transformar o nosso mundo: Agenda 2030 de Desenvolvimento Sustentável*” (ONU, 2015). De entre os vários objetivos estipulados pela ONU (Figura n.º 4), aqueles que mais se associam à sustentabilidade alimentar são: o segundo, o sexto, o décimo segundo e o décimo terceiro. O segundo objetivo denominado por *erradicar a fome* pretende, de modo geral, acabar com a fome, garantindo uma alimentação adequada e nutricionalmente capaz de fazer face às necessidades básicas de todas as pessoas do mundo.

Inserindo-se também, neste segundo objetivo, a promoção de uma agricultura sustentável, capaz de manter os elevados níveis de produção de forma sustentável (ONU, 2015). O sexto objetivo, designado por *Água potável e saneamento* pretende que, até 2030, todas as pessoas no mundo tenham acesso a água potável. Inserindo-se também, neste objetivo, uma correta e sustentável gestão da água pela agricultura (Cabaço, 2017). O décimo segundo objetivo, intitulado por *Garantir padrões de consumo sustentáveis e de produção sustentáveis*, procura promover a produção responsável bem com o consumo moderado. A redução do desperdício alimentar e a diminuição da produção de resíduos são duas das metas deste objetivo (Cabaço, 2017). O décimo terceiro objetivo, denomina-se por *Ação climática*. Este objetivo engloba várias metas que pretendem promover a adoção de *medidas urgentes para combater as alterações climáticas e os seus impactos* (Cabaço, 2017).



Figura n.º 4: Objetivos de desenvolvimento sustentável.

Fonte: ONU, 2015

Para combater a insustentabilidade alimentar são necessárias mudanças. No entanto, para que este processo de mudança seja bem-sucedido é necessário alargar o acesso à informação sobre os alimentos e, sobre os recursos naturais que estão implicados na produção dos mesmos. Para além disso, é importante proporcionar as ferramentas necessárias para que todos sejam capazes de, por exemplo, saber avaliar a composição dos alimentos, a composição nutricional e o seu impacto ambiental (APN, 2017).

A escola, é uma instituição, com as características ideais para atuar nos desafios que a sustentabilidade alimentar coloca na sociedade, uma vez que, é nas escolas que as crianças, cidadãos do futuro, podem aprender a relacionar-se com o ambiente e com a alimentação. Desta forma, o projeto educativo deve contribuir para que as crianças tenham os conhecimentos, capacidades e atitudes necessários à missão do Desenvolvimento Sustentável, e particularmente, ao desenvolvimento de uma relação saudável e consciente com a alimentação (Sousa, 2019; Truninger et al., 2013). A exposição a estes conhecimentos de uma forma regular e sustentada, ao longo de vários anos de escolaridade, enquadrada no contexto educativo e social da escola, através dos conteúdos pedagógicos, mas também através do tipo de refeições apresentadas, enriquece não apenas os hábitos alimentares dos alunos, mas também a sua aprendizagem (Truninger et al., 2013). Por outras palavras, importa que os hábitos alimentares saudáveis sejam igualmente sustentáveis, no sentido de menos impactes na alimentação no ambiente.

Neste sentido, uma oferta alimentar escolar que priorize produtos sazonais e de cadeias de abastecimento curtas, pode sensibilizar para a diminuição da pegada ecológica e incentivar a produção e o comércio local (Lima, 2018b), indo ao encontro da alimentação sustentável.

O refeitório escolar é, portanto, o local ideal para que os mais jovens aprendam sobre a importância da sazonalidade dos produtos, dos métodos de produção agrícola, das escolhas mais saudáveis e sustentáveis e, sobre a necessidade de combate ao desperdício alimentar (Santos, 2020).

### **1.2.1 Desperdício alimentar nos refeitórios escolares**

Como evidenciado anteriormente, as refeições escolares saudáveis e sustentáveis têm sido o centro das atenções da OMS, da UE, do ME e do MS, pelo que têm conduzido à publicação de legislação e orientações para o tipo de oferta alimentar nas escolas. Uma forma de avaliação do impacto dessas orientações é a quantificação dos desperdícios alimentares. Esta quantificação pode dar indicações sobre a qualidade, satisfação e/ou aceitação das refeições servidas (Campos, 2010; Silva et al., 2020).

De acordo com o Parlamento Europeu, entende-se por “desperdício alimentar” o conjunto dos produtos alimentares que são eliminados da cadeia agroalimentar por razões económicas ou estéticas, pela proximidade do fim do prazo de consumo, mas que estão ainda

em estado próprio para o consumo humano e que, na ausência de uma possível utilização alternativa, se destinam a ser eliminados e deitados fora (Parlamento Europeu, 2012).

Na Europa desperdiça-se cerca de 89 milhões de toneladas por ano (Santos, 2020), e, em Portugal, *cerca de 17% das partes comestíveis dos alimentos produzidos para consumo humano, são perdidas ou desperdiçadas (...), correspondendo a cerca de 1 milhão de toneladas por ano* (Baptista et al., 2012, p. 24).

O desperdício alimentar pode ocorrer devido à não utilização atempada das matérias-primas ou, à falta de condições higieno-sanitárias (armazenamento e manipulação), que resultam na sua deterioração (Luís, 2018). Os desperdícios alimentares podem também ser distinguidos entre alimentos confeccionados não distribuídos - “sobras limpas” e, alimentos distribuídos e não consumidos – “restos” (Campos, 2010). A quantificação do desperdício alimentar pode ser calculada a partir do índice de sobras (IS) e de restos (IR). Relativamente às sobras, valores inferiores a 3% são considerados apenas como aceitáveis (Campos, 2010). Quanto ao índice de restos, valores superiores a 10% são considerados inaceitáveis e revelam a inadequação das ementas à população-alvo (Campos, 2010). Para além disso, este critério também permite classificar os serviços de alimentação como bons (IR 5%) ou aceitáveis (IR 5-10%) (Campos, 2010).

Como referido anteriormente, em Portugal, as ementas escolares em vigor obedecem a leis e orientações da DGE e da DGS, no que concerne às capitações, produtos alimentares autorizados, padrões alimentares obrigatórios e métodos de confeção. O almoço é confeccionado e servido tendo em conta as necessidades energéticas da faixa etária dos alunos em questão e, com o expectável consumo de todos os alimentos que são distribuídos.

As refeições escolares de quatro escolas do Grande Porto (duas escolas básicas e duas escolas secundárias) foram sujeitas a análise para quantificar o desperdício global. Nestas escolas, observou-se uma média de 7% de IS e 31% de IR (Campos, 2010). Num outro trabalho, que pretendia, de uma forma similar, avaliar a proporção do desperdício alimentar em refeitórios escolares de quatro escolas do Município de Barcelos (Jardins de infância e escolas básicas do 1.º Ciclo), verificou-se um IS entre os 3,7% e os 7,6%. e um IR entre os 24,5% e os 25,3% (Araújo & Rocha, 2017). Num outro estudo observacional, em duas escolas públicas do distrito de Aveiro, verificou-se também que o IS e o IR foi igualmente superior aos valores considerados como aceitáveis, observando-se valores de 8% e 18%, respetivamente (Silva et al., 2020).

Se considerarmos que as quantidades de alimentos disponibilizadas estão nutricionalmente adequadas e, que não existem erros de sobrestimação no cálculo das capitações de acordo com idades, então os valores obtidos denotam que as crianças ingerem um valor energético e uma quantidade de nutrientes inferiores às recomendadas (Araújo & Rocha, 2017; Baptista et al., 2012; Silva et al., 2020). Os desperdícios alimentares nas escolas podem levar a problemas de déficit nutricional nas crianças e simultaneamente, traduzem-se em perdas de recursos ambientais, constituindo um grave problema para a sustentabilidade a nível mundial. Para além do lixo que se produz quando há desperdício alimentar, também há desperdício da energia e dos materiais usados para a sua produção, transporte, processamento e armazenamento (Correia & Linhares, 2016). A água e o solo utilizado para cultivar os alimentos desperdiçados poderiam ser usados para, por exemplo, sustentar a plantação de árvores que ajudariam na redução da emissão de gases com efeito de estufa, muitas das vezes, produzidos pela produção dos próprios alimentos (Correia & Linhares, 2016). Desta forma, são necessárias mudanças que potenciem uma maior aceitação das refeições, conciliando todos os requisitos obrigatórios da oferta alimentar.

O desperdício alimentar nos serviços de alimentação escolar é originado por diferentes atores, que ocorrem antes, durante e após as refeições. Assim, as taxas elevadas de sobras observadas nos estudos anteriores poderão ter como origem (causa):

- O excesso de produção devido ao cálculo errado da margem de segurança para que não falem alimentos (Araújo & Rocha, 2017);
- As falhas na gestão de stock e de previsão do consumo na elaboração das ementas e na seleção de alimentos (Campos, 2010);
- As senhas adquiridas pelos alunos e não utilizadas (Sousa, 2019).

Os restos alimentares que contribuem para o desperdício alimentar podem ter como causas principais:

- A desajustação entre a capitação definida na lei e o consumo real e/ou necessidades alimentares dos alunos (Martins et al., 2014; Luís, 2018; Silva et al., 2020);
- Falta de acompanhamento, por parte de membros da escola, na verificação do consumo de alimentos dos alunos. (Araújo & Rocha, 2017; Luís, 2018);

- Uma ementa escolar que não vai de encontro às preferências dos alunos (Araújo & Rocha, 2017);
- As variações diárias no apetite das crianças influenciadas por motivos de saúde ou devido a intervalos de tempo curtos entre o lanche da manhã e o almoço (Luís, 2018);
- A proximidade a máquinas de venda automática, cafés e quiosques com alimentos mais apelativos ( Martins et al., 2014);
- Os métodos de confeção que geram insatisfação e uma má perceção sensorial dos alimentos (Campos, 2010);
- Um ambiente do refeitório desagradável proveniente de superlotação, excesso de ruído, falta de ventilação, iluminação desadequada e falta de espaço (Campos, 2010; Luís, 2018; Silva et al., 2020);
- Dificuldades de manuseamento dos talheres e de manipulação dos alimentos (presença de espinhas, ossos e peles) (Luís, 2018);
- Falta de consciencialização dos alunos para o desperdício alimentar (Silva et al., 2020).

Tendo em conta a análise das causas das sobras, uma das formas de prevenir os elevados níveis de IS é a aposta na contratação de profissionais qualificados, com os conhecimentos necessários para antecipar o rendimento das matérias-primas e, a quantidade de refeições a servir (Campos, 2010). No trabalho de investigação de Araújo & Rocha (2017), onde se procedeu à avaliação e controlo do desperdício alimentar em refeitórios escolares do município de Barcelos, verificou-se que após uma ação de sensibilização houve uma redução das sobras provavelmente correlacionada com a diminuição da quantidade confeccionada. A formação dos funcionários que confeccionam as ementas pode, portanto, ser determinante na diminuição das sobras e, na conseqüente redução do desperdício alimentar total.

De acordo com o trabalho de Martins et al. (2014) o volume de desperdício alimentar pode diminuir nas escolas primárias onde se estabeleçam horários de almoço mais flexíveis. Isto porque devido à necessidade de socialização na idade pediátrica, as crianças tendem a querer terminar a refeição de almoço rapidamente (Martins et al., 2014).

O desperdício alimentar pode também ser reduzido através da aposta na formação de professores, para os apoiar e motivar a integrar nas suas práticas pedagógicas este tema. Um projeto, liderado por docentes da Escola Superior de Educação de Santarém, construiu um guião do professor, acompanhado por materiais pedagógicos para utilização em sala de aula, que contextualiza a problemática do desperdício alimentar e esclarece sobre as práticas que podem contribuir para a redução desse desperdício (Correia & Linhares, 2016; Linhares et al., 2015).

Um dos maiores desafios que pode levar à redução do desperdício alimentar é conseguir conquistar a aceitação e satisfação das crianças e adolescentes, através da oferta de alimentação saudável e sustentável, com características sensoriais e modo de apresentação apelativos.

### **1.2.2 Alimentos locais e sazonais**

Nas recomendações do Ministério da Educação e Ciência-Gabinete do Secretário de Estado do Ensino e da Administração Escolar relativas ao fornecimento alimentar, mais concretamente no artigo 2.º do Despacho n.º 8452-A/2015, de 31 de julho de 2015, indicam que o combate ao desperdício alimentar deve ser feito por meio de uma gestão eficiente dos produtos alimentares e pela aquisição de produtos sazonais, de qualidade certificada, provenientes de meios de produção integrada. A aquisição de alimentos sazonais aumenta a probabilidade de os alimentos consumidos terem uma origem local (concelho ou concelhos limítrofes), uma vez que, por definição um alimento sazonal é *um alimento fresco, que se encontra disponível localmente e em condições de maturação adequadas para consumo* com *“um custo económico e ambiental inferior ao dos alimentos consumidos fora da época* (APN, 2017, p.14). Um alimento local é definido como um alimento com uma curta cadeia de distribuição, produzido na proximidade (APN, 2017, p.14).

A Rede Rural Nacional (RRN) relaciona o conceito de alimento local com o conceito de território em que características como produção, produtividade, transformação, disponibilidade e consumo, ocorrem em determinado local com uma forte ligação entre todos os intervenientes (Sousa, 2019). A aposta na compra de produtos locais é uma forma de apoio às práticas agrícola em menor escala e, conseqüentemente permite a revitalização local e minimiza a pegada ecológica. O consumo de alimentos locais melhora a eficiência na utilização dos recursos, respeitando o equilíbrio dos ecossistemas e a manutenção da biodiversidade, promovendo também uma alimentação sustentável (APN, 2017, p.13). Um alimento sustentável

é um alimento *produzido com recurso a métodos de produção que respeitam o ambiente e os animais; local e sazonal adquirido diretamente aos produtores; não processado, de modo a minimizar a quantidade de recursos utilizados (p.e. água, combustível) e que respeita o bem-estar do ambiente, dos animais, dos produtores e dos consumidores* (APN, 2017, p.13). De facto, as práticas agrícolas que contornam os limites da sazonalidade dos alimentos, disponibilizam aos consumidores produtos hortícolas, ao longo de todo ano, com maior diversidade e comodidade, podendo, no entanto, proporcionar uma menor qualidade nutricional e maior pegada ecológica. Para o efeito, recorrem ao uso de pesticidas, herbicidas, inseticidas e fertilizantes químicos pela indústria agrícola. Estes compostos químicos são feitos a partir de recursos não renováveis e compostos que contribuem de forma significativa para a erosão dos solos aráveis, para a perda de biodiversidade e para a contaminação dos recursos hídricos (APN, 2017; Pinho et al., 2016; Ribeiro, Jaime & Ventura, 2017).

Na Revisão Sistemática de Literatura sobre o papel dos alimentos sazonais locais no aprimoramento da sustentabilidade no consumo de alimentos (Vargas et al., 2021) concluí que é fundamental definir o que é local para o uso adequado do conceito *consumo local e sustentável*, sendo necessário ser mais explorado na literatura e também mais investigações para aprimorar conclusões sobre o sistema alimentar.

Por outro lado, a indústria agropecuária, em particular a bovina e caprina, necessita de elevada quantidade de alimento, de área de produção e de água por quilograma de carne (tabela n.º 3). Para além disso, esta indústria liberta elevado nível de emissões de gases de efeito estufa e faz uso de antibióticos com consequências para o consumo humano. Por isso, uma alimentação fortemente baseada na ingestão de carne e produtos lácteos, da forma como ocorre nos dias de hoje, é considerada pouco sustentável, tendo em conta o nível de energia necessários para a produção desses alimentos (EUFIC, 2013; MacDiarmid, 2013). O consumo de peixe, considerado como um alimento saudável, também levanta questões ambientais relacionadas com a diminuição da biodiversidade, resultante da pesca intensiva (EUFIC, 2013; MacDiarmid, 2013). A pesca intensiva provoca alterações graves no funcionamento dos ecossistemas marinhos e põe em risco a sustentabilidade económica e social da região envolvente (EUFIC, 2013; MacDiarmid, 2013). De facto, a emissões de gases de efeito decorrentes da produção de alimentos de origem animal ocorre em níveis superiores à produção dos alimentos de origem vegetal, como se pode observar na tabela n.º 3 (APN, 2017).

Tabela n.º 3: Pegada ecológica de alguns produtos alimentares.

Pegada ecológica					
Produto alimentar	Peso (kg)	Pegada Hídrica (L)	Emissões (kg CO2E)	Uso do Solo (m <sup>2</sup> )	Ração animal (kg)
Bife de vaca	1	15 500	16	7,9	6
Frango	1	3 900	4,6	6,4	1,8
Ovos	1	3 333	5,5	6,7	/
Leite	1	1 000	10,6	9,8	/
Trigo	1	1 300	0,8	1,5	/
Arroz	1	3 400	/	/	/

Fonte: Adaptado APN, 2017, p.17

Importa, por isso, que as escolas procurem uma alimentação saudável, mas também variada e equilibrada, que seja, simultaneamente, sustentável. A Associação Portuguesa de Nutrição define *Dieta Sustentável*, como uma dieta que *tem baixo impacto ambiental e contribui para a segurança alimentar e nutricional da população, assim como para o seu estado de saúde, tanto no presente como no futuro* (APN, 2017, p.13). A preferência por alimentos sazonais, locais, pouco processados, provenientes de uma agricultura, pecuária e pesca sustentáveis poderá contribuir para a proteção ambiental, para o desenvolvimento local, para a criação de hábitos alimentares sustentáveis, mas também saudáveis.

Segundo a Associação Portuguesa de Nutrição (2017), uma dieta que caracteriza uma alimentação nutricionalmente e ecologicamente equilibrada deve ser predominantemente à base de produtos de origem vegetal tais como, leguminosas e cereais, nozes e sementes. Este tipo de alimentação não se deve basear em grandes quantidades de alimentos de origem animal, sendo que a carne branca, o peixe e o marisco são melhores opções em relação à carne vermelha (porco, cabrito, vaca) (APN, 2017) .

Estas diretrizes são compatíveis com a Alimentação Mediterrânea, na qual Portugal está culturalmente inserido. Esta alimentação é considerada como um padrão alimentar saudável e sustentável e dá prevalência aos alimentos acima referidos (APN, 2017). A promoção da adesão a uma alimentação mediterrânica é, portanto, importante para incentivar alterações, ambientalmente e nutricionalmente benéficas, nas escolhas alimentares; e, combater a

predominante alimentação Ocidental, rica em açúcares, gorduras, carnes vermelhas e carnes processadas (Ranganathan et al., 2016). Para além disso, a valorização social e económica da diversidade dos produtos e produtores locais e, o ênfase à sazonalidade são elementos da Alimentação Mediterrânea, tão importantes quanto os elementos nutricionais, para a adoção de um comportamento alimentar saudável e sustentável pelas crianças (APN, 2017).

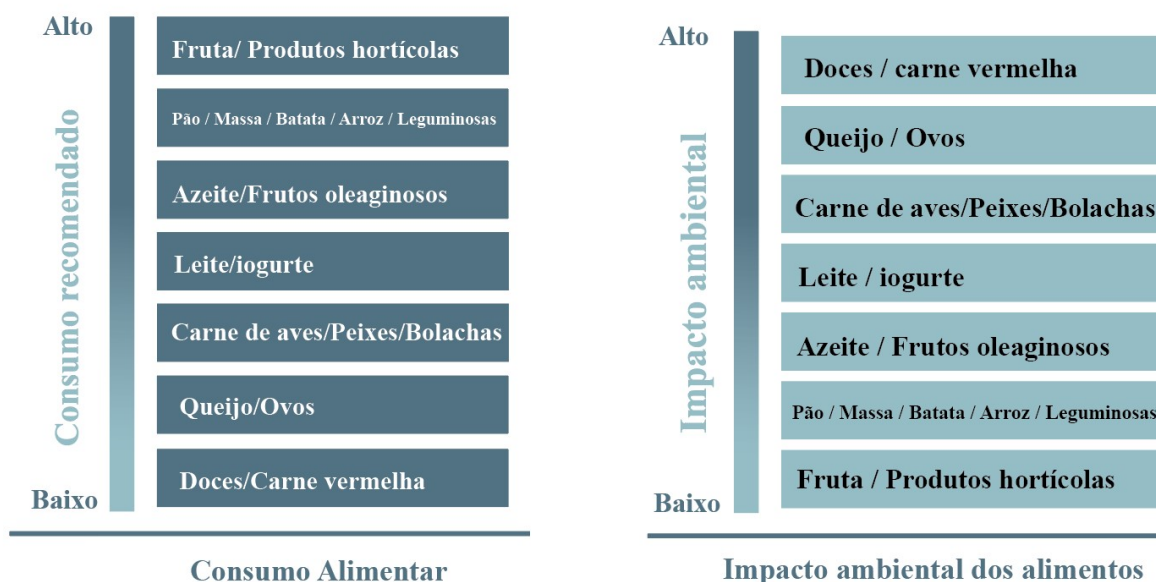


Figura n.º 5: Consumo alimentar e impacto ambiental dos alimentos

Fonte: Adaptado APN, 2017

A figura n.º 5 indicam-nos o consumo recomendado segundo a APN e o impacto ambiental corresponde a cada categoria de produtos alimentares. Podemos observar que o que é menos recomendado é o que implica um impacto maior no ambiente e o que é o mais recomendado é o que implica um menor impacto ambiental.

A maior proximidade entre as escolas e os sistemas de produção local leva ao aumento do consumo de alimentos mais frescos, a um preço menor, com características nutricionais superiores e características organolépticas como sabor, odor e cor que podem suscitar mais interesse por parte das crianças.

Preparar estes alimentos de uma forma criativa, com as apresentações coloridas deste tipo de produtos hortícolas e frutas, pode levar à adesão à refeição escolar e à redução do desperdício. Incluir as crianças na elaboração da ementa e na confeção destes alimentos pode também potenciar o seu interesse. Para além disso a proximidade com os sistemas de produção permite às escolas organizar visitas de estudo a quintas locais, promover o contacto direto das

crianças com o processo de cultivo e o seu envolvimento na compra dos produtos (CEIDSS, [s.d.]; GPP, 2017; Gregório et al., 2021). Desta forma, podem conhecer a origem dos alimentos, e o processo que ocorre desde a sua produção até à chegada ao prato.

A escolha de alimentos locais e sazonais pelas escolas, traz vantagens económicas locais e/ou regionais na medida em que tem o potencial de criar e sustentar mercados de práticas agroalimentares sustentáveis, através de investimentos públicos (Parlamento Europeu e do Conselho, 2013).

### **1.3. Objetivo**

A presente investigação pretende avaliar a oferta alimentar existente no pré-escolar e 1º ciclo do ensino básico, através das opiniões de atores-chave que atuam na gestão e/ou coordenação da oferta alimentar em meio escolar, de modo a avaliar os principais obstáculos e facilitadores para a prática de uma alimentação saudável e sustentável, em contexto escolar, tendo como referências as orientações e recomendações do Ministério da Educação.

## **2. METODOLOGIA**

## **2.1 Instrumentos de recolha de informação**

Recorreu-se à metodologia qualitativa (Aires, 2011), porquanto se pretendeu avaliar, em profundidade, as opiniões de atores-chave que atuam na definição da oferta alimentar em contexto escolar do pré-escolar e 1º ciclo de ensino escolar. Nesta abordagem, adotou-se como técnica de recolha de informação a entrevista individual semiestruturada, dado se pretender aferir as experiências e conhecimento de agentes-chave deste sector (Melo et al., 2013). Para o efeito, construiu-se previamente um guião de entrevistas (Anexo I) com questões relevantes para esta investigação.

### **2.1.1 Guião de entrevista**

O guião de entrevistas foi estruturado considerando a oferta alimentar em ambiente escolar, com foco particular em três pontos: i) ementas escolares, ii) regime escolar: frutas, produtos hortícolas e leite iii) sustentabilidade (Anexo I).

Na categoria de ementas escolares pretendia-se debater obstáculos e facilitadores na construção das ementas escolares, tendo em conta as recomendações/orientações, do Ministério da Educação / Direção Geral da Educação, bem como os profissionais envolvidos. No regime escolar: frutas, produtos hortícolas e leite, procurou-se avaliar o grau de adesão a este programa por parte das escolas e a correspondente avaliação deste programa. Na categoria da sustentabilidade, tenciona-se aferir a monitorização que as escolas executam no desperdício alimentar, a existência de quantificação do desperdício em contexto escolar e se existe um acompanhamento neste tema em contexto escolar.

### **2.1.2 Amostra**

A amostra desta investigação envolveu atores-chave com atividade profissional ao nível da gestão e/ou coordenação em ações de intervenção da oferta alimentar em meio escolar, pré-escolar e 1º ciclo do ensino básico, em vários tipos de organizações escolares, sejam públicas ou privadas.

### **2.1.3 Funcionamento das sessões**

As entrevistas foram realizadas individualmente entre os dias oito de fevereiro a oito de abril de 2021. Considerando a situação pandémica vivenciada à escala global, as entrevistas foram realizadas recorrendo às plataformas *streaming*, não tendo havido qualquer tipo de constrangimento sobre este fator por parte dos entrevistados. Para o efeito, foram utilizados os programas *Zoom* e *Skype* para a realização das entrevistas. Após o consentimento informado dos entrevistados (Anexo II) o anonimato foi mantido no processo e todos aprovaram a gravação áudio das entrevistas. Paralelamente, solicitou-se a caracterização socioprofissional via e-mail (Anexo III).

### **2.1.4 Transcrição e análise das entrevistas**

Após a realização das entrevistas, transcreveu-se de forma fidedigna o conteúdo verbal e procurou-se transcrever da mesma forma a informação não-verbal presente, como gestos, interjeições e risos, seguindo-se de uma forma geral as recomendações de Bloor et al. (2001) (Anexo IV). Posteriormente, procedeu-se à leitura e releitura exploratória de cada um dos depoimentos dos nossos entrevistados, de modo a identificar temas emergentes na análise das

entrevistas. Considerando como unidade de registo o extrato de discurso que reflete a ideia central patente no discurso de cada participante (Bardin, 2008), posteriormente, procedeu-se ao processo de categorização, de modo que as categorias e subcategorias evidenciadas respeitassem as qualidades enunciadas por Bardin (2008). Foram comparados os discursos dos entrevistados e categorias identificadas, de modo a garantir a saturação da informação (Melo et al., 2013).

Para a análise desta investigação recorreu-se ao programa QSR Nvivo 10® permitindo uma melhor caracterização nas diversas categorias temáticas.

### **3. RESULTADOS**

### 3.1 Caracterização da amostra

Foram entrevistados 11 profissionais-chave, a nível continental, envolvidos na oferta alimentar em meio escolar, sendo que oito dos entrevistados são do sexo feminino, apresentando uma média de  $45,9 \pm 12$  anos de idade, variando entre os 26 e os 61 anos de idade. Todos os entrevistados possuem formação de ensino superior (licenciatura), tendo nove deles formação pós-graduada (pós-graduação, mestrado, doutoramento). Do ponto de vista profissional a amostra é composta por profissionais com responsabilidades ao nível da gestão/direção, e operacionalização, em ações de intervenção da oferta alimentar em meio escolar, pré-escolar e 1º ciclo do ensino básico, em vários tipos de organizações escolares, sejam públicas ou privadas (tabela n.º 4).

Tabela n.º 4: Caracterização da amostra

Participante	Setor	Cargo	Escolaridade
P1	Restauração	Direção	Licenciatura / Pós-graduação
P2	Restauração	Direção	Doutoramento
P3	Município	Vereador	Mestrado
P4	Educação	Coordenação	Licenciatura / Pós-graduação
P5	Agricultura / Cultura	Colaborador / Coordenador	Mestrado
P6	Consultoria	Nutricionista	Mestrado
P7	Entidade pública	Direção	Doutoramento
P8	Investigação	Investigador	Doutoramento
P9	Entidade pública	Direção	Doutoramento
P10	Município	Nutricionista	Licenciatura
P11	Município	Nutricionista	Licenciatura

## 3.2 Categorias definidas na grelha de análise

A definição de categorias gerais da análise desta investigação corresponde à adequação, pertinência e objetividade do conteúdo registado. Foram identificadas duas grandes categorias: oferta alimentar e sustentabilidade. A *Oferta alimentar* é composta pelas diversas práticas alimentares presentes nos estabelecimentos de ensino do pré e 1º ciclo. Após a análise dos discursos recolhidos, foram definidas as seguintes categorias/subcategorias:

- *Adesão à oferta alimentar*, composta por práticas da comunidade escolar para a adesão das orientações e regimes: *educação alimentar, hábitos alimentares e manipuladores de alimentos*;

- *Caracterização da oferta alimentar*, considera os fatores de logística da oferta alimentar: *captações, custo, disponibilidade alimentar dos produtos da época e locais, qualidade*, tendo em conta se é feita uma avaliação e respeitadas as normas de higiene e segurança alimentar, e a *variedade*;

- *Monitorização*, referenciando o papel do nutricionista e as referências/orientações atualmente propostas.

A grande categoria *Sustentabilidade*, representa as preocupações de sustentabilidade nas práticas da oferta alimentar, tendo como categorias:

- *Agricultura familiar*, práticas agrícolas para fornecer às cantinas;

- *Desperdício alimentar*, referenciando os fatores que são tidos em conta para o desperdício alimentar praticado nas escolas, quais os *componentes da refeição* com maior quantidade de desperdício, quais os *determinantes* que impulsionam o desperdício alimentar, o *alimento desconhecido, os aspetos sensoriais, o manuseamento de talheres* e a *quantidade no prato das crianças* e elementos para a *monitorização* necessária para evitar o desperdício, a *ausência da monitorização e o papel do nutricionista*;

- *Dimensões da sustentabilidade*: vários tipos de abordagens sobre sustentabilidade.

Nos diversos conteúdos recolhidos, através das entrevistas realizadas, foi feita uma divisão de subcategorias, o resultado de todo o processo de categorização, clarificando o número de fontes e referências registadas em todas as grandes categorias, categorias e subcategorias, como podemos visualizar na tabela n.º 5.

Tabela n.º 5: Categorização, com a explicitação do número de fontes (participantes) e de referências (extratos discursivos) em cada uma das grandes categorias e subcategorias

Grandes categorias	Categorias	Subcategorias	Fontes	Referências
<b>Oferta alimentar</b>			<b>11</b>	<b>310</b>
	<b>Adesão à oferta alimentar</b>		<b>9</b>	<b>58</b>
		<b>Educação e literacia alimentar</b>	<b>9</b>	<b>23</b>
		<b>Hábitos alimentares</b>	<b>5</b>	<b>19</b>
		<b>Manipuladores de alimentos</b>	<b>7</b>	<b>16</b>
	<b>Caracterização oferta alimentar</b>		<b>11</b>	<b>169</b>
		<b>Capitações</b>	<b>9</b>	<b>28</b>
		<b>Custo</b>	<b>8</b>	<b>10</b>
		<b>Disponibilidade alimentar</b>	<b>9</b>	<b>35</b>
		<b>Produtos da época</b>	<b>5</b>	<b>14</b>
		<b>Produtos locais</b>	<b>9</b>	<b>21</b>
		<b>Qualidade</b>	<b>10</b>	<b>68</b>
		<b>Avaliação</b>	<b>10</b>	<b>28</b>
		<b>Higiene e segurança alimentar</b>	<b>6</b>	<b>10</b>
		<b>Variedade</b>	<b>10</b>	<b>28</b>
<b>Monotorização</b>		<b>11</b>	<b>83</b>	
	<b>Papel do nutricionista</b>	<b>11</b>	<b>42</b>	
	<b>Referências_ Orientações</b>	<b>10</b>	<b>39</b>	
	<b>SPARE</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	
<b>Sustentabilidade</b>			<b>11</b>	<b>116</b>
	<b>Agricultura familiar</b>		<b>11</b>	<b>21</b>
	<b>Desperdício alimentar</b>		<b>11</b>	<b>70</b>
		<b>Componentes refeição</b>	<b>8</b>	<b>16</b>
		<b>Pescado</b>	<b>5</b>	<b>6</b>
		<b>Sopa</b>	<b>8</b>	<b>10</b>
		<b>Determinantes</b>	<b>7</b>	<b>26</b>
		<b>Alimento desconhecido</b>	<b>2</b>	<b>3</b>
		<b>Aspetos sensoriais</b>	<b>4</b>	<b>4</b>
		<b>Manuseamento de talheres</b>	<b>3</b>	<b>9</b>
		<b>Quantidade</b>	<b>5</b>	<b>10</b>
		<b>Monitorização</b>	<b>10</b>	<b>28</b>
		<b>Ausência</b>	<b>10</b>	<b>21</b>
	<b>Papel do nutricionista</b>	<b>4</b>	<b>7</b>	
<b>Dimensões da sustentabilidade</b>		<b>6</b>	<b>12</b>	

Através da análise da tabela n.º 5, verifica-se que foram codificadas um total de 426 referências produzidas pelos nossos participantes. A grande categoria *Oferta Alimentar* revela 310 referências, sendo esta com maior expressão, comparativamente à seguinte grande categoria, *Sustentabilidade* com 116 referências.

De seguida procede-se à descrição mais pormenorizada dos resultados indicados na tabela n.º. 5 recorrendo aos extratos discursivos que melhor evidenciam a abordagem a transmitir.

### **3.3 Oferta alimentar**

Esta grande categoria foi dividida em categorias e subcategorias, mediante o discurso dos entrevistados, apresentando-se como:

1) *Adesão à oferta alimentar*, tendo como subcategorias:

1a) *Educação e literacia alimentar*;

1b) *Hábitos alimentares*;

1c) *Manipuladores de alimentos*;

2) *Caracterização oferta alimentar*, tendo como subcategorias;

2a) *Capitações*;

2b) *Custo*;

2c) *Disponibilidade alimentar*;

2c.1) *Produtos da época*;

2c.2) *Produtos locais*;

2d) *Qualidade*;

2d.1) *Avaliação*;

2d.2) *Higiene e segurança alimentar*;

2e) *Variedade*;

3) *Monitorização*, tendo como subcategorias:

3a) *Papel do nutricionista*;

3b) *Referências/Orientações*;

3c) *SPARE*;

O número de participantes da amostra é designado por (n) e serão indicados os números de referências de cada categoria e subcategoria.

1) *Adesão à oferta alimentar* (n=9)

Na avaliação das opiniões dos intervenientes houve o intuito de analisar a oferta alimentar em ambiente escolar. Nesta categoria foram diagnosticados fatores que impulsionam ou rejeitam a adesão da oferta alimentar na comunidade escolar, tendo sido registadas 58 referências no geral, das 310 totais da oferta alimentar. Das 58 referências, 23 pertencem à Educação e literacia alimentar, 19 aos hábitos alimentares e 16 correspondente aos manipuladores de alimentos como fatores que influenciam a adesão na oferta alimentar.

1a) *Educação e literacia alimentar* (n=9)

Um dos fatores abordados pelos participantes foi a *Educação e literacia alimentar* com cerca de 23 referências. As abordagens registadas indicam que se esta prática não for implementada e explorada nas escolas, o investimento nas ementas escolares perde o seu potencial na adesão da oferta alimentar da comunidade escolar, como podemos observar no extrato discursivo (Anexo IV - A): *Portanto, é um problema mais complexo que sem investir nisso também não adianta estarmos alocar um grande foco nas ementas se depois não são complementadas com atividades paralelas - P1*. Foi também mencionado que os pais/encarregados de educação possuem diferentes níveis de educação e literacia alimentar o que pode influenciar no trabalho desenvolvidos pelas escolas, como mostram os extratos discursivos (Anexo IV - E) *o problema que existe é as crianças, são digamos, são sensibilizadas para um determinado tipo de dieta e depois chegam a casa e os pais destroem completamente o que os professores andaram a preparar e as cozinheiras, portanto eles têm que ser ouvidos de alguma forma e participar e sensibilizar - P5* e (Anexo IV - I) *a verdade é que há aqui ainda uma falta de literacia por parte dos pais que permitam também acompanhar o cumprimento*

*destas, destas recomendações. Eu diria que de facto esta, esta, este entendimento este, muitas vezes, esta falta de se conseguir falar com os pais, porque muitas vezes também não manifestam interesse em participar neste processo - P7.*

#### *1b) Hábitos alimentares (n=5)*

Os hábitos alimentares das crianças foi outro fator associado à adesão à oferta alimentar, com cerca de 19 referências. Através das entrevistas referiram que os hábitos alimentares praticados em casa dos encarregados de educação têm influência nas crianças em aderir aos hábitos praticados nas escolas (Anexo IV - E) *tem muito a ver com o que acontece em casa, se as crianças não são sensibilizados para determinar, para comer determinados alimentos ou os pais optam por esta atitude mais fácil que é “O que é que o menino quer comer?” E na cantina isto não é possível, pois não? “O que é que o menino quer comer?”, “Ai o menino quer comer isto? “Então pronto a mamã vai fazer, o papá vai fazer”, “Ai o menino não quer comer isto? Então vamos ao Mc Donald's o menino escolhe (na Mc Donald's ou outra marca) o menino escolhe o que quer comer” - P5 e (Anexo IV - I) o problema de muitas vezes tentaram introduzir nas ementas determinados alimentos que os mesmos não estão habituados a consumir em casa – P7.*

#### *1c) Manipuladores de alimentos (n=7)*

Os profissionais que manipulam os alimentos, foi outro dos fatores mencionados pelos entrevistados, com 16 referências. Indicam que os manipuladores de alimentos têm um papel fundamental na adesão à oferta alimentar e que é uma classe profissional que não é reconhecida e sem a formação e suporte devido (Anexo IV - D) *as ementas por si só não funcionam, ou seja,*

*tem que haver todo o trabalho também depois nas cozinhas dos refeitórios ee e muitas vezes, eee e nós temos muito essa experiência, eee e muitas vezes os cozinheiros são, é uma digamos que é uma classe profissional que não é muito reconhecida - P4 e (Anexo IV - E) De facto, quer dizer os produtos vêm muitas vezes dos produtores tradicionais não vêm, não estão calibrados, não são bonitinhos, não vem todos aa cortadinhas ou preparados como às vezes se compra aí em alguns, alguns, alguns abastecedores e depois eeeee eeee de facto, isto causa, muitas vezes as próprias cozinhas não têm as condições, as próprias cozinheiras vivem em stress com falta de pessoal, com falta de condições, muitas vezes isoladas, é essencial nós darmos todo o apoio às cozinheiras com, umas com as outras conversando, conversando com os produtores, conversando com outros, que elas levam ali fechadas naquele stress na cantina – P5.*

## *2) Caracterização oferta alimentar (n=11)*

Nas entrevistas foram particularizados fatores que têm influência na oferta alimentar, totalizando 169 referências, com as seguintes subcategorias:

### *2a) Capitações (n=9)*

Registaram-se 28 referências sobre capitações, indicando que as capitações têm uma quantidade excessiva de proteína animal, (Anexo IV - A) *efetivamente notámos que há ainda uma quantidade excessiva, propriamente a componentes proteica animal e deficitária na parte vegetal - P1* e que as orientações a nível das capitações nem sempre são cumpridas como podemos observar no extrato discursivo P4 – *...eu quando vou a uma escola em...em serviço, eu faço sempre questão de almoçar no, no refeitório e vejo...sei olhar para o meu tabuleiro, sei*

*olhar para os tabuleiros dos, dos alunos e claramente, nem sempre são cumpridas as orienta...orientações a nível das captações, a nível das ementas, propriamente sim (Anexo IV-D).*

*2b) Custo (n=8)*

O custo foi abordado pelos entrevistados, com 10 referências. Indicam que este fator é um investimento que muitas vezes é fulcral ser feito por parte dos municípios, mas que nem todos conseguem suprimir os custos como indica o entrevistado P3 *...nem todos os municípios têm condições que permitam efetivamente fazer um acréscimo substancial de despesa, relativamente àquilo que é o valor que está determinado pelo Ministério da Educação para o pagamento das refeições, mas isso é algo que efetivamente nós assumimos como, não propriamente como uma despesa mas como um investimento para as nossas crianças e jovens para que eles mais tarde possam ter uma alimentação mais saudável e que por outro lado, privilegiem também, aquilo que é o nosso território, quando forem fazer as suas aquisições, as aquisições de produtos, ahn am, privilegiem realmente tudo aquilo está à nossa volta porque nessa altura, mais tarde, já conhecerão que queremos que isto, será alguma coisa que dê frutos, efetivamente (Anexo IV - C) .... fator, também, sentido pelas empresas de catering P8 ...por outro lado temos as empresas de catering que não me parece que tenham essa relação tão próxima com os produtores locais, porque isto é tudo uma questão de custo, portanto as empresas têm que tem que fazer algum lucro e, e, e produzir refeições como eles se queixam muito ahm não, não dá, não dá dinheiro (risos) que isso é o que dizem muitas vezes (Anexo IV - J).*

### *2c) Disponibilidade alimentar (n=9)*

A disponibilidade alimentar foi referenciada 35 vezes pelos entrevistados. Na análise das entrevistas foram ainda subcategorizadas produtos da época e produtos locais, abordado que a quantidade de alimentos necessários, em contexto escolar, é maior que a disponibilidade alimentar local existente, referente a produtos da época e locais.

#### *2c.1) Produtos da época (n=5)*

Os produtos da época contam com 14 referências. Indicam que o conhecimento sobre produtos da época é cada vez menor na comunidade escolar como é referenciado pelo P1 *...produto da época eu acho praticamente ninguém já sabe o que é um produto da época* (Anexo IV- A) e pelo P5 *E depois ali não vêem mencionado os adoçantes como eu já mencionei na outra vez, não vem mencionado o mel vem mencionado o açúcar, vem a fruta da época, o que é que é a fruta da época, não é? Eu acho que as normas, pelo contrário são, são, são em muitos casos restritivas e noutros assim sucessivamente ambíguas para dar azo a... Quando menciono fruta da época, o que é que isto quer dizer? Da época de onde? Do Senegal?E que época, não é?* (Anexo IV - E).

#### *2c.2) Produtos locais (n=9)*

Estando ligado à subcategoria produtos da época, temos os produtos locais com 21 referências. Os entrevistados indicam que a quantidade necessária diariamente para a comunidade escolar, é muito superior do que aquela que é existente, como menciona o P11 *...a maior dificuldade na parte dos produtos da época e locais será consoante o número de refeições que são servidas, porque se estivemos a falar de, de uma empresa de restauração que*

*tem que servir diariamente 2000 refeições com... 2000,3000 refeições ahmm e conseguir todos os dias garantir que são disponibilizados de acordo com a ementa definida os produtos e garantir que eles são locais (Anexo IV - M) e muitas vezes a produção local é inexistente para as necessidades das escolas inseridas em zonas geográficas com mais dificuldades atmosféricas e ambientais para produzir alimentos, como menciona o participante P5 - Um dos problemas, nomeadamente aqui no Alentejo, é de facto a produção, produção suficiente não é, produção suficiente para, para dar resposta a solicitações (Anexo IV - E).*

#### *2d) Qualidade (n=10)*

Sobre a qualidade da oferta alimentar, foram registadas 10 referências nas entrevistas. Esta subcategoria foi dividida em Avaliação e Higiene e Segurança Alimentar contabilizando 57 referências das 312 totais da oferta alimentar, de forma a ser mais perceptível a interpretação de qualidade que os participantes mencionaram.

##### *2d.1) Avaliação (n=10)*

Foram registadas cerca de 28 referências sobre a avaliação da oferta alimentar. As interpretações registadas nas entrevistas indicam fatores como preço, frescura dos produtos, expectativas do cliente, quantidade, capacitações e sustentabilidade devem ser inseridos nos parâmetros de avaliação para classificar a qualidade na oferta alimentar escolar. Na entrevista P3 foi registado que *a qualidade, por um lado, portanto privilegiar realmente consumo de alimentos frescos e portanto se nós, se nós conseguirmos esta, a trabalhar com cadeias curtas que é que nós fazemos aqui no nosso, o nosso território se conseguimos fazer conseguimos fazer este trabalho, portanto trabalhar com as cadeias curtas nós vamos conseguir ter aa oferta*

*de produtos mais frescos portanto muitas vezes não há necessidade em algumas zonas de recorrer aa aa a vegetais e aa outros alimentos que estejam congelados porque neste caso (ou que estejam processados de outra forma), onde foi abordado, também, as dificuldades a nível de burocracias para a introdução de produtos com mais qualidade, mais frescos e com maior variabilidade nas próprias, nas próprias refeições, portanto, quando nós queremos passar para esse trabalho, temos muitas dificuldades, por exemplo, da própria aquisição dos produtos porque, comprar/ trabalhar as cadeias curtas não é absolutamente nada fácil, porque os cód, o códigos dos contratos públicos não está feito exatamente com o objetivo de fazer essa promoção, apesar de ter havido alguma melhoria (Anexo IV - C).*

#### *2d.2) Higiene e Segurança alimentar (N=6)*

Higiene e segurança alimentar contou com 10 referências registadas. Como podemos observar nos extratos discursivos, foi mencionado que é uma área que ainda tem que ser explorada, para aumentar o conhecimento dos manipuladores de alimentos, nos processos obrigatórios para respeitar as normas de segurança alimentar desde o “campo/prado até às cantinas” (Anexo IV - E) *...tem um pouco a ver até com a forma como eles são produzidos uma forma rápida e não obedecendo aos ritmos da natureza e portanto até aqui na qualidade nós temos que rever porque a qualidade não é unicamente como se pensa o HCCP há outra, há outras, outras qualidades por trás tem que ser levadas em consideração – P5.* Numa outra secção do sistema alimentar, foi mencionada pelo P7 que *muitas vezes quando estamos a falar de produções de maior escala estamos a falar de produções associadas a empresas agrícolas que realmente investem neste tipo de análise ao solo, aos alimentos, por causa de todas as contaminações que muitas vezes, o caso das agriculturas familiares muitas vezes estamos falar de produções em terrenos mais pequenos que muitas vezes faz-se, acontece, que, que os próprios alimentos podem sofrer de contaminações de terrenos ao lado e que isso os próprios*

*agricultores podem ter a melhor das práticas mas não conseguem controlar o que pode estar a ser feito ao lado e pode acabar por surgir aqui algum tipo de contaminação aos produtos que eu tenho quero fornecer a este tipo de instituições/ entidades agora se conseguirem garantir que possa haver este tipo de, de análise (Anexo IV - I).*

Apelando também ao equipamento das cozinhas e à formação dos profissionais de cozinha indica o P8, *acredito que não tenhamos ainda em Portugal todas as cozinhas equipadas com pessoal que seja altamente qualificado e que tenha e que cumpra a cem por cento todos os requisitos de higiene e segurança alimentar (Anexo IV - J).*

#### *2e) Variedade (n=10)*

O último fator a ser registado nesta subcategoria, com 28 referências, foi a variedade dos produtos a serem utilizados na oferta alimentar. Indicaram que é difícil praticar a variedade de produtos em relação à quantidade que é necessária para algumas escolas, como podemos observar no extrato discursivo P4 , *problemas da diversidade é que, muitas vezes, e vamos pensar nos refeitórios de gestão concessionada, a quantidade de refeições são servidas por uma determinada empresa, pra, para a zona norte ou a zona, zona Lisboa ou na zona centro, ou na zona do Alentejo... a quantidade que é preciso é tão grande, que por muit, mui, mesmo às vezes quando queremos diversificar não é fácil, porque não há fornecedores a nível nacional que garantam a tonelada de pescado, por exemplo (Anexo IV - D).* Outra dificuldade mencionada é sobre os hábitos alimentares em contexto familiar, que podem ser uma barreira na ingestão de produtos diversificados nas cantinas, como menciona o P7 *...o problema de muitas vezes tentaram introduzir nas ementas determinados alimentos que os mesmos não estão habituados a consumir em casa e que os pais também vêm obstáculo nisso, embora deveriam ver o contrário, algo importante de se promover uma diversidade alimentar mas muitas vezes também não os vêm portanto (Anexo IV - I).*

## 2) Monitorização (n=11)

A monitorização foi referenciada 83 vezes pelos entrevistados. Depois de analisadas as entrevistas, esta subcategoria foi dividida em três subcategorias: *Papel do Nutricionista, Referências/Orientações e SPARE.*

### 3a) Papel do nutricionista (n=11)

Foram mencionadas 42 referências sobre o papel do nutricionista na monitorização da oferta alimentar. Uma problemática referenciada por vários entrevistados, foi a falta de presença de nutricionistas nas escolas na criação de ementas e no controlo de vários processos (Anexo IV - D) ... *pelo menos na teoria, também mais uma vez aí, é na teoria, são os nutricionistas a elaborar as ementas, nutricionistas - empresas, não quer dizer que eles só validem as ementas, poderá eventualmente ser elaborada por, ppp, por qualquer outra pessoa e eles assinarem como sendo responsável pela elaboração e por e simplesmente fazerem uma validação, nos refeitórios de gestão direta, as escolas não têm nutricionistas, não existe a figura de nutricionista escola, P4, e também podemos observar no extrato discursivo P6 ...nós sabemos que as escolas públicas teoricamente têm em todas um nutricionista que está alocado, sabemos que às vezes é um para quarenta ou cinquenta escolas, não é, e que pronto...pronto, é outra realidade... Mas, mas eu acho que um dos obstáculos é esse, é falta de pessoal, neste caso nutricionistas, para poder aplicar, porque lá está é aquilo que eu dizia, o teórico, o nutricionista pode fazer uma ementa que dá para quinhentas escolas, agora, não vai funcionar é preciso conhecer a realidade de cada escola e isso é que não é possível neste momento com a forma como se tem trabalhado (Anexo IV - F).*

3b) *Referências/Orientações (n=10);*

As referências/orientações contam com 39 referências. Houve a indicação que muitas vezes as referências/orientações são apenas utilizadas teoricamente, havendo em algumas situações, a falta de aplicação prática, e quando praticadas não há monitorização e acompanhamento como indica o P5, *eu acho que as medidas ficam, não há basicamente, medidas suficientes de acompanhamento e portanto isso tem que ser feito muito mais, muito mais e está relacionado obviamente com o intercâmbio de sensibilidades, a participação de todos, todos nisto, não é? Porque os pais, as reuniões de pais, vão falar sobre o miúdo, sobre notas e em outras coisas, e a falta de professores e alunos, mas ninguém falta, fala verdadeiramente sobre a alimentação e aí até era interessante que os pais de vez em quando fossem ajudar nas cantinas e mesmo comer lá de vez em quando, uma vez por outra, para perceberem isto e receber essa informação também, certo?* (Anexo IV - E) e como podemos observar no extrato discursivo P9 *...sendo uma política pública ela tem que ser desenhada intencionalmente saber o que queremos com ela, e o que é certo é que temos ter medidas de acompanhamento, mas medidas de acompanhamento que sejam claras e conhecidas, para que nós possamos alterar a política mediante os dados que nós temos em termos de avaliação da própria política, ora, volto-lhe a dizer o mesmo, pessoas, como é o meu caso, que se dedicam a estar atentas esta, aa, a estes dados têm muita dificuldade, volta sublinhar, a conhecer quais são as medidas de acompanhamento e será que elas existem, então qualquer coisa não estará bem* (Anexo IV - K).

3c) *SPARE (n=2);*

O programa desenvolvido para apoiar a elaboração de ementas escolares denominado por SPARE, contou com 2 referências e mencionaram ser um programa muito positivo em contexto escolar, como podemos observar nos extratos discursivos do P2 *...o facto de Portugal ter um programa de realização de refeições escolares e ter uma circular, isso já em si é um ponto extremamente positivo* (Anexo IV - B) e do P8 *...várias avaliações que têm vindo a ser*

*publicadas em Portugal, portanto vários nutricionistas têm-se dedicado à avaliação deste tipo de ementas utilizando até uma ferramenta que a Universidade do Porto disponibiliza que é a SPARE não é, a ferramenta SPARE e é assim (pausa) digamos que (pausa) acho que cinquenta por cento das ementas atingem essas...em termos qualitativos e quantitativos, acho que, acho que atingem (Anexo IV - J).*

### **3.4 Sustentabilidade**

Esta grande categoria foi dividida em categorias e subcategorias, mediante o discurso dos entrevistados, apresentando-se como:

- 1) *Agricultura familiar;*
- 2) *Desperdício alimentar;*
  - 2a) *Componentes de refeição;*
    - 2a.1) *Pescado;*
    - 2a.2) *Sopa;*
  - 3) *Determinantes;*
    - 3a) *Alimento desconhecido;*
    - 3b) *Aspetos sensoriais;*
    - 3c) *Manuseamento de talheres;*
    - 3d) *Quantidade;*
  - 4) *Monitorização, tendo como subcategorias:*
    - 4a) *Ausência;*
    - 4b) *Papel do nutricionista;*
- 5) *Dimensões da sustentabilidade;*

O número de participantes da amostra é designado por (n) e serão indicados os números de referências de cada categoria e subcategoria. Nesta categoria *Sustentabilidade* foram diagnosticados metodologias e práticas, na oferta alimentar, com perspectiva na sustentabilidade, contabilizando um total de 116 referências.

1) *Agricultura familiar (n=11)*

Houve o intuito de analisar qual a opinião dos nossos participantes sobre a agricultura familiar como forma de fornecimento de alimentos nas cantinas escolares. Foram contabilizadas 21 referências. O P1 aborda que a agricultura familiar é possível e exequível mas estando dependente de outros fatores importantes a ter consideração *Portanto isto é, é, é um, é um conceito, e e, volto a dizer, e principalmente porque em termos de sustentabilidade de produção, não é isso, e portanto, se a gente quer ajudar a agricultura familiar, a agricultura local, do que quer que seja o local, mas naquele local então é fazer, dar apoio técnico a essas pessoas, ter uma cooperativa que funciona bem, e que dê o apoio, o apoio técnico, consiga escoar os produtos, consiga colocar uma chancela naquele produto, certifique aquele produto, ah, e que consiga perceber como é que eles, como é que, a água de onde é que vem, qual é o tratamento que ela, se tem algum problema a água se não tem, o solo, como é que é, se tem algum problema se não tem, as sementes como é que são, os adubos que são utilizados, portanto, alguém que faça toda esta monitorização e este controlo (Anexo IV - A). Outro dos participantes nesta pesquisa, o P4, também partilha da mesma visão da participante anterior, como podemos observar no extrato discursivo (Anexo IV - D) *claramente que sim, agora...às vezes o problema lá está, é, é mais uma vez, tudo isso era muitíssimo mais fácil se fossem refeitórios de gestão direta, tudo isso era muito mais fácil se não houvesse ooo concursos, aaahhh ee aaahh a aquisição aahh, aoo, aii a compras públicas, tudo isso era mais fácil aahh**

*masss, mas claro que, claro quem claramente que seria vantajoso a promoção de, da agricultura familiar, agricultura biológica, da, do, da economia circular... isso tem que ser pensado, cada vez mais temos que pensar, não no imediato e no a curto prazo e nas consequências...diretas, mas temos que pensar que tudo, todas essas medidas vão ter claramente impacto em alguns anos, a médio/longo prazo...claramente.*

## *2) Desperdício alimentar (n=11)*

Esta subcategoria foi dividida em *Componentes de refeição, Determinantes e Monitorização* e contabilizou-se 70 referências das 116 totais.

### *2a) Componentes de refeição (n=8)*

Através das entrevistas dos participantes foram detetados os componentes de refeição que apresentam maior desperdício alimentar nas cantinas escolares, com um total de 16 referências.

#### *2a.1) Pescado (n=5)*

O pescado registou 6 referências e é indicado como o segundo dos componentes de refeição que apresenta desperdício, pelo P1 *quando vamos depois para para, outro, o peixe, também por norma sobra mais, do que a carne (Anexo IV - A) e pelo P10 eu vou quando é peixe, em relação à carne, nota-se um maior desperdício do que peixe ahmm e até se for o peixe, lá está, de forma a ...se for no prato, se for o peixe separado acaba por se notar maior desperdício, por exemplo, se for envolvido com a restante refeição (Anexo IV - L).*

### 2a.2) Sopa (n=8)

A sopa foi mencionada como o componente da refeição mais desperdiçado nas cantinas, com um total de 10 referências. O P4 indica que (Anexo IV - D) *É as mesmas que em casa (risos), claramente, é a sopa, obviamente, a sopa para os miúdos é complicado*, e também o P9 *Olhe dos estudos que eu tenhooooo, tenho lido e das visitas que tenho feito às, à escola em horário da refeição, claramente a sopa* (Anexo IV - K).

### 3) Determinantes (n=7)

Os *determinantes* indicados pelos participantes, com 26 referências, repartiram-se por: alimento desconhecido, aspetos sensoriais, manuseamento de talheres e quantidade.

#### 3a) Alimento desconhecido (n=2)

Contamos com cerca de 3 referências nos alimentos desconhecidos. Aqui indicam-nos que um dos determinantes para os alunos desperdiçarem nos refeitórios escolares é a falta de conhecimento do alimento por parte do próprio aluno como indica o P1 *eram os miúdos que não tinham conhecimento do produto e portanto o rejeitaram* (Anexo IV - A) e como podemos observar no extrato discursivo do P2 *Eu recordo-me aqui há muitos anos, foi na no concelho de Vila Real, que a ementa tinha salmão e foi uma, uma muito mau, foi uma experiência muito, muito, muito má porque as crianças achavam que o peixe estava estragado* (Anexo IV - B).

#### 3b) Aspetos sensoriais (n=4)

Os aspetos sensoriais contam com 4 referências. É também um dos fatores que influencia o desperdício alimentar nos refeitórios escolares, desde a cor, o cheiro e a textura. O P2 conta que *há muitos anos, foi na no concelho de Vila Real, que a ementa tinha salmão e foi uma, uma muito mau, foi uma experiência muito, muito, muito má porque as crianças achavam*

*que o peixe estava estragado porque tinha aquela cor, não é, ao final de algum tempo já eram as crianças a pedir não é, que se desse salmão (Anexo IV - B), e o P6, aborda o aspeto do prato quando servido aos alunos, (...) vamos perceber o porquê, muitas vezes pode ser porque aquele prato não é tão apelativo (Anexo IV - F).*

### *3c) Manuseamento de talheres (n=3);*

O manuseamento de talheres foi indicado como um fator que aumenta o desperdício alimentar, contabilizando-se 9 referências. As crianças atualmente estão a perder a destreza das mãos como indicado pelo P1 *Ah não, é eles também ensiná-los a utilizar os talheres. Quando chega a esta idade, que estamos aqui a falar, os miúdos, muitos chegam à escola, não estão habituados a usar talheres. Eles chegam a casa ou são as papas, ou são as pizzas, ou são as lasanhas outra coisa qualquer (Anexo IV - A) e pelo P4 os miúdos hoje em dia chegam à escola sem a destreza manual para preparar pescado por isso não sabe separar as espinhas e como não sabem separar as espinhas, deitam fora, muitas vezes quando dizem que os miúdos não gostam de peixe (Anexo IV - D).*

### *3d) Quantidade(n=5)*

Foram contabilizadas 10 referências sobre a quantidade a ser servida nos refeitórios. Foi abordado que a quantidade fornecida, no prato do aluno, pode ser maior do que a capitação mencionada nas orientações/recomendações do ME, podendo ser um dos fatores que impulsiona o desperdício alimentar nas cantinas, como podemos observar no P2 *não é um gasto excessivo face à capitação, é um gasto excessivo face àquilo que não se consome agora (Anexo IV - B) e no extrato discursivo do P6 ...pode ser pela forma como é servida que se calhar é quantidade a mais e eles não têm aquela fome toda e acaba no lixo porque eles não...não comem (Anexo IV - F).*

### 3) Monitorização (n=10)

A subcategoria monitorização registou 28 referências e foi dividida em *ausência* e *papel de nutricionistas*:

#### 3a) Ausência (n=10)

Contabilizaram-se 21 referências sobre a ausência de monitorização do desperdício alimentar em contexto escolar. O desperdício não é avaliado nem acompanhado, como podemos observar no extrato discursivo P1 *Não, e não é avaliado, é avaliado de forma pontual e de forma, portanto, é avaliado de forma assim, faz-se um estudo, faz-se um levantamento, mas depois não é monitorizado, nem acompanhado, nem verificar a eficácia destas ações, não é?* (Anexo IV - A). No discurso do P2, observamos também que (...) *a tal monitorização que depois nos poderia dar dados não, portanto se é o acompanhamento neste, nesse sentido porque uma coisa é acompanhar é saber se está, se está a chegar, se estão a dar na sala ou se não estão a dar na sala, se estão a fazer, se estão a cumprir com todas aquelas indicações, tudo muito bem, isso é o acompanhamento não é, mas depois nós temos esta motorização que efetivamente para além da desta etapa depois se é consumido, se não é consumido ahmm... tudo o resto que eu tenha conhecimento não, portanto aí eu penso que seria necessário implementar outro tipo de medidas de motorização* (Anexo IV - B)..

#### 3b) Papel de nutricionistas (n=4);

Foram contabilizadas 7 referências sobre o *papel de nutricionistas* no acompanhamento do desperdício alimentar. Foi reforçada a falta de presença do nutricionista escolar, indicado no extrato discursivo P1 *Isso é que é importante, isso é que dá trabalho, isso é preciso ter uma pessoa permanente. Não é a senhora da cozinha coitada que tem tempo pa, para temperar as febras e ainda ir fazer isso, não é? Ahm, portanto, isto é mais uma atividade de um nutricionista, se tivesse lá permanente em setor escolar, em que conseguissem, que pronto, havia uma monitorização do, do, do desperdício alimentar de alguma forma, e depois fosse*

*avaliar qual é a causa (Anexo IV - A), tal como nos indica o P6 que se houvesse nutricionistas suficientes para acompanhar isto (Anexo IV - F).*

*4) Dimensões da sustentabilidade (n=6);*

Houve 12 referências sobre dimensões de sustentabilidade. Foram mencionadas diferentes abordagens sobre sustentabilidade: social, económica e ambiental. O P3 indica que é necessário *deixar realmente que a sustentabilidade social e sustentabilidade económica se instale no nosso, no nosso território não é, já que em termos ambientais, teoricamente, aquilo que é a agricultura familiar também é mais sustentável do que propriamente aquilo que são as agriculturas mais, mais intensivas e de maior, maior dimensão...não é garantidamente assim, mas é muito mais provável que uma, que uma pequena agricultura, agricultura familiar seja ambientalmente mais sustentável do que uma de, de maior, de maior dimensão (Anexo IV - C), e P9 diz que hoje em dia estamos perfeitamente convictos que a alimentação para ser saudável tem que ser sustentável e portanto nesta lógica e nesta convicção que alimentação para ser saudável tem que ser sustentável então tenho que aqui somar as questões dos produtos locais e dos produtos sazonais incontornável (Anexo IV - K).*

## **4. DISCUSSÃO**

Esta investigação teve como principal objetivo avaliar a oferta alimentar em meio escolar: pré-escolar e 1º ciclo do ensino básico. Para o efeito, procurou-se auscultar as opiniões de intervenientes de entidades privadas e públicas que atuam na coordenação/gestão da oferta alimentar em ambiente escolar para aqueles ciclos de estudo, tendo como referência as orientações e recomendações do Ministério da Educação.

A amostra englobou 11 entrevistados de relevância a nível nacional que atuam no contexto da oferta alimentar escolar, nomeadamente profissionais que executam e/ou intervêm na criação e implementação das recomendações e orientações do ME, na oferta alimentar escolar.

Da análise dos extratos discursivos dos participantes foram identificadas duas grandes categorias: *Oferta Alimentar* e *Sustentabilidade*, tendo a *Oferta Alimentar* contabilizado um total de 310 e a *Sustentabilidade* 116 referências. Quer dizer, o tema da *Oferta Alimentar* foi preferencialmente debatido pelos participantes, fruto eventualmente da produção legislativa sobre a oferta alimentar em contexto escolar e da necessidade de atualização da mesma pelos nossos participantes.

Neste contexto, foram identificados fatores que influenciam a adesão à oferta alimentar, a favor de uma alimentação saudável, em contexto escolar: educação alimentar, hábitos alimentares e manipuladores de alimentos. De facto, a educação alimentar é uma abordagem que quando implementada em meio escolar, visa gerar comportamentos alimentares saudáveis bem como capacitar alunos, professores, funcionários da escola, pais e outros membros da comunidade escolar para comportamentos saudáveis, criando-se ambientes facilitadores dessas mesmas escolhas (St Leger, 2001; Leger & Nutbeam, 2000). As temáticas apresentadas na área da educação alimentar e as práticas em contexto escolar e familiar são fundamentais, sendo crucial que mensagens aprendidas em sala de aula estejam em consonância com os produtos alimentares disponíveis e a forma como são apresentados na cantina (Loureiro, 2004). Muito

embora a maior parte dos participantes desta investigação (cerca de 82%) tivessem indicado que a educação alimentar é uma prática que importa ser mais explorada e implementada nas escolas, foi referido que um dos grandes obstáculos sentidos nesta ação é a falta de literacia alimentar por parte dos encarregados de educação no acompanhamento desta estratégia e das suas práticas alimentares. Segundo Gouveia (1999), a educação alimentar está diretamente ligada a hábitos alimentares e é imprescindível a sua prática a partir dos primeiros anos de vida. A educação para a saúde, onde se inclui o consumo alimentar saudável, deve iniciar-se nas idades do pré-escolar e ensino básico devido à sua maior recetividade e capacidade de adoção de novos hábitos e, ainda, porque as crianças são excelentes mensageiras e ativistas de suas famílias e comunidades. Foi ainda mencionado pelos nossos participantes um certo conformismo nos encarregados de educação no planeamento e prática de hábitos alimentares saudáveis das suas crianças, dando o exemplo dos produtos processados oriundos das indústrias alimentares, já que grande parte dos mesmos caracterizam-se por terem uma elevada densidade energética, proporcionando, no entanto, palatabilidade – importante para o consumo alimentar em crianças/adolescentes (Pinto, 2014), tornando mais difícil a introdução e consumo de determinados alimentos nas ementas escolares.

Por outro lado, os nossos entrevistados, deram particular relevância ao papel dos manipuladores de alimentos na adesão à oferta alimentar saudável proporcionada em meio escolar, referindo, no entanto, que é uma classe profissional que não é reconhecida e que não tem a formação devida (Oliveira et al., 2003). De facto, o reduzido número de recursos humanos qualificados, a ausência de formação e supervisão são salientados pelos nossos participantes como os principais problemas nas cozinhas, para uma otimização de processos de monitorização da oferta alimentar, como a construção e gestão de ementas e a análise do desperdício alimentar, visto que geralmente, os profissionais admitidos na área são desprovidos de qualquer formação em alimentação e nutrição (Andreotti et al. 2003). A ausência de

profissionais qualificados impacta negativamente na procura de soluções para problemas que ocorrem diariamente, como por exemplo, a falta de monitorização ou metodologias para consciencializar a comunidade sobre o desperdício alimentar praticada diariamente nas escolas ou a resistência às práticas alimentares mais saudáveis, optando por refeições mais apetecíveis na palatabilidade, mas menos saudáveis, impulsionando as DCNT precocemente na comunidade escolar.

Os nossos entrevistados mencionaram ainda diversos obstáculos na implementação das orientações e recomendações do ME, tendo sido referido que nem sempre as capitações são cumpridas e que existe excesso de proteína animal e défice na componente vegetal nas refeições das ementas escolares. Consta, no livro de capitações de géneros alimentícios para refeições em meio escolar nos grupos etários envolvidos neste estudo (pré-ciclo: dos 3 aos 6 anos e do 1.º ciclo: 6 aos 10 anos), que o valor energético para a refeição almoço (kcal) é de 420 para o pré-escolar e 492 para o 1.º ciclo (Gomes et al., 2015), tendo na refeição almoço, o valor de cada componente do item prato corresponde ao total de 100% da sua capitação. As capitações presentes neste livro, foram calculadas com base nas necessidades preconizadas pela OMS e as recomendações da Nova Roda dos Alimentos (Rodrigues et al., 2006). Alerta-se, no entanto, para o facto de os valores aqui apresentados serem distintos do culturalmente praticado nos dias de hoje (OMS et al., 2012), e pela população portuguesa, pelo que se sugere a sua aplicação de forma faseada e gradual (Gomes et al., 2015).

O plano de ação da OMS – *European Food and Nutrition Action Plan 2015-2020*, tendo como objetivo reduzir a prevalência de DCNT, recomenda o consumo diário de hortícolas e o aumento da acessibilidade aos mesmos, e reforça que é importante haver uma envolvência agradável, em contexto escolar, e com bom ambiente para uma melhor aceitabilidade para o consumo de produtos hortícolas (OMS, 2014). Esta realidade aparenta demonstrar fiscalização

insuficiente por parte do Estado relativamente ao equilíbrio nutricional das refeições escolares que são disponibilizadas (Bento et al, 2018). De facto, para os nossos participantes, importa fazer pesquisa e avaliação dos níveis de consumo de alimentos ricos em proteína animal, sendo importante a fiscalização para que haja uma melhor monitorização e equilíbrio entre os alimentos de fonte de proteína animal e vegetal, indo ao encontro do que consta no livro de captações de géneros alimentícios para refeições em meio escolar (Gomes et al., 2015).

Por outro lado, a falta de nutricionistas em contexto escolar foi mencionada diversas vezes neste estudo. A escola é um espaço importante para o desenvolvimento da saúde das crianças e de modo a dar cumprimento à resolução da Assembleia da República n.º 67/2012 de 10 de maio, nº10 - *a criação da figura do nutricionista escolar, responsável pela implementação e aplicação de uma política alimentar escolar estruturada e sustentável* (CEIDSS, 2020, p. 16). Os nutricionistas escolares, podem assumir um papel essencial enquanto agentes de monitorização, assegurando o cumprimento das orientações do ME existentes. Por outro lado, os nutricionistas escolares podem ainda contribuir para um acompanhamento das necessidades específicas de cada escola e apoiar a educação alimentar de toda a comunidade escolar. Os nutricionistas podem intervir na educação e/ou na oferta alimentar e com isso, contribuir de uma forma significativa para a alteração dos comportamentos alimentares o que, conseqüentemente, resulta em ganhos em saúde (CEIDSS, 2020).

No presente estudo, o SPARE - Sistema de Planeamento e Avaliação de Refeições Escolares que é uma ferramenta informática que permite planear e avaliar refeições escolares de forma efetiva e organizada, de acordo com as principais recomendações alimentares e nutricionais nacionais e internacionais vigentes (Afonso et al., 2011; Rocha et al., 2014), foi apenas mencionado por dois dos entrevistados. A utilização regular desta ferramenta permite a avaliação, monitorização e verificação no sentido da melhoria contínua da qualidade das

refeições escolares e pretende promover de forma abrangente a alimentação saudável, focalizada no planeamento e produção de refeições adequadas e seguras de forma a fomentar estilos de vida saudáveis em ambiente escolar (Afonso et al., 2011; Rocha et al., 2014). Sendo uma ferramenta tão importante não é bem perceptível o motivo pelo qual não foi mencionado mais vezes durante esta investigação, revelando eventualmente, a falta de utilização desta ferramenta por parte das comunidades escolares que os nossos entrevistados acompanham. Através do sistema de refeições escolares é possível minimizar as desigualdades económicas e sociais relativas ao acesso alimentar, seguro e nutricionalmente adequado, pelas crianças de cada faixa etária/ciclo escolar. Com este sistema, todas as crianças têm, igualmente disponível, a oportunidade de usufruir de refeições nutricionalmente equilibradas, de acordo com as normas de segurança e higiene alimentares vigentes (Truninger et al., 2012).

Nas entrevistas foram ainda reportadas dificuldades na utilização de produtos locais nas ementas escolares, na implementação de práticas mais sustentáveis, fruto do custo associado a estes produtos. Neste contexto, foram igualmente referidas a reduzida variedade destes alimentos e a burocracia acrescida para adquirir produtos locais e da época, conforme também documentado noutros estudos, não obstante o reconhecimento da promoção da economia local e de práticas mais sustentáveis (Sousa et al., 2020). Num estudo feito aos agricultores nos Estados Unidos da América que participam em programas alimentares de fornecimento aos refeitórios escolares, os mesmos indicaram a existência de benefícios sociais, nomeadamente a melhoria dos hábitos alimentares das crianças, referindo ainda que são movidos pelo apoio que podem dar à comunidade local (Izumi et al., 2010). A adoção de compras públicas sustentáveis, nomeadamente a necessidade de comprar local para o contexto da oferta alimentar escolar (Graça, et al., 2021), pode ser visto como um dos objetivos a desenvolver para a reformulação das recomendações e orientações do Ministério da Educação.

No que diz respeito à temática do desperdício alimentar, os nossos participantes salientaram a falta de acompanhamento na avaliação do desperdício alimentar, o qual tende a ser avaliado de uma forma pontual, havendo ausência na verificação de eficácia das ações realizadas para o seu combate. Mudar os comportamentos relacionados com o desperdício alimentar é fundamental para atingir as metas globais para a redução/perda de alimentos e desperdício (Boulet et al., 2022). Neste contexto, de referir um dos determinantes registados na contribuição do desperdício alimentar, a saber, a dificuldade de aprendizagem das crianças no manuseamento de talheres, dificultando, por exemplo, a preparação do pescado pelas mesmas, preferindo deixar o peixe no prato a separá-lo das espinhas. As espinhas, assumem-se como um dos obstáculos à prática de consumo de peixe por parte das crianças, mesmo em contexto como o nosso, onde o consumo *per capita* de pescado é o mais elevado no seio da União Europeia (Moura et al., 2011). Na realidade, de acordo com a perceção dos nossos entrevistados, é no pescado e na sopa que se verificam a presença de mais restos alimentares. Esta situação poderá ser em parte ultrapassada com a presença de profissionais (nomeadamente nutricionistas) a acompanhar o almoço em contexto escolar, em particular para este nível escolar, em que os alunos são ainda crianças (Duarte, 2018; Luís, 2018).

Não obstante, a amostra ser composta por atores-chave que atuam no contexto da oferta alimentar em ambiente escolar, reforçando-se assim a relevância das suas opiniões, este trabalho compreende limitações, destacando-se, por um lado, o facto de se tratar de um estudo exploratório, de natureza qualitativa, logo não extrapolava para a realidade nacional. Por outro lado, teria sido complementar entrevistar outros atores que atuam no contexto da oferta alimentar em ambiente escolar, nomeadamente entrevistando os manipuladores, bem como os pais das crianças, enquanto elementos proporcionadores de oferta alimentar em contexto familiar, podendo ainda influenciar a aceitação das crianças relativamente à oferta alimentar em contexto familiar.

## **Conclusões**

Neste estudo confirma-se a complexidade da oferta alimentar em contexto escolar, dado o número de atores envolvidos, a atualização das orientações e recomendações, o processo de aquisição dos alimentos, confeção, preparação e consumo das refeições saudáveis e sustentáveis.

Para o efeito, importa reforçar o papel do nutricionista nas escolas nomeadamente na elaboração das ementas escolares e na monitorização na oferta alimentar escolar. Importa ainda potenciar a intervenção dos profissionais de cozinha na gestão das cantinas, otimizando vários processos, como por exemplo, a conservação dos produtos, a confeção, a palatibilidade e apresentação dos pratos, as práticas das capitações recomendadas, sendo necessário continuar a apostar na sua formação. Em suma, é necessário criar, potencializar e valorizar uma equipa de profissionais diversificada (nomeadamente, nutricionistas, técnicos de saúde, chefes de cozinha, colaboradores, agricultores e professores) para minimizar os obstáculos sentidos no dia a dia nos processos da oferta alimentar em contexto escolar.

Em relação à área da sustentabilidade, importa dar continuidade à análise das práticas utilizadas nas escolas em contexto alimentar, de modo a proporcionar vias de redução do desperdício alimentar em contexto escolar.

## 5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Afonso, C., Santos, M. C. T., Morais, C., Franchini, B., Chilro, R., & Rocha, A. (2011).** *Sistema de planeamento e avaliação de refeições escolares-SPARE*. Revista Alimentação Humana, 17 (1-3), 37-46.
- Afonso, N., & Costa, E. (2011).** *Avaliação externa das escolas: um instrumento de regulação baseado no conhecimento. As políticas educativas em Portugal: mobilização de conhecimento e modos de regulação*. In Barroso J., & Afonso, N. (Eds.), *As políticas educativas em Portugal: mobilização de conhecimento e modos de regulação* (pp.155-189). Fundação Manuel Leão.
- Aires, L. (2011).** *Paradigma qualitativo e práticas de investigação educacional*, Universidade Aberta.
- APN (Associação Portuguesa de Nutrição) (2017).** *Alimentar o futuro: uma reflexão sobre sustentabilidade alimentar*. Porto: Associação Portuguesa de Nutrição.
- Andreotti, A., Baleroni, F., Paroschi, V. & Panza, S. (2003).** *Importância do treinamento para manipuladores de alimentos em relação à higiene pessoal*. Iniciação Científica Cesumar, 5(1), 29-33.
- Araújo, L., & Rocha, A. (2017).** *Avaliação e controlo do desperdício alimentar em refeitórios escolares do Município de Barcelos*. Acta Portuguesa de Nutrição, 8, 6-9.
- Assembleia de República (1986).** *Lei n.º 46/86 Lei de Bases do Sistema Educativo*. Diário da República n.º 237/1986, Série I de 1986-10-14.
- Assembleia da República (2012).** *Resolução n.º 67/2012 Adoção de medidas tendentes ao combate da obesidade infanto-juvenil em Portugal*. Diário da República n.º 91/2012, Série I de 2012-05-10.
- Assembleia da República (2017).** *Lei n.º 11/2017 Estabelece a obrigatoriedade de existência de opção vegetariana nas ementas das cantinas e refeitórios públicos*. Diário da República n.º 75/2017, Série I de 2017-04-17.
- Ávila, H., & Brandão, I. (2020).** *Análise da presença no refeitório escolar da dieta vegetariana*. Acta Portuguesa de Nutrição, 20, 26-31.
- Baptista, M. I. M., Lima, R. M., & Almeida, M. D. V. (2006).** *Educação alimentar em meio escolar referencial para uma oferta alimentar saudável*. Lisboa: Direção-geral de Inovação e de Desenvolvimento Curricular.
- Baptista, P., Campos I., & Vaz, S. G. (2012).** *Do campo ao garfo. Desperdício alimentar em Portugal*, Lisboa: Cestras.
- Bardin, L. (2008).** *Análise de conteúdo*. São Paulo: Edições 70.

**Bento, B., Moreira, A. D. C., Carmo, A. S. D., Santos, L. C. D., & Horta, P. M. (2018).** *Maior número de refeições nas escolas está associado a uma alimentação menos processada.* *Jornal de Pediatria*, 94, 404-409.

**Bloor, M., Frankland, J., Thomas, M., & Robson, K. (2001).** *Trends and uses of focus groups.* *Focus Groups in Social Research*, 1, 1-18.

**Boulet, M., Grant, W., Hoek, A., & Raven, R. (2022).** *Influencing across multiple levels: The positive effect of a school-based intervention on food waste and household behaviours.* *Journal of Environmental Management*, 308, 114681. doi: 10.1016/j.jenvman.2022.114681.

**Burlingame, B., & Dernini, S. (2012).** *Sustainable diets and biodiversity: Directions and solutions for policy, research and action.* *Proceedings of the International Scientific Symposium*, FAO.

**Cabaço, L. (2017).** *Relatório nacional sobre a implementação da agenda 2030 para o desenvolvimento sustentável, por ocasião da apresentação nacional voluntária no Fórum político de alto nível das Nações Unidas.* Ministério dos Negócios Estrangeiros.

**Campos, M. (2021).** *Caracterização e avaliação qualitativa de menus para estudantes em restauração pública.* (Tese de Licenciatura em Ciências da Nutrição da Faculdade de Ciências da Nutrição e Alimentação da Universidade do Porto).

**Campos V. (2010).** *Estudo dos desperdícios alimentares em meio escolar.* (Tese de Licenciatura em Ciências de Nutrição da Faculdade de Ciências da Nutrição e Alimentação da Universidade do Porto).

**Carson, R. (1962).** *Silent Spring.* Houghton Mifflin, Boston, Estados Unidos da América.

**CEIDSS (Centro de Estudos e Investigação em Dinâmicas Sociais e Saúde) (2020).** *O papel do nutricionista na escola.* Centro de Estudo e Investigação em Dinâmicas Sociais e Saúde: Co-Create.

**Correia, M., & Linhares, E. (2016).** *Sensibilizar para o desperdício alimentar: um projeto de educação para a cidadania.* *Revista da UI IPSantarém - Unidade de Investigação do Instituto Politécnico de Santarém*, 2, 54-71.

**Cunha, L. F. (2004).** *A importância de uma alimentação adequada na educação infantil.* (Monografia especializada) Universidade Tecnológica Federal do Paraná.

**DGE (Direção-Geral da Educação) (2013).** *Circular n.º 3/DSEEAS/DGE/ 2013, Orientações sobre ementas e refeitórios escolares,* Lisboa.

**DGE (Direção-Geral da Educação) (2018).** *Circular n.º 3097/ DGE/ 2018, Orientações sobre ementas e refeitórios escolares,* Lisboa.

**DGIDC (Direção-Geral de Inovação e Desenvolvimento Curricular) (2007).** *Circular n.º 14/DGIDC/2007 e 15/DGIDC/2007, Refeitórios escolares normas gerais de alimentação,* Lisboa.

**Duarte, A. (2018).** *Avaliação do desperdício alimentar em escolas básicas do 1.º ciclo do Município do Porto.* (Tese de Licenciatura em Ciências da Nutrição da Faculdade de Ciências da Nutrição e Alimentação da Universidade do Porto).

**Educação-Gabinete do Secretário de Estado Adjunto e da Educação (2021).** *Despacho n.º 8127/2021. Estabelece as normas a ter em conta na elaboração das ementas e na venda de géneros alimentícios nos bufetes e nas máquinas de venda automática nos estabelecimentos de educação e de ensino da rede pública do Ministério da Educação.* Diário da República n.º 159/2021, Série II de 2021-08-17.

**Educação, Saúde e Agricultura, Florestas e Desenvolvimento Rural (2018).** *Portaria n.º 113/2018. Institui o regime escolar previsto no Regulamento (UE) n.º 1308/2013, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 17 de dezembro, na redação dada pelo Regulamento (UE) 2016/791, do Parlamento Europeu e do Conselho.* Diário da República n.º 83/2018, Série I de 2018-04-30.

**EUFIC (European Food Information Council) (2013).** *Annual report 2013.* Scientific Advisory Board

**FAO (Food and Agriculture Organization of the United Nations) (2018).** *Sustainable food systems. Concept and framework.* <https://www.fao.org/3/ca2079en/CA2079EN.pdf>

**IFAP (Instituto de Financiamento da Agricultura e Pescas, I.P) (2020).** *Regime escolar.* [https://www.ifap.pt/home/-/asset\\_publisher/OppM0H3bXzAg/content/id/6291182](https://www.ifap.pt/home/-/asset_publisher/OppM0H3bXzAg/content/id/6291182)

**Izumi, B. T., Wright, D. W., & Hamm, M. W. (2010).** *Market diversification and social benefits. Motivations of farmers participating in farm to school programs.* Journal of Rural Studies, 26(4), 374-382.

**Gomes S., Ávila H., Oliveira, B. & Franchini, B. (2015).** *Capitações de géneros alimentícios para refeições em meio escolar: fundamentos, consensos e reflexões.* Porto: Associação Portuguesa dos Nutricionistas, Faculdade de Ciências da Nutrição e Alimentação da Universidade do Porto, Programa Nacional para a Promoção da Alimentação Saudável da Direção-Geral da Saúde.

**GPP (Gabinete de Planeamento, Políticas e Administração Geral) (2017).** *Estratégia nacional de implementação do regime escolar em Portugal (Anos letivos: 2017/2018 a 2022/2023).* [https://www.gpp.pt/images/Programas\\_e\\_Apoios/Apoios\\_de\\_Mercado/Regimes\\_Escolar/Estrat%C3%A9gia\\_Nacional\\_REscolaresPT\\_retificado\\_logos.pdf](https://www.gpp.pt/images/Programas_e_Apoios/Apoios_de_Mercado/Regimes_Escolar/Estrat%C3%A9gia_Nacional_REscolaresPT_retificado_logos.pdf)

**Graça P., Lima R. & Gregório M. (2021).** *A alimentação em Portugal - uma visão estratégica.* Ministério da Educação, Direção-Geral da Educação.

**Gregório M., Lima R., Sousa S. & Marinho, R. (2021).** *Guia para lanches escolares saudáveis.* Direção-Geral da Saúde e Direção-Geral da Educação.

**Guerra, L. D. D. S., Cervato-Mancuso, A. M., & Bezerra, A. C. D. (2019).** *Alimentação: um direito humano em disputa-focos temáticos para compreensão e atuação em segurança alimentar e nutricional.* Ciência & Saúde Coletiva, 24, 3369-3394.

**Leger, L. S., & Nutbeam, D. (2000).** *Research into health promoting schools.* Journal of School Health, 70(6), 257-259.

**Lima, R. (2018a).** *Orientações sobre ementas e refeitórios escolares,* Ministério da Educação – Direção-Geral da Educação. <http://www.dge.mec.pt/sites/default/files/Esauade/oere.pdf>

**Lima, R. (2018b).** *O contributo das políticas educativas na promoção de uma alimentação saudável. Instrumentos e perspetivas de futuro.* Revista de Rede Rural Nacional, 7, 11.

**Linhares, E., Correia, M., Uva, M., Branco N., Colaço, S. & Gouveia, V. (2015).** *Sensibilizar para o desperdício alimentar – Guião do Professor.* Escola Superior de Educação de Santarém.

**Lopes, C., Torres, D., Oliveira, A., Severo, M., Alarcão, V., Guiomar, S., Mota, J., ... & Ramos, E. (2017).** *Inquérito Alimentar Nacional e de Atividade Física, IAN-AF 2015-2016: Relatório de resultados.* Universidade do Porto

**Loureiro, I. (2004).** *A importância da educação alimentar: o papel das escolas promotoras de saúde.* Revista Portuguesa de Saúde Pública, 22(2), 43-55.

**Luís, S. (2018).** *Avaliação e caracterização do desperdício alimentar proveniente dos estabelecimentos de ensino público do município de Santarém: relação com oferta alimentar.* (Tese de Mestrado em Ciências do Consumo Alimentar, Universidade Aberta).

**Macdiarmid, J. I. (2013).** *Is a healthy diet an environmentally sustainable diet?* Proceedings of the Nutrition Society, 72(1), 13-20.

**Marinho, M., Rocha, A., & Ávila, H., (2012).** *Avaliação dos cadernos de encargos dos Municípios Portugueses para o fornecimento de refeições escolares.* Revista Nutricias, 12, 11-15.

**Martins, M. L., Cunha, L. M., Rodrigues, S. S., & Rocha, A. (2014).** *Determination of plate waste in primary school lunches by weighing and visual estimation methods. A validation study.* Waste Management, 34(8), 1362-1368.

**ME (Ministério da Educação) (2017).** *Referencial de educação para a saúde.* Direção-Geral da Educação & Direção-Geral da Saúde.

**ME (Ministério da Educação) (2009).** *Decreto de Lei n.º 55/2009. Estabelece o regime jurídico aplicável à atribuição e ao funcionamento dos apoios no âmbito da acção social escolar.* Diário da República n.º 42/2009, Série I de 2009-03-02.

**Ministério da Agricultura do Desenvolvimento Rural e das Pescas, Ministério da Saúde & Ministério da Educação (2010).** *Estratégia nacional regime de fruta escolar 2010-2013.* <https://www.dgeste.mec.pt/wp-content/uploads/2014/01/regime-fruta-escolar-estrategia-nacional-2010-2013.pdf>

**Ministério da Educação e Ciência-Gabinete do Secretário de Estado do Ensino e da Administração Escolar (2015).** *Despacho n.º 8452-A/2015. Regula as condições de aplicação das medidas de ação social escolar, da responsabilidade do Ministério da Educação e Ciência e dos municípios.* Diário da República n.º 148/2015, 2º Suplemento, Série II de 2015-07-31.

**Melo, H., de Moura, A. P., Aires, L. L., & Cunha, L. M. (2013).** *Barriers and facilitators to the promotion of healthy eating lifestyles among adolescents at school: the views of school health coordinators.* Health Education Research, 28(6), 979-992.

**Mendonça, M. B. D. M. (2020).** *Determinantes do comportamento alimentar infantil: o papel dos pais, dos pares e dos media.* (Tese de Licenciatura da Faculdade de Ciências da Nutrição e Alimentação da Universidade do Porto).

**Moura, A. P., & Aires, L. (2018).** *Food and sustainability: an emerging subject in sustainable environmental sciences education applying to the e-learning environment.* In Azeiteiro, U. M., Filho, W. L., Aires, L. (Eds.), *Climate literacy and innovations in climate change education* (pp. 109-130). Cham: Springer.

**Moura, A. P., Cunha, L. M., Azeiteiro, U. M., & Lima, R. C. (2011).** *Acceptance of fish and fish products by Portuguese young consumers: an exploratory study based on mothers' evaluation.* In H. J. Hartwell, P. Lugosi, & J. S. A. Edwards (Eds.), *8th Culinary Arts and Sciences. Global, National and Local Perspectives proceedings* (pp. 98-103). Reino Unido: International Centre for Tourism and Hospitality Research, Bournemouth University.

**Município de Oeiras (2022).** *Ementa escolar.* Portal da Educação, Departamento de Educação. <https://educacao.oeiras.pt/refeitorios/Paginas/ementas.aspx>. Acedido a 2022-06-14

**Oliveira, A. D. M., Gonçalves, M. O., Shinohara, N. K. S., & Stamford, T. L. M. (2003).** *Manipuladores de alimentos: um fator de risco.* Revista Higiene alimentar, 17(114/115), 12-19.

**OMS (Organização Mundial de Saúde) (2006).** *Food and nutrition policy for schools: a tool for the development of school nutrition programs in the European Region.* Copenhagen: WHO Regional Office for Europe. <https://apps.who.int/iris/handle/10665/107797>.

**OMS (Organização Mundial de Saúde) (2014).** *European food and nutrition action plan 2015 –2020.* Copenhagen: WHO Regional Office for Europe. <https://apps.who.int/iris/handle/10665/329405>.

**OMS (Organização Mundial de Saúde) (2018).** *What is a health promoting school? Global standards identify eight key elements of health promoting schools and systems.* Geneva: World Health Organization and the United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization. <https://unesdoc.unesco.org/ark:/48223/pf0000377948>.

**ONU (Organização das Nações Unidas) (2015).** *Transforming our world: The 2030 agenda for sustainable development.* Nova Iorque: Sede ONU. <https://sustainabledevelopment.un.org/content/documents/21252030%20Agenda%20for%20Sustainable%20Development%20web.pdf>

**Oostindjer, M., Aschemann-Witzel, J., Wang, Q., Skuland, S. E., Egeland, B., Amdam, G. V., ... & Van Kleef, E. (2017).** *Are school meals a viable and sustainable tool to improve the healthiness and sustainability of children's diet and food consumption? A cross-national comparative perspective.* *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 57(18), 3942-3958.

**Parlamento Europeu (2012).** *Resolução do Parlamento Europeu de 19 de janeiro de 2012, sobre como evitar o desperdício de alimentos: estratégias para melhorar a eficiência da cadeia alimentar na UE (2011/2175(INI)).* JO C 227 de 6.8.2013.

**Parlamento Europeu (2016).** *Regulamento (UE) 2016/791 de 11 de maio de 2016, que altera os Regulamentos (UE) n.º 1308/2013 e (UE) n.º 1306/2013 no que respeita ao regime de ajuda à distribuição de fruta e produtos hortícolas, bananas e leite nos estabelecimentos de ensino.* JO L 135 de 24.5.2016.

**Parlamento Europeu e do Conselho (2002).** *Regulamento (CE) n.º 178/2002 de 28 de janeiro 2002, que determina os princípios e normas gerais da legislação alimentar, cria a Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos e estabelece procedimento em matéria de segurança dos géneros alimentícios.* JO L 31 de 1.2.2002, p. 1.

**Parlamento Europeu e do Conselho (2004).** *Regulamento (CE) n.º 853/2004 de 29 de abril 2004, relativo aos controlos oficiais realizados para assegurar a verificação do cumprimento da legislação relativa aos alimentos para animais e aos géneros alimentícios e das normas relativas à saúde e ao bem-estar dos animais.* JO L 191 de 28.5.2004, p. 1.

**Parlamento Europeu e do Conselho (2013).** *Regulamento (UE) 1308/2013 de 17 de dezembro 2013, que estabelece uma organização comum dos mercados dos produtos agrícolas e que revoga os Regulamentos (CEE) n.º 922/72, (CEE) n.º 234/79, (CE) n.º 103797/2001, (CE) n.º 1234/2007 do Conselho.* JO L 347 de 20.12.2013.

**Pinho, I., Rodrigues, S., Franchini, B., & Graça, P. (2016).** *Padrão alimentar mediterrânico: promotor de saúde.* Direção-Geral da Saúde, Programa Nacional para a Promoção da Alimentação Saudável.

**Pinto, C. (2014).** *Atitudes e perceções dos adolescentes face à alimentação: estudo exploratório nos agrupamentos de escolas do município de Estarreja.* (Dissertação de Mestrado em Ciências do Consumo Alimentar, Universidade Aberta).

**Ranganathan, J., Vennard, D., Waite, R., Searchinger, T., Dumas, P., & Lipinski, B. (2016).** *Shifting diets. Toward a sustainable food future.* In 2016 Global Food Policy Report. (pp. 66-79). Washington: IFPRI.

**Rêgo, C., Lopes, C., Durão, C., Pinto, E., Mansilha, H., Pereira da Silva, L., ... & Vale, S. (2019).** *Alimentação saudável dos 0 aos 6 anos – Linhas de orientação para profissionais e educadores.* Direção-Geral da Saúde

**Ribeiro, H., Jaime, P. C., & Ventura, D. (2017).** *Alimentação e sustentabilidade.* *Estudos Avançados*, 31, 185-198.

- Rito, A., de Sousa, R.C., Mendes, S. & Graça, P. (2016).** *Childhood obesity surveillance initiative: COSI Portugal 2016*. Ministério da Saúde. Instituto Nacional de Saúde Doutor Ricardo Jorge, IP.
- Rito, A., Mendes, S., Baleia, J. & Gregório, M.J. (2019).** *Childhood obesity surveillance initiative: COSI Portugal 2019*. Ministério da Saúde. Instituto Nacional de Saúde Doutor Ricardo Jorge, IP.
- Rito, A., Paixão, E., Carvalho, M.A. & Ramos, C. (2008).** *Childhood obesity surveillance initiative: COSI Portugal 2008*. Ministério da Saúde. Instituto Nacional de Saúde Doutor Ricardo Jorge, IP.
- Rocha, A., Afonso, C., Santos, M. C., Morais, C., Franchini, B., & Chilro, R. (2014).** *System of planning and evaluation of school meals*. Public Health Nutrition, 17(6), 1264-1270.
- Rodrigues, D., Muc, M., Rodrigues, P. R. M., Pinto, A. M., & Padez, C. (2016).** *Dietary patterns and their socioeconomic and behavioral determinants in 6-to 8-year-old Portuguese children*. Ecology of Food and Nutrition, 55(5), 428-441.
- Rodrigues, S. S. P., Franchini, B., Graça, P., & de Almeida, M. D. V. (2006).** *A new food guide for the Portuguese population: development and technical considerations*. Journal of Nutrition Education and Behavior, 38(3), 189-195.
- Rojas, A., Black, J., Orrego, E., Chapman, G., & Valley, W. (2017).** *How a community-based action research project contributed to healthy and sustainable school food systems in Vancouver*. Canadian Food Studies, La Revue Canadienne des Études sur l'Alimentation, 4(2), 25-46.
- Scarparo, A. L. S., Baldasso, P. L., E. F. S., Rockett, F. C., & Venzke, J. G. (2017).** *Aspetos revelantes na formação de manipuladores de alimentos que atuam na alimentação escolar*. Revista Caderno Pedagógico, 14(2), 207-223.
- Santos B., Silva, C., & Pinto, E. (2018).** *Importância da escola na educação alimentar em crianças do primeiro ciclo do ensino básico – como ser mais eficaz*. Acta Portuguesa de Nutrição, 14, 18-23.
- Santos, G.D.S.T. (2020).** *Alimentação sustentável nas escolas públicas portuguesas: educação e compras públicas*. (Dissertação de Mestrado em Estudos de Desenvolvimento, ISCTE-Instituto Universitário de Lisboa).
- Silva, B. F., Teixeira, B., Ávila, H. & Afonso, C. (2020).** *Avaliação do desperdício alimentar da refeição almoço em duas escolas públicas do distrito de Aveiro*. Acta Portuguesa de Nutrição, 23, 30-35.
- Silveira, J. A., Taddei, J. A., Guerra, P. H., & Nobre, M. R. (2011).** *A efetividade de intervenções de educação nutricional nas escolas para prevenção e redução do ganho excessivo de peso em crianças e adolescentes: uma revisão sistemática*. Jornal de Pediatria, 87, 382-392.

**Sousa, B. (2014).** *O padrão alimentar mediterrânico em crianças e jovens.* Revista Fatores de Risco, 31, 72-6.

**Sousa, R. (2019).** *Alimentação, compras públicas e desenvolvimento sustentável - o caso das escolas.* (Tese de Doutoramento em Alterações Climáticas e Políticas de Desenvolvimento Sustentável, Instituto de Ciências Sociais, Universidade de Lisboa).

**Sousa, S., Soeiro, A., Dias, I., Lourenço, P., Oliveira, M., & Ruivo, P. (2020).** *Circuitos curtos agroalimentares—uma abordagem à sua diversidade.* Revista da Unidade de Investigação do Instituto Politécnico de Santarém, 8(3), 120-135.

**St Leger, L. (2001)** *Schools, health literacy and public health: possibilities and challenges.* Health Promotion International, 16(2), 197-205.

**Truninger, M., Teixeira, J., Horta, A., Alexandre, S., & Silva, V. A. D. (2012).** *A evolução do sistema de refeições Souds escolares em Portugal (1933-2012): 1º relatório de pesquisa.* Estudos e relatórios, 1-81.

**Truninger, M., Teixeira, J., Horta, A., da Silva, V. A., & Alexandre, S. (2013).** *Schools' health education in Portugal: A case study on children's relations with school meals.* Educação, Sociedade & Culturas, 38, 117-133.

**Vargas, A. M., de Moura, A. P., Deliza, R., & Cunha, L. M. (2021).** *The role of local seasonal foods in enhancing sustainable food consumption: A systematic literature review.* Foods, 10(9), 2206. <https://doi.org/10.3390/foods10092206>

**WCED (World Commission on Environment and Development) (1987).** *Our common future: report of the world commission on environment and development.* United Nations. <https://sustainabledevelopment.un.org/content/documents/5987our-common-future.pdf>

**Wijnhoven, T. M. A., Van Raaij, J. M. A., Spinelli, A., Rito, A. I., Hovengen, R., Kunesova, M., ... & Breda, J. (2013).** *WHO European childhood obesity surveillance initiative 2008: weight, height and body mass index in 6–9-year-old children.* Pediatric Obesity, 8(2), 79-97.

## **ANEXOS**

## **Anexo I - Guião de Entrevista**

### **GUIÃO DE ENTREVISTA**

#### **Objetivo da entrevista:**

Avaliar as opiniões dos intervenientes sobre o diagnóstico da oferta alimentar em ambiente escolar: pré-escolar e 1º ciclo.

#### **OFERTA ALIMENTAR**

##### **Ementas escolares**

- 1 - Na sua opinião, quem deve elaborar as ementas escolares?
  
- 2 - Considera que atualmente, existe o cumprimento das recomendações/orientações, do Ministério da Educação / Direção Geral da Educação, na construção das ementas para o ciclo de estudos em questão?
  
- 3 - Considera a necessidade de alguma reformulação das ementas em termos de quantidade (diversidade) e qualidade?
  
- 4 - A reformulação deverá ser em função da localização da escola, em termos geográficos?
  
- 5 - Quais os principais obstáculos que existem na oferta de ementas que vão ao encontro das recomendações/orientações do Ministério da Educação / Direção Geral da Educação?
  
- 6 - Quais os principais facilitadores para o cumprimento das recomendações / orientações ementas do Ministério da Educação / Direção Geral da Educação?

##### **Regime Escolar - Leite, fruta e hortícolas**

- 7- Qual o grau de adesão das entidades envolvidas (municípios - agrupamentos de escolas), ao atual regime escolar - leite, fruta e hortícolas, para a realidade onde atua?

8 - Qual tem sido a adesão do público-alvo (crianças)? Varia em relação à categoria do produto e no seio de cada categoria?

9 - Na sua opinião, as medidas de acompanhamento para implementar o regime escolar têm vindo a ser adequadas e executadas?

10 - Quais os principais facilitadores que existem para o sucesso deste regime escolar (de modo as crianças ingerirem esses alimentos)?

### **Sustentabilidade**

11 - Na sua opinião, quais são as maiores dificuldades na preparação de refeições e manuseamento de produtos da época e locais, em ambiente escolar?

12 - Qual a sua opinião na exequibilidade de uma oferta alimentar, em ambiente escolar, direcionada para os produtos locais e sazonais?

13 - Haveria vantagens que a aquisição dos géneros alimentícios, que fazem parte do regime escolar, tivessem origem na agricultura familiar?

14 - O desperdício alimentar é, atualmente, avaliado em meio escolar?

15 - Existem ações implementadas para a diminuição do desperdício alimentar, em meio escolar?

16 - Quais as componentes da refeição escolar que habitualmente apresentam maior desperdício?

## Anexo II - Consentimento Informado



### **CONSENTIMENTO INFORMADO**

Eu, \_\_\_\_\_, tendo aceite a realização da entrevista, no âmbito da investigação levada a cabo por Alexandra Matos, integrada no Mestrado em Ciências do Consumo Alimentar, “Educação Alimentar em Meio Escolar: Oferta Alimentar”, da Universidade Aberta, autorizo a gravação da mesma e posteriormente o seu tratamento/análise, atendendo a que o seu conteúdo será usado unicamente para fins académicos e tendo sido garantido o anonimato.

\_\_\_\_\_, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2021

\_\_\_\_\_

## **Anexo III - Caracterização Socioprofissional**

### **Caracterização Socioprofissional**

Sexo:

Idade:

Habilitações Literárias:

Cargo profissional atual/instituição:

## **Anexo IV - Transcrição das Entrevistas**

### **Anexo IV - A**

#### **Entrevista n.º 1**

**Dia:** 8 de fevereiro 2021

**Duração:** 1h20m 52s

**E: Na sua opinião, quem deve elaborar as ementas escolares?**

**P1:** Bem, isso um nutricionista, agora presumo não seja esta, o que gostaria de saber, digo eu. Presumo que não seja esta sua questão. Se seria as entidades, que são as câmaras municipais, já que estamos aqui a falar dos primeiros ciclos, as câmaras municipais ou os colegas das câmaras municipais, os colegas das entidades que normalmente prestam serviço? é mais nessa profundidade ou é?

**E:** É a sua opinião, quem é que deveria elaborar as ementas que pode ser algo que possa não ser coerente com a realidade.

**P1:** Aqui a minha opinião tem que ser um nutricionista agora se é da entidade ou se é da empresa contratante, isso é um pouco indiferente, acho é que tem que ser é realizadas por um profissional especializado e que perceba o que está a fazer.

De preferência um especialista em alimentação coletiva.

**E: Considera que, atualmente, existe o cumprimento das recomendações/ orientações do Ministério da Educação / Direcção-geral da Educação na construção das ementas para o ciclo de estudos em questão?**

**P1:** Sim.

**E: considera a necessidade de alguma reformulação das ementas em termos de quantidade (e quando digo quantidade é diversidade) e qualidade?**

**P1:** Em termos de quantidade sim, porque nós temos... e eu fiz parte do grupo, já fez um documento de base (que é que a professora Bela Franchini também estava), um documento de

base de quais são as recomendações em termos de captações para este segmento e efetivamente notámos que há ainda uma quantidade excessiva, propriamente a componentes proteica animal e deficitária na parte vegetal, e portanto aí que com certeza que tínhamos que ter um planeamento, um world map, para ir ajustando as quantidades às realidades nutricionais, porque está muito feito de acordo mais com hábitos enraizados do que propriamente com a verdadeira necessidade nutricional. Em termos de qualidade eu nunca sei muito bem o que é que estamos aqui a falar em termos de qualidade, o que é a definição de qualidade. Para mim qualidade é algo que vai de encontro às expectativas do do cliente. Eu considero que as ementas são de qualidade considerando o preço que neste momento está a ser realizado. Não sei quais são as expectativas face aquilo que as pessoas gostariam de ter, agora que efetivamente que está de acordo com o valor de tabela que está tutelado pelo Ministério, nessa relação qualidade-preço, está de acordo, e portanto os produtos, todos eles têm qualidade. Com certeza poderemos introduzir aqui outras variedades em termos de algumas matérias-primas, mas pra isso também é necessário haver depois um apoio e um suporte de nutricionista que seja da entidade, que não seja das empresas, para conseguir também fazer uma educação alimentar, portanto, não é só no momento que o miúdo se senta à mesa do refeitório que vai mudar os seus hábitos comportamentais ou os seus hábitos. Sendo que em casa muitas das vezes não há essa oferta, se nós queremos começar a ter uma oferta mais diversificada deveríamos então também ter um trabalho, a montante, muito mais integrado e muito mais contínuo. Não cabe aquele momento só da refeição, cabe ao momento de acompanhamento e de uma série de atividades que são necessárias ser realizadas para o miúdo, por exemplo, quando chega a hora da refeição consumir a sopa, consumir os legumes, consumir as leguminosas e uma série de produtos, que nem é uma questão de preço, é uma questão mesmo de hábitos que muitas vezes não consome em casa, ou somente os mais favorecidos, que têm outro tipo de formação (os seus pais) e sabem a importância e de outro tipo disponibilidade, mas que acabam por os miúdos mais carenciados, que muitas vezes são até o consomem estas refeições, e depois estamos a dar um produto também que a criança não consome também não é a opção certa, não é? Por isso acho que a necessidade de formulação é essencialmente haver um acompanhamento maior, e não se focar só naquele momento de 20 minutos, muitas vezes são 20 minutos que estamos a falar, e agora com rotatividade que tem que haver, maior ainda, que ele vai criar hábitos alimentares, porque não vai ser nesse momento que, se eu colocar lá à frente cogumelos ou bróculos, se ele não tiver esse hábito alimentar de casa vai rejeitá-la, não vai consumi-lo e vai só consumir aquilo que está habituado a consumir, o frango e as batatas ou ou quer que seja que está habituado a consumir

também já no no seu na sua parte familiar. Portanto, é um problema mais complexo que sem investir nisso também não adianta estarmos alocar um grande foco nas ementas se depois não são complementadas com atividades paralelas. Senão é desperdício alimentar, nem é quantidade, nem é qualidade.

**E: A reformulação deverá ser em função da localização da escola, em termos geográficos?**

**P1:** Acho que há alguns hábitos que são mas já começam a ser muito poucos. Portugal é demasiado pequeno para considerar, apesar de haver em termos geográficos e nossa característica é uma alimentação muito variada em termos sabores, temperos, mas em termos genéricos há menos esta diferença geográfica, e portanto não acho que seja isso que contribui, acho que é mais uma questão de muitas vezes do uso e da forma de confeccionado determinadas as ervas aromáticas em algumas regiões do país, do que propriamente da matéria-prima base está num dos ingredientes, portanto, não considero embora se diga muito e se fale muito sobre esse tema, que uma ementa a nível nacional não dá a resposta aos hábitos depois que estão em cada espaço. Acho que tem que haver, é mais importante (não sei se vai ter essa questão mas...) perceber que a ementa tem que estar de acordo com as condições das infraestruturas de produção que têm nas cantinas, na cozinha das cantinas, do que propriamente em termos geográficos, porque acho que Portugal têm diferenças, tem coisas muito características, mas não é este tipo de alimentação que vai depois chegar às escolas. Não é um maranho, não é um bucho, não é uma coisa dessas não é, portanto, isso não chega às escolas e portanto nesse sentido não me parece.

**E: Quais os principais obstáculos que existem na oferta de ementas que vão ao encontro das recomendações/orientações do Ministério da Educação/Direcção-Geral da Educação?**

**P1:** Os principais obstáculos são exatamente isso, ou seja, eu acho que estão muito bem feitas as reco... as orientações de uma forma macro, ahhhh, nas capacitações já acho que tem que continuar o tal ajuste, ah agora, o o grande problema é depois não haver um suporte, é é de focarmos em 20 minutos algo que devia ser um contínuo durante o ano, portanto é muito importante o psicólogo, ahm nas nas nas escolas, mas também é muito importante nutricionista nas escolas e que fizesse efetivamente uma campanha, o nutricionista seja ele da câmara, seja ele da própria escola, seja ele o que quer que ele, que ele desenvolva depois a sua actividade, mas aqui são tuteladas pela câmara em que se preocupe na, na educação da criança do ponto de vista nutricional, porque acaba por estar entregue em alguns pontos da matéria, mas que também é um genérico não é, e não algo que vai orientado com o objetivo mesmo de desenvolver uma

certa capacitação nos miúdos que depois poderiam também ter muitos bons reflexos em casa, portanto acabamos por conseguir aqui dois em um, ahhh envolver os pais, portanto acabam por ser coisas que se faz de forma, quando têm lá um estagiário na própria câmara, ou quando a própria também é às vezes a empresa que está, que realiza as refeições, que produz as refeições também coloca alguém pode fazer algumas atividades, mas são coisas muito pontuais e que não tem impacto em, em, no longo prazo, e portanto isto não é algo que se vai lá fazer uma animação e que fica tudo muito giro e que fica toda a gente muito sensibilizada e depois no dia seguinte toda a gente já passado uma semana, já é outra coisa qualquer, portanto isto tem que ser um trabalho em contínuo. Eu acho é que o grande obstáculo é mesmo isso, é não haver um acompanhamento, um profissional que acompanha ao, ao longo, desde os mais pequeninos e que os vá acompanhando a eles e depois respetivamente a família, como é óbvio, ah para alterar uma série de comportamentos que, nem os pais tem conhecimento, nem os miúdos depois por inerência também tem conhecimento. Portanto não, acho que aí é o o grande calcanhar de Aquiles de de das ementas acaba por ser isso.

**E: Quais os principais facilitadores para o cumprimento das recomendações/orientações do Ministério da Educação/Direcção-Geral da Educação?**

**P1:** Os facilitadores não, acaba por ser, ter uma componente, é tangível e é fácil e aquela, a aplicação da da, das regras que vão lá não são fáceis de aplicar, nos termos práticos e na realidade, ahhh portanto acho que aí tá bem explícito, portanto, é um documento bastante claro na na na, na organização de como é que se deve fazer, ahm, quando eu digo quando eu disse logo na primeira questão que era importante ser um nutricionista a fazer, porque isso vem efetivamente dos hábitos, do levantamento que é necessário realizar, dos hábitos de quem lá está, para depois ir adaptando e ir evoluindo com as tais campanhas de acompanhamento da população escolar, que deveriam ser realizadas para atingir depois estas recomendações, porque as recomendações estão bem feitas, as recomendações estão bem feitas, as recomendações estão lá, é é um, são, não é preciso ser nutricionistas para os compreender, para esse aspeto não é, o que é preciso ter um nutricionista é para conseguir fazer orientar, fazer um diagnóstico como é que está, para depois saber qual é o planeamento que deve ser realizado step-by-step, para conseguir-se atingir o mais rápido possível as recomendações/orientações sem haver o desperdício alimentar, porque muitas vezes o que se faz é que, tão-se a aplicar, porque é isso que na na lei, nas recomendações e portanto aplicam-se, só que se não houver este desenvolvimento este acompanhamento por parte da das escolas acaba por depois haver

também outra parte que é desperdício alimentar, não é? E, portanto, isso, estar a fazer bem mas depois ninguém consumir não é, não é o o ponto certo não é? ahhh não é aí que fica o equilíbrio ou não é isso que se pretende, que cesse a desperdiçar recursos em toda a linha. Portanto acaba muito por ser, facilitador acho que é mesmo a forma como está descrito, o documento que é bastante tangível.

**E: Qual o grau de adesão das entidades desenvolvidas (municípios - agrupamentos de escola) ao atual regimes escolar - leite, fruta e hortícolas, para a realidade onde atua?**

**P1:** Bom, eu não tenho propriamente aqui conhecimento para falar desta questão porque acabo por não, em termos da adesão isto são, são concursos e portanto não faço a mínima ideia só mesmo quem tá no terreno das escolas, do lado das escolas, é que poderá dar aqui uma, uma resposta mais credível, eu da minha parte não tenho noção, nós não fornecemos por norma este tipo de artigos, ahhh, nós, é assim as refeições principais e não estas complementares, e portanto não tenho noção, portanto não vou dar aqui nenhum resposta. Não tenho, não tenho formação, nem informação, formação tenho, não tenho informação que possa dar sustentada para poder dar, posso dar a minha opinião mas é o com base no achismo, e por isso já temos muitos comentadores. Aqui Alexandra, eu acho que o mais importante é dizer: é "importante". Ah, é importante este investimento, o leite já, já é de há muitos anos, não é? Os produtos lácteos já são de já muitos anos, foi-se reduzindo o, o chocolate, eu já nem sei se tem ainda tem chocolate ou se não tem esse deixam isso ao critério.

**E:** Lembro-me bem do leite com chocolate que distribuíam na minha escola primária (risos).

**P1:** Exatamente, isto isto vai, pronto eu eu eu também havia na na escola por acaso onde eu andei não era leite que davam, davam sopa a meio da manhã, eu fiquei com a minha dose de sopa para a vida, porque eu depois chegava ao almoço e comia outra vez, não é, porque eu almoçava na escola, portanto, era a meio da manhã às às 10h30/11h00 e depois chegava à hora de almoço, à uma, almoçava outra vez sopa, portanto, fiquei com sopa em dose de sopa para a vida. Não mas é porque eu, como foi aqui numa escola aqui no centro do Porto que dava apoio com a sopa aos sem abrigo, ainda hoje faz isso, e portanto eles iam lá a meio da manhã para ir buscar a sopa, e nós comíamos exatamente a mesma sopa que os sem abrigo, portanto era assim uma sopa robusta. Ahmm, portanto, o o o leite, mas sempre gostei muito de leite e sempre bebi muito leite depois em casa, portanto nunca fui abrangida diretamente, fui abrangida pelo regime da sopa e não pelo regime do leite. Não, mas estas campanhas são, são muito importantes, são importantes porque também criam uniformidade na na hora do dos, das refeições intercalares,

entre todas as crianças, não é, o facto de se estar a dar, os pais também depois não precisam de um trazer e depois estar-se a ver se um traz o lanche A e o outro traz o lanche B, portanto uhm, este este, depois quando foi este apoio junto da fruta e hortícolas, que já, já foi muito mais tarde, ahm, veio também duma, duma situação de das, dos miúdos não consumirem, e não consumirem fruta, ahm, na quantidade suficiente, é o que está na balança alimentar, e dos vários inquéritos e por modelos que são realizados, portanto, em termos, em termos de, eu acho que é uma boa prática, mas volto a dizer, todas estas práticas, para mim, podiam ter muito mais efeito se fossem sempre acompanhadas sem ser pelo doar, ou dar não é? porque o dar depois uns dizer que não gostam, depois levam para casa e depois, e o que a gente quer é que eles consumam, quando se está a dar, na minha opinião, é para o miúdo consumir, porque se ele precisa de comer quatro a cinco peças de fruta por dia, pronto, considerando que ele tem lá pelo menos em em duas refeições, nós estamos a contribuir com duas, depois em casa deverá tar tar a contribui com com o restante. Ahm, e portanto, aqui era importante que ele consumisse efetivamente lá, portanto, que aquilo fosse um momento que ele percebesse porque é que está efetivamente a consumir. Essa noção é que eu não, não tenho se simplesmente é algo que recebem aquela hora, ahm, e depois se consomem ou se põem na mochila e levam para casa, isso é, e se come a mãe ou pai, isso é um pouco indiferente, ahm, ou se efetivamente é ali um momento em que os miúdos passaram a perceberem que, qual é importância de consumirem a fruta para o seu desenvolvimento. Esta é a minha grande dúvida sobre todas estas campanhas e estas ações. É um bocadinho quase como aquilo que estava a falar, do do, do manual que já existe prás próprias ementas, portanto, é importante mas para mim tem que se explicar o porquê, ou ou, tem que se educar também nesse sentido, não é só importante cumprir e verificar se está cumprido, é preciso que eles entendam e que interiorizem a importância de estarem a fazer aquele tipo de alimentação, em detrimento de outra, e aqui é a mesma coisa, é eles perceberem porquê que é importante comerem a fruta, qual é o impacto que tem de consumirem a fruta em vez de tarem a comer o *bollycao* ou outra coisa qualquer, ah, que para eles se calhar em termos uh, poderia dar mais mais mais gosto, mais satisfação, e portanto, é, é aí que eu não sei se com a falta de recursos, não não não sei se, se é se eles estão a a, valorizar o suficiente este, ao fim ao cabo, este contributo e este grande esforço que está a ser feito a nível governamental para, para dar esta oferta alimentar.

**E: Qual tem sido a adesão do público-alvo(crianças)? Varia em relação à categoria do produto e no seio de cada categoria?**

**P1:** É essa parte, não sei se vai ter alguém na, na, na entrevista, nas suas entrevistas que trabalhe mesmo neste, neste setor, e que tem esses dados não é? Que trabalhe mesmo ou numa Câmara Municipal, ou no próprio ministério da educação, o Rui Lima ou a Catarina Solnado, ou assim, porque são as pessoas certas para lhe dar resposta a isto, porque são eles que abrem os concursos, são eles que sabem os dados dos miúdos, são eles que sabem essas coisas todas. Ahm, eu nem do lado como empresa concessionária consigo-lhe dar porque efetivamente num num, nem nem temos nenhum concurso neste momento, ahhh, que eu tenho conhecimento pelo menos nem temos nenhum concurso, e também mesmo que a gente tenha o que a gente faz é que está adjudicado X's peças e nós entregamos essas X's peças, e portanto o que é que se faz com essas X's peças já não passa depois por nós, nem somos nós que estamos na linha da frente a distribuir, são os professores que fazem esta distribuição, portanto não faço a mínima ideia qual é a adesão, e como também não tenho filhos também nem pelo filhos, se à vezes damos muito a opinião dos filhos também não posso dar a opinião dos filhos. (risos) Quanto muito posso dar do meu cão que gosta muito de fruta. (risos).

**E:** O meu gato não gosta muito, portanto isto também não era muito bom para ele. (risos)

**P1:** Pelo meu cão posso dizer que ele gosta muito, é doido por fruta, adora pêra, adora maçã, adora cenoura(risos).

**E:** É um cão muito saudável (risos).

**P1:** É É, também gosta muito de carne, de peixe não gosta muito. Se é por aí posso fazer um descritivo com base na minha experiência pessoal, agora fora isso (risos)...

**E:** Vamos passar para a parte sustentabilidade.

**P1:** ah este tema é um tema que há gosto mais! (risos)

**E:** **Na sua opinião quais são as maiores dificuldades na preparação de refeições e manuseamento de produtos da época e locais, em ambiente escolar?**

**P1:** Olhe, tem logo aqui um ponto que é o local. Para mim o local, uh, um bocadinho por aquilo que já lhe disse atrás sobre os hábitos alimentares, para mim local, é Portugal. Somos demasiado pequeninos para achar que vamos ter uma produção ahm, a sustentabilidade é muito de vista, produtos da época sim. Eu acho é então aí, então é que tem que haver uma formação e uma sensibilização maior do que na parte nutricional que nós já estamos um bocadinho, já a ouvir este discurso há muito tempo em termos de alimentação saudável, pela roda dos alimentos, por outras questões não é? Ah agora, o produto da época eu acho praticamente ninguém já sabe o que é um produto da época, portanto fruto dos últimos anos e de uma oferta sempre, as as

peças já muito pouco ah, comer os morangos em maio eu acho que quando chega a maio já, já nem há morangos. Acho que das poucas coisas que sobra são as cerejas porque as cerejeiras antes e não há cerejeiras de estufa, portanto, são as cerejas ahhhh e pouco mais. E os grelos e as nabiças nesta época, mas fora isso não há muito mais, não. Mas agora falando a sério, relativamente aos produtos da época, eu acho que era muito importante começar-se a falar sobre esse tema, mas então aí, em termos de hábitos alimentares, ainda é mais difícil. Estamos a falar de uma geração inteira que, eu lembro-me disso da minha infância, não é, já nos dias de hoje, já também já não me recordo de grande parte disso, do quê que é efetivamente da época. Sei que a fruta em determinada época tem melhor sabor, os legumes também, mas fora algumas coisas muito objetivas, tudo há durante toda a época do ano, portanto, fruta ou porque vem de cá ou porque doutro sítio, ou porque vem do norte ou porque vem do sul, ahm, mas ou porque tem, ou ou porque conseguem conservar, porque hoje em dia também a conservação também é, é diferente, fruto da evolução tecnológica, ah, conseguem efetivamente conservar o produto durante muito mais tempo, e portanto, nesse aspeto é mais difícil. A nível local, acho que o mais importante é o local, é ser essencialmente nacional. E quando estamos a falar nacional, porque eu por exemplo, se quiser dar, nos produtos da de em termos de quantidade, eu não consigo muitas das vezes, devo priorizar, mas não consigo ter uma oferta que me garanta por exemplo, a oferta que vem nas ementas, vem no caderno de encargos vem uma determinada ementa, vem essa ementa até já vem muitas vezes escrita no próprio caderno de encargos para ser respeitada, e é uma ementa que rodando ao longo, e que já num, logo a ementa à partida, quando eu estou a fazer, já não respeita esses produtos da época, e muitas das vezes ao não respeitar o produto da época também não respeitam a produção local, e quando digo local, é Portugal. Entende? Aqui no Porto, onde é que eu consigo ter produção aqui à volta do Porto, considerar o que é que é o local, aqui à volta do Porto alimentar mais de 5 mil crianças? Não consigo. Portanto, isto é utópico, isso é muito bonito ah, mas, e depois também o que é que me diz que o local é mais sustentável ou, ou do que vir por exemplo do Algarve, ou vir do Alentejo em que agora com o Alqueva e com a micro-gota, e com uma séria de, ou seja, a nossa, ainda há aqui muito conceito do, do que o que está ao lado de casa, o que eu estou a fazer no meu terreno, é o melhor, em termos de sustentabilidade, mas nem sempre é o melhor. Nem sempre é o melhor.

**E:** Por que temos noção de uma microescala, não é?

**P1:** Não é? Portanto, o que é que estamos a falar quando é, o que é que nós queremos em termos de sustentabilidade? Queremos sustentabilidade em termos da pegada hídrica, queremos sustentabilidade em termos da pegada de carbono, queremos...o que é que nós queremos não é?

Porque começamos a juntar estas variáveis todas vamos verificar que se calhar com certeza esse é um bocadinho óbvia, ahh, em termos de pegada de carbono é óbvio que se for no meu quintal é melhor, até melhor do que eu ir ao, ao ao, ao quintal do vizinho mais à frente não é? Porque não é preciso pegar no carro, ahh, até é melhor do que isso. Portanto, se formos a olhar para esse, para esse tipo de impacto, é uma coisa, mas hoje em dia esse é o menor de impacto, então se eu agora transformar-se tudo em, os caminhões que já estão nesse caminho, para tudo elétrico? Não é? Já deixava...portanto, aqui o que interessa é muito como é que é o método de produção porque eu se quiser, se eu quiser ter os produtos todos no meu local aqui à volta do Porto para tudo aquilo que eu estou a entregar, ah o que eu estou a fazer é efetivamente também, a não ter uma série de produtos, ahm, em termos de produção de uma forma sustentável porque eu não consigo ter sequer tempo para fazer isso e portanto vou ter que adoptar estufas, vou ter de adoptar. Portanto, daqui, as, a preparação, pra mim, local é Portugal, sempre que possível, deve ser maioritariamente de Portugal porque há determinadas épocas do ano em que efetivamente não é possível ter os produtos, e se nós formos elaborar com base nisso as ementas, então aí nós vamos ver que ainda fica muito mais restritivo. Por exemplo o peixe, praticamente não damos peixe, porque a nossa costa, porque a sardinha é só uma determinada época do ano, agora vamos pela época, não é? Sardinha é só uma determinada época do ano, a cavala também é mais ou menos da mesma época da sardinha, o bacalhau não vamos dizer que local, não é? Se não vamos agora aqui a guerrear lá com a Inglaterra com a cota do bacalhau da Noruega, portanto Noruega ahhh, acho que não pertence cá. Portanto, se eu for ver, nós temos, por exemplo, um acordo com, compro em lota, é ao fim ao cabo produtos...dizem, ah mas eu vou ao meu mercado, de Matosinhos, vou ali ao mercado Angeiras, e eu tenho lá uma grande oferta. Tem com certeza. Para já a um preço que nem toda a gente consegue comportar não é? Começa logo por aí, e depois é quantidades não são as quantidades que eu necessito para alimentar 5 mil crianças. E tou a falar só do Porto, já nem estou a ir, eu não sei se a Alexandra é do Porto ou se é de...?

**E:** Sou do Alentejo.

**P1:** Do Alentejo pronto, olhe imagine aí o Alentejo, você comia cação a vida toda não é? Não é? Portanto, em em termos de de, este binome que eu é acho que é importante nós cada vez percebermos mais como é que é, são preparados os, como é que é são preparados os alimentos, como é que é a produção dos alimentos, desde o primeiro dia até chegar, até chegar à à, à nossa, à nossa porta. Isso é importante, nós temos cada vez mais informação, à semelhança do que fez com a, com a, com a vaca por exemplo, em que está nascida, criada, onde é que ela foi criada, onde é que ela foi abatida, quase que assim um BI do, do, do, e o que é que, e tentar

de uma forma simples, que também não mate o negócio, mas de tentar de uma forma simples que dê aqui algumas noções em termos da produção, em termos de consumo de água que foi necessário para produzir, a que tipo de regra é que tinha, e tudo isso. Porque, as pessoas acho que ainda continuam a imaginar tudo como se via, ou como eu faço em minha casa no meu cantinho, na minha horta da varanda. E acham que se replica aquilo num, num terreno de não sei quantos hectares. E olhe, no Alentejo eu não sei qual é a sua região exatamente do Alentejo, mas é no Alentejo é um bom exemplo, do que é se está a fazer, ahm, e mesmo assim está a gastar muita água, mas pronto, está a gastar muita água porque antigamente não aí tinha nada deste produção de hortícolas e agora tem. Mas o que é que se está a fazer mesmo assim em termos de produção que não tem rigorosamente nada a ver com a produção, ah, que eu fui ainda no tempo da faculdade, que fui visitar alguns produtores para fazer um trabalho de toxicologia, dos, da aplicação, aplicação dos produtos químicos e tudo mais e hoje em dia não tem rigorosamente nada a ver com isso. Ahh felizmente.

**E:** No Baixo Alentejo, portanto, a parte da seca e tudo mais e não há produção ainda...

**P1:** ...essa é mais na zona lá de cima do Alqueva, no Alto Alen... mas é, mas é, aqui eu eu acho que a grande, a grande dificuldade é nós termos de trabalharmos cada vez mais não com estes estereótipos de produtos da época e locais, porque o local para mim não é nada, ahm, mas sim trabalhamos muito mais em termos de como é que a produção, em termos efetivamente de sustentabilidade, e aí sim acho que se formos por essa, por essa vertente, ah, se calhar conseguimos dar produtos, porque às vezes não quer dizer que um produto que esteja a ser produzido, ah na, na América, que não seja de produzido de uma forma mais sustentável do que se for produzida aqui Portugal. Portanto não.

**E: Qual a sua opinião na exequibilidade de uma oferta alimentar, em ambiente escolar, direcionada para os produtos locais e sazonais?**

**P1:** Então aqui já lhe digo. Olhe, então não é possível cumprir as orientações (risos) se formos por aí, juntar as orientações com, (risos) com esta componente local e sazonal não é possível. Pronto, aí, tudo isto retira, tudo isto retira aquilo de poder ser uma ementa a nível nacional ou uma ementa tipo a de nível nacional, ou, porque não é possível, não não, não há, localmente isto implicaria fazer ou ter um levantamento, e há muitas regiões do país que não tem produção de coisa nenhuma, ah, mas localmente se espera voltar ao tempo da minha avó, não é? Que se fosse viva hoje tinha 100 anos, que ela comia o que havia aqui à volta. Pronto. Com todas as limitações que isso tem em termos alimentares, não é, mas eram, e, e com a situação de que, hoje em dia também metade daquilo já não se produz porque nós próximos fomos

reorganizando em termos áreas para produzir em determinadas zonas. Neste momento, por exemplo, em vez de estar, uma uma série de produções no, no, na zona mesmo de Santarém que era tipo a zona, a zona onde se produzia grande, muito, uma grande componente por exemplo dos legumes, neste momento mudou-se para a zona do Alqueva. Tá, éh, tá, foi feito um investimento muito maior na zona do Alqueva, portanto, há uma série, agora o Alqueva é local? Para mim é um local, é português, portanto é local... Agora, o que é, é, eu eu tenho muita dificuldade, todas as discussões quando começam a falar em local, eu tenho sempre muita dificuldade, porque isso não tá definido em lei nenhuma, o que é que é local, e portanto as pessoas usam o local quase como, há uma câmara municipal ali da zona centro que, fica...

**E:** Torres Vedras?

**P1:** Não é Torres Vedras mas é lá uma lá ao lado de Torres Vedras. Em que ah os produtores são locais. Pronto. Como diz o outro senhor, porreiro pá, aaah, eles têm lá é uma zona de produção, isto é a mesma coisa que a câmara de, de Reguengos Monsaraz, que tenha, que tem o Alqueva, dizer que de são produtos locais, claro que têm ali a oferta, eles até podem dizer que vem dali, mas, e o resto do país, come o quê? Não é? Portanto é, no Gerês, quem é a Câmara Municipal lá de cima do Gerês que comem (risos) vão comer o quê? Em Sintra, a Câmara Municipal de Sintra, em Sintra ainda tem lá à volta alguma coisita, mas não tem assim tanto, não é auto-suficiência. Ainda há bem pouco tempo fui fazer uma visita na Câmara Municipal de Sintra, fui fazer uma visita com um cliente e uma série de entidades, e nós por acaso temos alguns alguns, produtos hortícolas que são daquela zona. Ah, mas não é tudo, nem, nem eu conseguiria alimentar as crianças na quantidade, e mesmo assim eles não comem o que era suposto consumirem, então se eles consumissem o que era suposto consumir de legumes então é que não, não tinha produção. Ou bem que não lhes dava, porque era o que se passava há 100 anos (risos), ou bem que tem que ir buscar ao Alentejo e outras zonas, senão não lhes dou de comer (risos). Nós não temos produção suficiente, nem temos área suficiente para alimentar. Não, mandamos, podemos mandar as fábricas todas abaixo e voltar todos para a agricultura, mas eu não acho que seja...

**E: Haveria vantagens que a aquisição dos géneros alimentícios, que fazem parte do regime escolar, tivessem origem na agricultura familiar?**

**P1:** Nunca. Nunca. O tipo de controle que há hoje e que é necessário haver, ah uhm, em termos das regras, aquilo que, aquilo que mais me assusta é quando as pessoas dizem vão, vão ao mercado e que foram comprar produtos biológicos. Eu, eu, dá-me sempre um, um, quer dizer, biológico, já dizia um professor meu, é tudo não é? Tudo tem vida, portanto é biológico (risos).

Tudo cresce. Agora, o, o, o tipo de monitorização que se tem hoje em dia, toda esta produção de sustentabilidade, não quer dizer que a agricultura familiar não possa ser sustentável, mas tem que ser alguém que tenha um conhecimento muito bom e que tenha dinheiro para investir nesse tipo de produção não é? Se não é muito mais fácil abrir a torneira e regar como o meu pai faz lá em casa não é? Eu gosto muito dos produtos meu pai, ele abre a torneira, aquilo rega, até aquilo ficar...ali bem. Graças a Deus que ele só produz meia dúzia para ele e para mim, não é, meia dúzia de couves, eu vou lá buscar, e aquilo ainda sobra alguma coisa para as, as, as galinhas. Porque ele gosta e para se entreter, tem um terreno do tamanho do meu gabinete e portanto é, é bom, pra isso é bom. Agora, alguém a produzir, se ele tinha que produzir para, para a escola lá da aldeia que tem, que tenha cento e tal a duzentos miúdos, era uma desgraça, não é, é uma verdadeira desgraça em termos de consumo de água, em termos de consumos de, de energia, era catastrófico. A produção em agricultura familiar por norma, não, não, não está orientada. Nisso. E depois todas as monitorizações que é necessário fazer e tudo isso, ou seja, o que está a funcionar hoje muito bem é algumas, são cooperativas, ao fim ao cabo garantem a distribuição, ah, que é um bocadinho isso, ou seja, nós fazemos contratos com essas cooperativas que depois vão, que dão as sementes, que fazem o acompanhamento com técnicos deles em termos de produção, ah, mas eles ao fim ao cabo depois entregam o seu produto junto da cooperativa que depois distribui. Agora, eu ir à porta do, do, do senhor agricultor, ah, como aqueles prontos, senhores que têm batatas à porta e não sei o quê que mais para ir comprar, de sustentabilidade aquilo tem muito pouco. Em consumo de água e consumo de tudo, tem tudo muito pouco. Já nem estou a ir pela parte componente química. Não, e depois é preciso fazer análises aos solos, porque eu até posso estar a produzir as coisas de uma forma muito direitinha, mas o meu vizinho não sei o que é que está a fazer. E, e, quer dizer, e a água né? Com as chuvas então que tem caído, pelo menos aqui no norte, ah, efetivamente pode estar a contaminar e ele tem a mínima noção disso, portanto, se eu não faço análises ao solo, agora, quem é que tem dinheiro na agricultura familiar para fazer essas monitorizações todas? Esquecer. Portanto isto é a mesma coisa, para mim tanto me faz essa componente da agricultura como ir comprar o porquinho ao senhor que, que criou o porquinho e que abateu. O porquinho, realmente a carne é fantástica, tem outro sabor, é sim senhora, mas também pode ter outros problemas. Agora, para mim, para eu comprar, para eu comer na minha casa, que a responsabilidade é minha, pronto, aí eu posso ir buscar o chouriço do porquinho, depois se apanhar, se apanhar uma ténia ou outra coisa qualquer, é um problema meu não, não é? Não é para eu estar a alimentar, uh terceiros, não é? Em nossa casa a gente faz o que a gente quer, agora, para alimentar terceiros não é, já não é bem assim, não é? Portanto isto é, é, é um, é um conceito, e e, volto a dizer, e

principalmente porque em termos de sustentabilidade de produção, não é isso, e portanto, se a gente quer ajudar a agricultura familiar, a agricultura local, do que quer que seja o local, mas naquele local então é fazer, dar apoio técnico a essas pessoas, ter uma cooperativa que funciona bem, e que dê o apoio, o apoio técnico, consiga escoar os produtos, consiga colocar uma chancela naquele produto, certifique aquele produto, ah, e que consiga perceber como é que eles, como é que, a água de onde é que vem, qual é o tratamento que ela, se tem algum problema a água se não tem, o solo, como é que é, se tem algum problema se não tem, as sementes como é que são, os adultos que são utilizados, portanto, alguém que faça toda esta monitorização e este controlo. Porque senão, o que eu temo é que daqui a uns tempos, pronto nós não sentimos tão depressa como é o caso quando é um, um produto de origem animal, não é? Porquê que surgiram todas estas regras ser “proibido” o porquinho, de matar o porquinho e vendê-lo para, para ir vendê-lo. Quer dizer, pode pode, dar ao vizinho mas não pode vender ou ter uma produção própria mas não pode vender? Por uma é uma questão de segurança alimentar. E nós nunca olhamos muito para os legumes nessa perspectiva, mas tem, tem essa componente. Tem, o que é é acumulativa, pronto a gente quando fica a saber que tem cancro não sabe do que é que foi, não é? Ah, mas quando ele aparecer, se fossemos fazer rastrear tudo aquilo se calhar tínhamos encontrado ali algumas coisas, digo cancro como pode ser outra outra questão qualquer não é? Portanto, uma questão cumulativa também, também é, é um, é um, é problemática, portanto, é é, essa é a razão por que eu efetivamente não vejo nenhuma vantagem em estar adquirir géneros alimentícios que fazem, para regime escolar, então, nem pensar porque não há qualquer tipo de controlo.

**E: O desperdício alimentar é, atualmente, avaliado em meio escolar?**

**P1:** Acho muitos estudos, estudos fazem, já há muita informação e há muitos estudo sobre isso. Ahh, não há uma prática, volto a dizer, é mais um estage..., alguém que esteja a fazer uma tese, esteja a fazer um estágio, ahhh, e que se foca nisto. Fomos até, posso-lhe dizer, assim um bocadinho que lançamos este tema na faculdade de nutrição, com alguns dos nossos estagiários, em que nós lançamos quase esta temática que depois passou a ser quase moda. Isto tem que ser feito, isto é importante, já temos o como é que está, não é? Agora o mais importante, para saber, aquelas regras que a toda a gente já sabe, que um terço é desperdício, que dois terços, ahm, pronto isso já, já sabemos que chegamos sempre todos à mesma conclusão. Ahm, sempre ali,

chegamos sempre aos trinta e tal por cento que é desperdício, do que é produzido. Portanto, para isso eu não acho que é, que é, o que é necessário é fazer uma avaliação continua e depois uma investigação de causas. Isso é que é importante, isso é que dá trabalho, isso é preciso ter uma pessoa permanente. Não é a senhora da cozinha coitada que tem tempo pa, para temperar as febras e ainda ir fazer isso, não é? Ahm, portanto, isto é mais uma atividade de um nutricionista, se tivesse lá permanente em setor escolar, em que conseguissem, que pronto, havia uma monitorização do, do, do desperdício alimentar de alguma forma, e depois fosse avaliar qual é a causa. A causa pode ser pronto, foi mal confeccionado, o produto não, foi selecionado para fazer determinado prato não era o mais adequado, ou ficou duro ou ficou mole ou ficou outra coisa qualquer. Os miúdos, ah, estava com sal, estava com pouco sal, muito sal, ahh, estava temperado, é, é efetivamente foi quantidade em excesso aquelas quantidades que falamos, eram os miúdos que não tinham conhecimento do produto e portanto o rejeitaram. Portanto, há aqui uma uma série de fatores que depois, algumas que pronto, é a qualidade da matéria-prima de que, pode haver falhas, essa é mais, é é aquela mais, rápida e de cair as culpas mas nós, se formos depois começar a, a perceber quais são as causas conseguimos atuar efetivamente. Há coisas por exemplo, a moda de ter vindo os, o peixe praticamente sem espinhas, para os miúdos consumirem, porque o miúdos não sabem tirar as espinhas. Eu aprendi desde miúda, pronto, sou de uma região piscatória, Vila do Conde, e portanto aprendi desde miúda a comer peixe com espinhas, não comia só filetes não é? E portanto, diziam-me para ter cuidado, se calhar devo-me ter entalado algumas vezes, não sei, não era nenhuma calamidade, ahm, mas aprendi a olhar para o peixe, e mesmo no filete, a saber pode aparecer espinhas, porque o peixe tem espinhas não é? Pronto, portanto, o facto de pôr alguma recomendação que é não, não se põe tudo desfiado para os miúdos, para o peixe, para eles não, é uma das recomendações que está na, na, na circular não é? E portanto, tem que se dar peixe à aposta. Quando a gente dá peixe à porta, o peixe não é só lombos, porque, isso é um desperdício a montante também, mas se a gente der uma posta, quer que seja de um bom, não é preciso ser uma posta de congro, pode-se, que tem mais espinhas, pode ser uma posta de uma pescada que é mais clean, os miúdos não sabem, sequer, portanto isto é quase, é uma formação, não é só dizer que existe pescada e que existe, abrótea e que existe ruivo e que existe outros peixes. Ah não, é eles também ensiná-los a utilizar os talheres. Quando chega a esta idade, que estamos aqui a falar, os miúdos, muitos chegam à escola, não estão habituados a usar talheres. Eles chegam a casa ou são as papas, ou são as pizzas, ou são as lasanhas outra coisa qualquer, e eu até compreendo, eu não tenho filhos mas até compreendo, eu chegasse a casa, cansada do trabalho e ainda tinha que ouvir o, o, o miúdo a, a resmungar a dizer que não gosta daquilo, não

gosta, sei que ele gosta daquilo pelo menos fica tranquilo à mesa, não é? É o momento de pausa. Das duas uma, ou dou-lhe telefone, ou dou-lhe comida que ele coma sem ele resmungar, pronto, olhe, (risos), dou-lhe a comida que ele gosta, que é mais fácil e eu tenho ali momento, eu tenho o momento de paz e sossego, não é? É um bocadinho assim, portanto, este, este, é importante percebermos a causa, e sabendo-se as causas, eu eu vou-lhe dar um caso muito curioso quando nós começarmos a fazer a avaliação de desperdício alimentar, fizemos muitos, muitos estudos, e neste momento estamos a fazer, uhm, este ano por exemplo o nosso grande desafio é criar uma metodologia de continuidade que permita monitorizar isto diariamente mas sem um trabalho muito acrescido. Como é que eu vou conseguir isto? E depois ter tempo também para analisar dados, porque dar os dados, dados, dados, e depois não ter tempo para analisá-los para atuar, então para isso não vale a pena estar a pesar desperdício alimentar. Ah, e uma das coisas muito curiosas nós começamos a fazer, nem foi no meio escolar, foi no meio hospitalar. Ahh, começamos a fazer os estudos, e, e víamos, uma coisa muito simples que nós começamos antes começar a pesar o desperdício, era simplesmente fazer uma observação, portanto os carros subiam com, com o prato, e desciam, e nós punhamos se a pessoa consumiu na totalidade, se consumiu metade, ou, e se consumiu nada. E nós detetamos ao fim de dois dias, estava lá um colega a fazer este levantamento, detectamos que havia uma cama vinha sempre o prato intacto. Quando fomos verificar o que é que se passava alertamos para isso, porque também os hospitais têm, têm os técnicos, mas eles coitados, não estão lá a tomar conta das camas todas né? Têm mais coisas para fazer. Ahm, alertamos para isso, quando se foi ver, era uma pessoa que tinha sido operada à mão, uma mão, tava com uma mão engessada e que não conseguia consumir, ou seja, porque não estava lá ninguém, não é? A gente chega lá, pouso o tabuleiro, e vêm-se embora. E não estava lá ninguém, que conseguisse, portanto, o que é que a pessoa comia, comia a sopa não é? Porque a sopa é fácil. A sopa com uma mão a gente ainda consegue conseguir tirar a tampinha, e pronto, pode-se sujar mais um bocado ao menos um bocado, mas ainda come. Portanto, a pessoa não consumia o prato, nada do prato, porque não conseguia usar talheres, ponto. Portanto, tinha de estar alguém naquele momento, que ajudasse, e temos muitos casos desses, pronto, e temos muitos casos também não no meio, no meio escolar. Foi muito importante o trabalho que nós fizemos hospitais porque percebemos o facto das auxiliares, naquela hora, terem que estar a tratar ou das limpezas ou disto ou daquilo, e pôr-se um tabuleiro simplesmente em frente a um doente, quando temos alguém com autonomia, muito bem, mas posso dizer aqui falando até em termos pessoais, ah, a simples, aqueles tabuleiros térmicos, aquela simples tampa, o facto de a tampa ficar ali, a pessoa pegar na tampa, faz o quê com a tampa? Pousam-me a tabuleiro, eu estou na cama, ou até estou com o bracinhos, com os dois

bracinhos disponíveis, mas eu pego na, na naquela tampa, tiro a tampa, que é normalmente do tamanho do tabuleiro e faço o quê à tampa? Ponho-a no meio do chão? Porque ao lado, na mesinha de cabeceira normalmente tem água, o telefone, tem aquela trapalhada toda, faço o quê com aquela tampa? Sem tirar a tampa não consigo comer(risos). Portanto, isto sou eu, que estou autónoma, vamos imaginar que até tenho só uma perna ou qualquer coisa, o pé, qualquer coisa e eu estou lá, ah que parti, agora imagina uma pessoa com um bocadinho mais de idade ou um bocadinho mais de limitação, não é? São uma série de coisas que temos de perceber o porquê, não é? Às vezes se calhar eu até compreendo que é importante, ah, ouvir uma peça inteira, como estão as recomendações, é importantes vir outras pessoas que os miúdos vejam uma peça inteira dum porco, frango, de peixe, de tudo isso, mas depois temos que ver se eles também têm formação e autono..., se conseguem, naqueles 20 minutos que eles têm para consumir refeição, usar, sabem usar talheres e sabem usar a faca, porque senão eles não comer aquilo. Comem o arroz e fica aquilo, e é desperdício alimentar. Portanto, é, é, é muito importante, mais do que pesar e medir, é muito importante estar a olhar e perguntar a quem não consumiu porquê que não consumiu. Primeiro olhar e depois perguntar porque é que não consumiu. E hoje dia, com o não uso dos utensílios, fruto de uma série de alimentações que não sejam, não tenho nada contra os hambúrgueres, gosto muito de hambúrgueres, seja um hambúrguer no pão, seja o que quer que seja, mas os meus deixam, pizzas, não é? Os miúdos deixam de saber utilizar uma série de coisas muito básicas que eu fui ensinada e que convém nós ficarmos lá olhar para perceber se o problema não é, porque é muitas vezes o problema é esse. Os alunos não saberem usar faca e garfo. Que eles estão habituados a comer, a comer só, a mãe em casa parte tudo aos bocadinhos, também para não o ouvir (risos), a mãe ou o pai, e depois eles estão ali, até estão a ver um ecrã à frente se calhar, estão ali é só... Eu vejo também, eu eu ficava chocada agora já não fico tanto, ah, quando ia lá fora nas minhas reuniões de empresa, também chegava lá fora, se chegar lá fora e reparar, a maior parte deles como eles também como tudo mais ou menos já fraccionado, ninguém está habituado também a comer de posta, mesmo os adultos, portanto, eu sempre me fez muita confusão, como é que eles comiam só assim, é que eu nem que seja só um arroz de pato, eu tenho de usar faca e garfo, mas eles comem assim, eu acho aquilo uma coisa doent tesca, eu fico sempre chocada, ainda hoje me choca, mas, é exatamente a mesma coisa, porque eles já não foram educados a usar faca e garfo, ou seja por uma questão de etiqueta e boas maneiras, seja o que for pronto. Eu acho que faca e garfo ainda são os portugueses, e neste caso são os portugueses mais antigos, no qual eu já me incluo (risos), são os portugueses mais antigos.

**E:** Nas minhas memórias de infância lembro-me a ensinarem-me a comer, e a faca do lado direito, lembro-me perfeitamente...

**P1:** Pois, e isso tudo, eu também aprendi em casa, não aprendi nada na escola que nem nutrição havia na altura, claro que aprendi isso em casa (risos). Isso é, mas pronto, sabendo que hoje em dia isso não se aprende em casa, tem-se que aprender na escola. Portanto, se calhar em vez das tais polémicas da cidadania, mais vale haver, coisa etiqueta e boas maneiras, ou pegar naquele livro da etiqueta e boas maneiras e ir seguindo aquilo. Não porque efetivamente... Não é, hoje em dia isso não é. Ou seja, é, é por isso que eu digo que cada vez há uma maior diferença, por isso é, não só na educação que recebem em termos de, de que é importante comer os legumes, os vegetais, e por aí fora, nas, nas famílias, digamos, com mais possibilidades, como também em tudo isto, porque também nesses aí, ah também ainda os ensina, quanto mais não seja quando vem a avó, ah não fica bem comer assim que avó ainda corta na mesada. Portanto, pergunta logo se tem um selvagem à mesa. Portanto, é é é, são todos uma série de fatores que acabam por contribuir para não haver uma, um, uma uma uma série de, as causas do desperdício alimentar hoje em dia eu acho que tem muito a ver também com, uma uma coisa destes fatores, que depois não são sequer observados e são sempre dados, ai é da qualidade, ai é da confeção, ai é de disto, ou é daquilo, ahm, e não vamos realmente ao cerne da questão, não vamos ali mesmo oh, à verdadeira causa. Portanto, etiqueta e boas maneiras (risos). Não, e não é avaliado, é avaliado de forma pontual e de forma, portanto, estamos aqui na questão 14, é avaliado de forma assim, faz-se um estudo, faz-se um levantamento, mas depois não é monitorizado, nem acompanhado, nem verificar a eficácia destas ações, não é? Desde levantar uma série de questões que podem estar na origem e depois verificar qual é o comportamento a seguir e qual é o impacto que teve no desperdício, se se realmente atuamos na causa raiz ou se temos que atuar em mais situações.

**E: Existem ações implementadas para a diminuição do desperdício alimentar, em meio escolar?**

**P1:** Eu acho que, eu acho que não, acho que que, acho que aqui teria que, eh, aqui sim, olha se lá na no início, se eu disse que uma ementa pode ser igual em toda a parte, aqui eu já acho que tem que ser, é de acordo com situação daquela zona, de ali especificamente. Ah, e de acordo com com o local e os problemas que são encontrados no local e que levam a que haja desperdício alimentar, seja porque desconhecem o produto seja porque não sabem utilizar faca e garfo, seja porque não têm o acompanhamento que deviam ter, um incentivo de estar ali

alguém e explicar-lhe o porquê de, ahm, tudo isso depende, é caso a caso, e dentro dos miúdos são todos diferentes não é? Mas tudo isso é caso a caso. O próprio tempo também que os miúdos têm para fazer o seu consumo, a gente não pode esperar esperar que em vinte minutos que o miúdo consuma sopa, prato, sobremesa. Nós consumimos, mas pronto, já somos um bocadinho mais crescidos e despachamos, se a gente não se puser na treta, agora nem se pode falar causa do COVID, portanto é mais fácil, ah, consumimos isso na naqueles minutos, quanto mais não seja para depois estar o resto do tempo com máscara na conversa. Agora, os os, comer isto tudo, mes.. mesmo, mesmo em casa, comer isto tudo não é normal. O normal não é eles comerem estas, este, este componente, a sopa, o prato, ah ah, não é normal e também não é normal que se faça isso num quarto de hora vinte minutos.

**E:** Não, porque a própria refeição é, não é um ritual mas tem, tem convívio, tem brincadeira com o amigo do lado, não é só estar ali...

**P1:** E depois o facto de não haver, não haver o acompanhamento, o estar alguém com disponibilidade, o comer não é, o comer não é, como eu costumo dizer, o acompanhamento que se faz já é muito bom, porque nos meus longos anos, e espero nunca também chegar a isso, nunca vi nenhum miúdo, há muitos muitos espaços que não tem qualquer apoio, não tem ninguém lá na hora da, da, da refeição na sala, a orientar. Orientam para onde se devem sentar mas depois há muito sítios onde efetivamente não o rácio a acompanhar, e portanto as pessoas limitam-se a verificar para eles comerem, para se levantarem, para levarem as coisas, para não espetar o garfo, como eu costumo dizer, no vizinho do lado, ahm, e portanto, ficam um bocadinho por aí, portanto não há, aquela serenidade em termos, para eles conse, fazerem aquele consumo. E se juntarmos a isto então, tirar as espinhas, cortar o bife, cortar... é o caos... Eles nem devem ter destreza nem têm isto nem têm aquilo, portanto é o caos. Portanto, nesse aspeto, a a a, as recomendações estão muito bem feitas, e era assim que devia ser feito, mas não é para ser aplicado exclusivamente naquela meia hora, quarto de hora, meia hora, o que seja, de acordo com a disponibilidade que tem a sala. É, era algo para irmos fazendo em outras atividades complementares, vamos hoje vai ser cortar o bife, amanhã vai ser tirar as espinhas ao peixe, e depois podia ser que eles ganhassem a fazer, a fazer, a fazer, treino, ganhassem destreza para quando chegam depois já conseguirem comer nos 20 minutos, aí se calhar depois já conseguiam. Porque se não acabasse sempre no, no ter que ser picado, desfiado, e essas coisas, pronto. Sinceramente isso não é, não é educar. Em termos de, de, está muito bem feito, mas depois na aplicação é preciso haver a tal etiqueta e boas maneiras de formação.

**E: quais as componentes da refeição escolar que habitualmente apresentam maior desperdício?**

**P1:** ah ah aqui é muito, olhe, aqui tem, tem a sopa, se formos aqui em termos de componentes de sopa-prato, sobremesa por norma não sobra, aa, aqui é muito a sopa, aa os legumes também muitas vezes são colocados na quantidade, que mesmo assim é deficitária, mas na quantidade que é suposto colocar de acordo com o caderno de encargos que também é deficitário, também é uma daquelas componentes que sobra sempre bastante. Ahmm, quando vamos depois para para, outro, o peixe, também por norma sobra mais, do que a carne, então a carne se for frango não sobra, portanto, isto depende do produto em questão que estamos a falar. Se estamos, a sopa por norma, embora hoje em dia cada vez mais a gente tente adaptar ao que eles querem consumir, ou seja, mas aí já não estamos a cumprir a capitação, que aí sim devia ser os tais, a taça bem cheinha não é? Porque eles,...nem meia, muitas vezes comem, não é? Portanto, relativamente à sopa se se põe mais, ligeiramente mais um bocadinho, já é logo a que tem sempre grande desperdício. Depois a seguir, se nós cumprirmos o que está em termos de capitação de produtos hortícolas são os seguintes...porque, não, não..há um grande desperdício, então se nós sairmos do tomate que é considerado aaah, a alface nem tanto nestas idades, mas o tomate, se começarmos a variar para além do tomate aquilo nnoo.., apesar de ter uma oferta até de, por exemplo, muito bem as recomendações, ter no mínimo três variedades, para os mais crescidos, não nestes para os mais pequeninos, mas os mais crescidos, eles escolherem três variedades e colocarem, mas é outra das componentes e depois é o peixe, portanto, aqui...o prato tem a ver muito com a componente que ele tenha. Se for um, um peixe à brás ou se for um..pronto isso aí não sobre, não é? Porquê, porque tem o ovo está disfarçado, tem a batatinha...agora se vai uma posta de peixe, assim como vai, também volta.

## Anexo IX – B

### Entrevista n.º 2

**Dia:** 8 de fevereiro 2021

**Duração:** 1h14m52s

#### **E: Na sua opinião, quem deve elaborar as ementas escolares?**

**P2:** Nós estamos a falar do pré-escolar e do 1º ciclo. O pré-escolar e 1º ciclo ensino público, no ensino público, na generalidade a responsabilidade é dos Municípios portugueses; o que não acontece com o ensino privado, portanto é necessário percebermos exatamente qual o contexto em que estamos a falar.

Isto porque de uma forma transversal a elaboração das ementas deve sempre passar, ou na equipa que elabora as ementas deve sempre constar um nutricionista, mas eu penso que deve ser uma equipa onde estejam incluídos outros elementos e por isso é que falava desta questão do contexto.

Porque se nós estamos a falar de uma comunidade escolar de uma escola privada, com certeza existirão outros elementos que não tenham nada a ver com a organização do município, não é, com a estrutura que superintende as refeições escolares, por exemplo, no município.

Mas ainda assim, numa escola privada devem existir outros elementos que também devem fazer parte desta equipa; quer elementos da equipa que produz as refeições e que serve as refeições, quer elementos da equipa da gestão topo, digamos, da própria organização. Isto não querendo desta forma dizer que deve haver uma distinção, tratando-se de uma instituição privada ou pública, mas sim porque, por norma, a própria organização é diferente nestes dois tipos de instituição. E no caso do ensino público, em que a maior parte das ementas escolares são orientadas pelos municípios mas há aqui também alguma interligação com o ministério da educação, no sentido em que hoje em dia existem muitos agrupamento de escolas, quer verticais quer horizontais, em que portanto depois também há a associação desta escola do ensino básico e do pré-escolar com outros níveis de ensino. Isto significa que depende também do local onde esta instituição está inserida. Se está num agrupamento de escolas, que lida, ou que integra escolas que dependem diretamente do município ou que dependem da própria DGE. Embora por via da legislação nacional gradualmente todas as escolas vão passar para os municípios.

Mas aqui também outros elementos que devem fazer parte: quer elementos do próprio agrupamento de escolas, portanto que estão em contacto com a comunidade escolar, quer obviamente elementos do município, que por norma na minha parte dos municípios existe um pelouro da Educação, alguns já tem pelouros mais relacionados com a saúde, portanto também deve estar uma das pessoas responsáveis por esses pelouros. Também há já alguns municípios que têm um nutricionista. Mas quero com isto dizer, é que é muito importante que haja o crivo técnico, que deve ser responsabilidade do nutricionista.

Contudo há outras questões que também devem ser tidas em consideração e para as quais é necessário a presença de outros elementos. Isto parece uma resposta muito complexa mas nós temos que ganhar esta consciência: as ementas escolares dependem de muitos critérios. Se nós tivermos ementas escolares a serem aplicadas num contexto em que há refeições que tem que ser transportadas, ou há só um local onde é necessário produzir essas pessoas e é para dar desde o pré-escolar até ao secundário é necessário elaborar as ementas escolares tendo em conta essas premissas.

Portanto o “Quem deve elaborar” eu coloco essas duas questões: ter uma validação técnica por parte de um nutricionista, mas ter também uma validação em função da comunidade escolar e em função do tipo de serviço que é possível fazer para servir essas refeições também é necessário ter isso em consideração.

A maior parte das pessoas não têm consciência da logística que está por trás do fornecimento de refeições escolares. Se bem que essa logística não deva colocar entraves à qualidade, digamos assim, de uma forma muito lata, das refeições escolares. O que é verdade é que é necessário entrar em linha de consideração com uma série de premissas às quais também é necessário responder.

**E:** Sabe que este estudo, eu era já para ter feito a tese no ano passado, em janeiro, e o tema do estudo inicial era percepções dos profissionais de cozinha face à sustentabilidade e ao desperdício alimentar. Na zona onde eu estava a viver, fui aos refeitórios coletivos e passar algum tempo com as profissionais, com as cozinheiras, com os auxiliares e tudo mais, para eu ter também uma noção como é que elas faziam e quais eram as metodologias delas.

E em nenhuma das situações há nutricionista, simplesmente, em que as cozinheiras até podiam ter lá escrito, mas elas faziam a coisa um pouco à maneira delas. É realmente muito importante termos a noção de quem é que colabora e de quem é que realmente vai fazer.

As cozinheiras muitas delas nem sequer têm formação. Houve umas que até no primeiro dia me diziam “*Ah eu não tenho formação, eu não tenho formação!*”, assim como forma de defesa.

**P2:** Mas a maior parte das pessoas, eu acho que isto é um aspecto importante, por isso é que eu falava em validação por parte de um nutricionista. Nomeadamente nas comunidades escolares, e toda e qualquer generalização tem uma carga de erro muito grande, mas na maior parte das vezes as pessoas que fazem esta questão das refeições escolares são pessoas que não tem muitos conhecimentos ao nível da adequação nutricional das ementas. Tem muito mais mitos urbanos do que... Por isso, sim, eu acho extremamente importante estarem outras pessoas também alocadas ao desenvolvimento do plano de ementas, desde a equipa que as produz, até elementos do próprio município e da DGEstE, mas com a validação que parte do nutricionista.

**E: Considera que, atualmente, existe o cumprimento das recomendações/orientações do Ministério da Educação/Direção Geral da Educação, na construção das ementas para o ciclo de estudos em questão?**

**P2:** Essa é uma pergunta que requer uma resposta ainda...na globalidade sim, existe um um vetor orientador que está sempre presente, sem dúvida.

Na prática, há muitos requisitos nestas recomendações, nestas orientações. Para já, não são nem recomendações nem orientações, é lei, por via do decreto-lei nº 55, é lei.

Mas sim, há sempre este intuito, de alguma forma, de ir ao encontro da circular.

Aquilo que acontece é que há uma série de parâmetros, aos quais é necessário dar cumprimento na circular e digamos que não há o cumprimento integral desses parâmetros,

E não há cumprimento integral desses parâmetros, não porque não haja como eu referi, essa ideia de cumprir, mas sim porque em alguns desses parâmetros há a necessidade de adequar, se adaptar, ao contexto de ensino. Por outro lado há um aspecto que é o das capitações de alimentos que estão presentes na circular e que sofreram alteração da última circular, indo mais de encontro ao que são as recomendações nutricionais.

Mas como nós já sabíamos anteriormente, através de um estudo que se encontra publicado e do qual eu fiz parte e que portanto foi um consenso sobre a definição capitações, que era um trabalho científico não existia em Portugal. E aquilo que foi verificado foi haver desfasamento entre o que são as recomendações ... Nesse trabalho aquilo que se pretendeu fazer foi, no fundo, quantificar as recomendações da roda dos alimentos e aquilo que se concluiu foi que essa quantificação demonstra que a capitação é diferente, digamos, da prática, daquilo que são as quantidades usualmente consumidas pelos alunos.

Designadamente há um distanciamento grande em relação aos produtos hortícolas, entre as recomendações que são muito superiores ao consumo e portanto esta última circular fez uma aproximação gradual, não completa mas gradual, tentando alinhar as recomendações com as capitações presentes nessa circular. Mas como não houve um trabalho de comunicação, de ênfase na aproximação para o consumo das capitações que estavam previstas, na prática o impacto foi muito pequeno.

As novas capitações também, em termos de conduto, ou seja, a capitação de pescado, de carne e de ovo também são menores face ao que é o consumo usual. Porque as necessidades estão também mais próximas das recomendações. Portanto, por exemplo, em relação a este ponto, teoricamente segue-se, mas na prática não é isso que acontece. Isto porque existe aqui uma outra força que interage com isto tudo, que são as reclamações: dos pais, dos alunos, da comunidade escolar. Se há a reclamação de que a comida não chega, há este *pressing* para que se aumente a quantidade de comida. Portanto este trabalho não está a ser feito.

Os últimos dois anos são anos charneira entre grandes mudanças, portanto, não sei se vai haver este trabalho, de uma forma transversal, que era muito necessário. Há aqui alguns pontos em que há um desfasamento entre o que são as recomendações e aquilo que é realidade.

Eu como digo, muitas vezes falamos das recomendações assim de uma forma genérica mas as recomendações têm vários capítulos, vários módulos. Há alguns módulos em que sim, está a ser feito esse cumprimento e outros módulos em que seria necessário um trabalho grande por parte do Ministério da Educação, mas não de uma forma desagregada, isto é, tem que ser feito com a envolvência de toda toda a comunidade, e a comunidade tem aqui diferentes pilares e o trabalho tem que ser feito em conjunto com esses diferentes pilares, seja o Ministério da Educação, as autarquias, as comunidades escolares, as escolas, os alunos e os pais ou encarregados de educação e as empresas que servem uma percentagem muito significativa em Portugal que servem essas refeições.

Se não for feito um trabalho conjunto continuaremos a teoricamente dar cumprimento, mas na prática, alguns aspectos continuam a não ser tão atendidos.

**E: Considera a necessidade de alguma reformulação das ementas em termos de quantidade (diversidade) e qualidade?**

**P2:** A circular integra um conjunto de alimentos, uma lista de alimentos autorizados, que estão previstos. Eu penso que essa lista de alimentos autorizados devia ser alargado e devia permitir a inclusão de muitos outros produtos que existem. Depois há aqui outra questão, que são questões de fundo que é necessário serem trabalhadas. Já há muito tempo, há determinadas

peessoas em Portugal que vem dizendo isto, que é necessário trabalhar muito este tema, porque cientificamente nós sabemos que a alimentação é um fator muito determinante da saúde das pessoas.

Nós estamos a falar de pessoas em idade escolar, não é, principalmente no pré-escolar e no 1º ciclo; sabemos também que a forma como praticarem a alimentação durante estes anos vai ter um impacto muito grande na sua saúde e na forma como lidam com alimentação no quando crescem. E o que é verdade é que o estado financia a saúde da população, desta população, através das refeições, através do financiamento faz das refeições, portanto é muito expectável que essas refeições tenham um impacto positivo em termos de saúde. Não só aquilo que se serve, não só aquilo que é dado às crianças, mas também aquilo que as crianças comem.

Porque não faz muito sentido estar a dar uma coisa que não é consumida. Portanto, para já há aqui esta questão que tem que ser trabalhada e não estás a trabalhada. É uma preocupação, tanto de um lado como do outro, mas não está a haver este fluxo de trabalho em conjunto. Portanto, esse trabalho está a ser feito, mas na minha perspectiva está ser feito de uma forma desregrada. Tem que haver uma ligação entre o que é a oferta e o que é a procura.

E depois há aqui outras questões que estão subjacentes. Eu entendo que alimentação.. nós temos que, compete-nos transformar a nutrição em alimentação e esta alimentação tem quatro pilares: um deles é a nutrição, mas depois também temos a questão da segurança alimentar, temos a questão da adequação, ou seja da refeição em si ser agradável e temos outro pilar hoje em dia, muito importante, que é o da sustentabilidade.

Portanto quando nós falamos desta questão da quantidade versus qualidade, eu entendo que deve haver mais do que uma reformulação deve haver um trabalho de forma a que nos diferentes locais onde os alunos tomam a sua refeição, chegue aquilo que é suposto chegar, e eles estejam preparados para consumir aquilo que é suposto consumirem

Quer de um lado quer do outro, não vale a pena nós continuarmos a trabalhar muito essa questão se deste lado não há um outro entendimento das coisas.

Eu tenho uma perspectiva um pouco ... Eu costumo dizer que em Portugal não se permite, por exemplo, que o aluno não aprenda as letras do abecedário ou não aprenda as contas de somar: tem que aprender a ler, tem que aprender a escrever.

Mas permite-se que ele não aprenda os alimentos. Ou seja, se qualquer aluno chegasse a casa e dissesse ao Pai: “Olha eu estive a estudar a letra B e mas não sei nada daquilo”, o pai não diz “Deixa lá, põe de parte, não te preocupes, não comas isso, não precisas de aprender essa”.

Porque esta questão da alimentação faz parte do programa de ensino, e nós sabemos que uma coisa é educação e outra coisa é o ensino.

Obviamente que depois há aqui muitas questões pedagógicas, e eu não sou nada conhecedora das questões pedagógicas; sou uma pessoa interessada, mas não é de todo

minha área. Portanto, eu sei que há aqui muitas questões pedagógicas mas o que é verdade é que sabemos que a alimentação no ensino, na educação, no ensino, tem um pilar muito importante e nós permitimos que o aluno não aprenda. O refeitório escolar, e está escrito nos documentos do Ministério da Educação, é uma sala de aula ou supostamente, é essa indicação do Ministério, mas é uma sala de aula em que se permite que não aprendam.

Eu reconheço obviamente, quem sou eu, mas reconheço todo o trabalho, e a forma positiva como os pais/encarregados de educação e a abertura da comunidade escolar ao exterior é feita, isso sem dúvida tem aspectos muito positivos.

Nas questões da alimentação, na minha perspectiva, há uma ingerência muito grande dos pais e encarregados de Educação na questão da alimentação das escolas. E não tem sido um fator positivo, porque é um fator que vem com muitos mitos urbanos, muito mais do que com do conhecimento efetivo da questão, e aquilo que existe neste momento é uma grande confusão: quem é que diz o quê, quem é que faz o quê, quem é que pode dizer, quem é que pode fazer, quem é que pode mandar.

Neste momento o que vivemos é um momento deslaçado em todas estas questões. Eu tenho um documento... Sempre que, por exemplo, as crianças tenham uma intolerância ou uma alergia alimentar nós temos que receber o documento. Pronto, eu tenho um documento assinado por uma mãe de uma criança a dizer: a minha filha não come nada, porque a minha filha não gosta de nada então a minha filha não come nada. Aquela criança está na escola e mais uma vez, obviamente que isto é um exemplo, e nós muitas vezes caímos nos exemplos e os exemplos em termos científicos não valem nada. São só um exemplo, mas chegamos a este extremo. Portanto eu acho que há aqui uns actores que têm um peso muito grande e que devem ter espaço, mas não um espaço tão grande e tão e tão impactante quanto aquele que acontece neste momento; e há outros actores que se deviam manifestar mais mas não conseguem ou não podem tanto. Não é tanto uma reformulação, efetivamente é um trabalho decorrente do ponto anterior e que está por ser feito.

Eu por exemplo também já me aconteceu um pai dizer que o filho chegava a casa às seis da tarde com fome, portanto aquilo que lhe davam ao almoço não era suficiente.

Portanto ainda bem, tem um filho saudável: uma criança que almoça e depois chega às seis da tarde chega a casa com fome é saudável. Há aqui muitas questões que têm que ser trabalhadas

e não tem a ver com a falta de quantidade ou com a falta de qualidade. A refeição é uma refeição social e isso para muitas pessoas é quase uma afronta ao dizer-se isso; ao se dizer que uma refeição e social não quer dizer que é uma refeição que não tem qualidade, não é, que não tem quantidade.

Para dizer que é um um serviço social prestado, como muitos outros, e ainda aqui há muitas arestas que é preciso... Pronto, são questões muito culturais, mas exatamente por isso é que requerem um trabalho muito grande.

**E: A reformulação deverá ser em função da localização da escola, em termos geográficos?**

**P2:** Sim, sem dúvida que a questão geográfica... Nós deixamos de trabalhar a questão geográfica e a questão geográfica, até num contexto de alimentação mediterrânea, é fundamental. Mas este trabalho geográfico requer outro tipo de logística, que neste momento é muito difícil de ser tido em consideração, se nós continuarmos a falar do fornecimento de refeições, com a escala que ele existe neste momento em Portugal, e com as condições que as empresas que fornecem as refeições tem para fazer este tipo de trabalho.

E aqui um fator muito importante e que tem que ser tido em consideração. Não nos podemos esquecer que neste momento uma refeição escolar custa menos do que custava há 20 anos atrás, quando mais ou menos eu comecei a trabalhar. E obviamente que isto é um handicap: não pode não ser tido em consideração. É possível fornecer refeições? É.

Essa possibilidade tem em consideração todas as outras questões de sustentabilidade, adequação, que é necessário hoje em dia? Não. Não é possível continuarmos a tentar incluir o que não é que não é viável.

E esta questão da geografia faz... Por exemplo uma das questões tem a ver com os fornecedores. Nós quando retiramos aqui a economia de escala... É a economia de escala que tem possibilitado este valor da refeição. Quando nós retiramos aqui esta questão de economia de escala e queremos incluir a fatores geográficos, e muito bem, eu não estou aqui do lado de ninguém, atenção, estou enquanto nutricionista e portanto promotora da saúde. Mas quando queremos incluir esta condição mais geográfica obviamente que há aqui uma *décalage* em termos de custos, até porque o próprio fornecedor muitas vezes não tem capacidade.

Mas isto é um trabalho fantástico e fundamental que é necessário ser feito. Sabemos que sim, sabemos que em termos de sustentabilidade, em termos de proximidade, em termos de desperdício, em termos de encurtarmos cadeias de distribuição: há aqui muito trabalho que é

necessário ser feito mas é preciso nós percebemos que também há outras condições que têm que ser incorporadas.

Mas sim, a localização da própria escola... Até porque em termos culturais, nós estamos a perder a nossa riqueza gastronômica. Sem dúvida nenhuma. Por via também das regulamentações do Ministério, que dizem que não é possível pôr, por exemplo, o nome de uma ementa que a criança não perceba muito bem o que é. E portanto se nós pusermos numa ementa "Pescada à poveira", como uma criança não sabe o que é "Pescada à poveira", não se pode pôr esse nome numa ementa. Mas ao não se pôr, a criança, cada vez mais, não sabe o nosso receituário tradicional, a nossa riqueza, e isto para mim é um *nonsense* completo. Nós por um lado temos a alimentação mediterrânica como património imaterial da humanidade, e por outro lado estamos a retirar este conhecimento das novas gerações.

Para mim é um *nonsense* completo. E esta questão geográfica também tem que entrar em linha de conta com isso. Não é só usar-se os produtos, não é só o fornecedor local, não. É toda essa riqueza cultural que é necessário também ir buscar. Porque senão, nós temos os produtos, nós temos os produtores, entre outras coisas, e a criança continuar ver uma ementa com uma coisa que não lhe diz nada e que no entanto é um produto de gerações e gerações e gerações daquele local.

Nós somos um país , nesse aspecto com uma riqueza fantástica, portanto em todos os locais e acontece o mesmo em relação aos microclimas. Eu pela minha experiência, eu sei que temos algumas ementas que funcionam, por exemplo, num determinado concelho, mas há especificamente uma ou duas escolas que ficam no lugar X ou na aldeia ou na vila Y, em que não. E isso tem a ver com essas questões culturais. Mas isto, temos que trabalhar noutra nível, de outra forma.

**E: Quais os principais obstáculos que existem na oferta de ementas que vão ao encontro das recomendações/orientações do Ministério da Educação/Direção Geral da Educação?**

**P2:** Um dos obstáculos tem a ver com o facto de não existirem, por vezes, determinados produtos que estão lá definidos. Por exemplo em relação ao pescado: não há no mercado... Aliás esta é uma das questões muito importantes: há aqui algum desfasamento entre o que são os produtos disponíveis em Portugal para consumo, através da produção e da importação. Eu pedia às vezes às pessoas para fazerem um exercício muito simples: multipliquem o número de alunos em idade escolar em Portugal pela capitação de determinados produtos e digam-me se isso existe disponível em Portugal.

Este exercício simples é importante ser feito para ganharmos consciência em relação a algumas coisas. Em primeiro lugar é isso: eu sei que as recomendações vão no sentido de incrementar o consumo do pescado, mas também sabemos que o pescado neste momento está em muitas espécies em vias de distinção e com outros problemas.

Depois a questão da sazonalidade: nem sempre há determinados produtos e nós queremos a questão da sustentabilidade e sazonalidade, ou diversidade.

Isso é uma das reclamações que acontecem neste período, em que a fruta é só maçã, é só laranja, é só a maçã, laranja, pêra, por exemplo. Mas estamos na época do ano em que a diversidade de fruta é muito pequena, não é? É preciso trabalhar também muito neste sentido.

Depois, outros obstáculos... Era aquilo que eu falei há pouco, a própria comunidade escolar e a gerência como, por vezes, de elementos que não detém o conhecimento necessário para terem capacidade de decisão nesse sistema mas têm uma capacidade de decisão exacerbada, face ao que é sua competência. E depois a questão das próprias crianças, que efetivamente há um entendimento que podem não gostar.

Isto terá que ser trabalhado de alguma forma, eu não estou aqui a defender que as crianças têm que ser obrigadas a comer, mas isto efetivamente tem que ver aqui um entendimento, tem que haver uma mensagem clara: esta é uma refeição social, que faz parte da aprendizagem das crianças e portanto tem que haver aqui também um esforço de aprendizagem, quer por parte da família, quer por parte dos alunos. Em termos pedagógicos, como já disse, não sei exatamente como é que é, mas falta haver esta linguagem, esta comunicação muito clara entre o que são as responsabilidades e os direitos de uns e de outros. Isto não está nada claro e acho que isto também é um obstáculo muito grande a que realmente estas ementas vão ao encontro das recomendações.

### **E: Quais os principais facilitadores para o cumprimento das recomendações/orientações ementas do Ministério da Educação/Direção Geral da Educação?**

**P2:** O facto de Portugal ter um programa de realização de refeições escolares e ter uma circular, isso já em si é um ponto extremamente positivo, e a maior parte das pessoas não percebe que Portugal neste aspecto, a nível europeu, a nível mundial, está nos primeiros lugares. Não tenhamos dúvidas em relação a isso.

Há aqui uma questão que é efetivamente o nível das refeições escolares em Portugal e extremamente e a qualidade da oferta e aquilo que os nossos alunos têm, no seu dia-a-dia, em contexto escolar, é de uma qualidade muito elevada. Porque nós estamos a falar das refeições escolares, não são só as refeições escolares. Nós sabemos que em muitos municípios hoje em

dia, vão desde o pequeno-almoço até o lanche antes de os meninos saírem da escola. Portanto é o dia escolar, e a refeição do dia escolar.

Portanto é digamos um sistema já montado; nesse aspecto o facto de nós termos esse sistema já implementado e transversal em todo o país é muito facilitador de todo o outro trabalho que precisa de ser feito.

Depois, também a forma como os diferentes atores estão no processo, também já é conhecida de todos, ou seja, se se quiser falar com os diferentes atores, se quiser começar a fazer este trabalho, não se vai ter que estar a pensar quem é que se vai, com quem é que se vai falar, quem é que se vai eleger para tratar deste trabalho

Eu penso que toda a dinâmica está montada e está relativamente bem montada. Pronto faltam aqui ainda alguns elementos, sem dúvida, mas está no terreno, digamos, e eu penso que é necessário acionar a engrenagem, a engrenagem não está acionada. Mas já temos, digamos, o tabuleiro montado e já temos as peças todas, falta começar a jogar. E penso que isso é muito facilitador.

**E: Qual o grau de adesão das entidades envolvidas (municípios - agrupamentos de escolas), ao atual regime escolar - leite, fruta e hortícolas, para a realidade onde atua?**

**P2:** Daquilo que eu conheço, porque como eu disse, com leite não, não trabalho mas daquilo que eu conheço a aa aa hmm portanto o grau de adesão continua a ser elevado aquilo que que acontece é que temos cada vez mais meninos que não gostam de leite, não é, importante optam por, por levar outra... mas lá está depois, depois essa questão, não é, em relação a tudo tem que ser igual um livro, tem que ser aquele ontem mas depois quando chegamos a parte de alimentação já é possível pedir alguma coisa aahmm em relação a ao regime da fruta e hortícolas cada vez mais, há muitos municípios envolvidos neste no, no, no regime da fruta e dos hortícolas portanto, eu penso que ainda não é tão transversal quanto a um leite mas sim tem tem, tem, tem sido um crescendo isso aí, isso aí, sem dúvida, não tenho conhecimento, por exemplo, do município algum que tenha desistido e o que tenho conhecimento da denúncia pois que vão, que vão começando a incluir.

**E: Qual tem sido a adesão do público-alvo (crianças)? Varia em relação à categoria do produto e no seio de cada categoria?**

**P2:** A adesão das crianças é, é elevada. Há muitas questões, eu posso dar a minha percepção mas não há dados, não é estudos, não é, eu própria para, para falar do que é a minha percepção também preciso ter alguns dados para conseguir ter uma opinião, não é, mesmo que seja uma opinião preciso de ter alguns dados e são muito escassos. Os dados que existem são muito escassos. Há dados, mais uma vez, da oferta não há dados do, do, do consumo e pronto sei, sei de muitas situações em que as crianças levam, por exemplo, a fruta e não consomem, levam para casa portanto não sabemos se consome ou não.

Muitos casos ou alguns casos em que, em que a fruta em que há crianças que dizem que não querem, por exemplo, ou quando é hortícola. Mas também sabemos de casos de crianças que deram a outras porque sabem que depois vão consumir. Mas, mas...na generalidade a adesão tem sido, é positiva e há um consumo eu penso que será superior aos cinquenta por cento, aí penso que não, que não, que não, não estar enganada se varia em relação à categoria do produto, ahmm aqui começamos a falar a categoria do produto, aqui começamos a falar, para mim, se é fruta se é a questão das cenouras, sim mas isto é uma aprendizagem eu sinceramente acho que, ahhh cada vez mais, aquilo que acontece é que, é como dizia o Fernando Pessoa *“primeiro estranha-se depois entranha-se”* portanto, é uma aprendizagem, não é, e não me parece que haja assim um desfasamento muito grande. Eu recordo-me aqui há muitos anos, foi na no concelho de Vila Real, que a ementa tinha salmão e foi uma, uma muito mau, foi uma experiência muito, muito, muito má porque as crianças achavam que o peixe estava estragado porque tinha aquela cor, não é, ao final de algum tempo já eram as crianças a pedir não é, que se desse salmão.

Aquilo que acontece é que muitas das vezes, em muitos municípios quando há uma experiência menos positiva é logo a ideia, logo, retirar aquela, aquele produto da ementa não é, porque há reclamações e como nós sabemos os municípios, a relação municípe - voto existe e portanto, portanto esta resistência tem que ser, tem que ser trabalhada.

**E: Na sua opinião, as medidas de acompanhamento para implementar o regime escolar têm vindo a ser adequadas e executadas?**

**P2:** As medidas de acompanhamento sim, a tal monitorização que depois nos poderia dar dados não, portanto se é o acompanhamento neste, nesse sentido porque uma coisa é acompanhar é saber se está, se está a chegar, se estão a dar na sala ou se não estão a dar na sala, se estão a fazer, se estão a cumprir com todas aquelas indicações, tudo muito bem, isso é o acompanhamento não é, mas depois nós termos esta motorização que efetivamente para além

da desta etapa depois se é consumido, se não é consumido ahmmm... tudo o resto que eu tenha conhecimento não, portanto aí eu penso que seria necessário implementar outro tipo de medidas de motorização.

**E: Quais os principais facilitadores que existem para o sucesso deste regime escolar (de modo as crianças ingerirem esses alimentos)?**

**P2:** Aqui estamos... no caso das refeições também, portanto há aqui, há aqui um outro nível que é, de quem está diretamente em contacto com a criança e a uma, uma ementa pode, pode estar, uma ementa ou por exemplo regime de fruta escolar pode estar ahhh bestialmente bem, bem implementado e a, e a, e a ser desenrolado se a pessoa que vai entregar à refeição ou vai entregar a peça de fruta à criança entregar com uma cara de *“Uiii se eu fosse a ti não comia nada disto, não gosto nada disto...”* falha tudo, não é? Portanto este último elo ahhm pode, pode ser este entravo grande mas também pode ser o maior facilitador eu, eu, eu conheço algumas, algumas equipas em algumas unidades em que as coisas são feitas exatamente como nas outras unidades mas aquelas pessoas que estão em contacto direto, no nosso caso, quando a senhora está empratar, que está a dar a refeição ahmmm ahh... aos meninos, têm normalmente um, aa ahhh um papel tal que efetivamente são ah aah ...ahh são um factor de, de, de sucesso de saúde para aquelas crianças tremendo, não é, e ee há aqui outro aspecto muito, eu sei que a pergunta são os principais facilitadores mas há aqui um aspecto muito importante ahmm...nós neste momento em Portugal temos uma quantidade muito elevada e quando digo muito não é em forma de exagero é que são muitas pessoas, não é, muito elevada de pessoas que no seu dia-a-dia que contactam diariamente com as crianças do pré-escolar e do 1º ciclo a dar, a acompanhar o momento da refeição ou no momento da entrega do leite ou da fruta, aa na mi...pronto e eu sei que, eu sei que no caso do pré-escolar as, as educadoras estão presentes no momento da, da, da refeição mas...em muitas outras situações aaaahhh as pessoas que estão presentes são pessoas que não têm competências para lidar com as crianças, nem pedagógicas, nem nutricionais e no caso das educadoras, eu sei que sim, que, que, que até lhe lidam, trabalham a questão da alimentação com as crianças aaah mas é, é, é são, são elas próprias que, que têm aa, alguma cuidado e incentivo nesse sentido, pronto. Essas pessoas que lidam e que muitas das vezes ahmm...ahmm...são contratados por duas horas, por três horas para aquela hora da refeição para estar, é,é nós estamos num sistema que exige a estas pessoas que são contratadas a duas, duas ou três horas que têm competências aaahmm de, de, de, de uma pessoa com, com ahmm com formação com conhecimentos, que é isto que lhes pede.

Mais uma vez há aqui uma, um, um desfasamento muito, muito grande, não é, e era necessário também trabalhar nesse sentido, Para o sucesso, destas, destas questões ahm...este último elo, tanto pode ser um principal facilitador como o ser o, oooo, o culpado entre aspas, digamos pelo, pelo, pelo insucesso da, da, da questão ahh são elementos que necessitam de ser pensados, trabalhados são, são pessoas muito importantes no processo mas às quais pouca atenção é dada...

**E: Na sua opinião, quais são as maiores dificuldades na preparação de refeições e manuseamento de produtos da época e locais, em ambiente escolar?**

**P2:** Há, Há...parece-me haver duas, duas dificuldades bases uma delas tem a ver com a adequação do número de pessoas para o número de refeições e portanto com o tempo que as pessoas têm para fazer a preparação, que têm ou não para fazer a preparação das, das refeições e manuseamento dos produtos ahmm e, e, e depois por outro lado o,o.. também as próprias instalações e os equipamentos, ou seja, nós temos um número muito significativo de unidades escolares que não estão adequadas face ao número de refeições, não têm, não têm circuitos não têm, não tem zonas de produção e não têm a equipamentos adequados para, para isso aaahhm obviamente que nós sabemos que, que, que, que isto pode ser ultrapassado com, com os produtos por exemplo de terceira e de quarta gama mas aqui entramos, e entramos a falar do tema de sustentabilidade, entramos na, na questão da sustentabilidade e portanto aahmm ahmm entramos na questão sa sustentabilidade e, e, e também aaah aah na questão do transporte dos produtos portanto já não serão produtos que estão tão aaahmm tão, próximos não é, tão da época, tão locais ahmm...nós estamos a chegar a uma fase em que aahm... não, não há, há ne, nesta questão dos quatro pilares alimentação, da segurança alimentar, da sustentabilidade, da adequação ahmm nem sempre as coisas são, s... concorrem para, para um objetivo comum, não é, muitas vezes são, são contraditórias e portanto para, para, para haver uma, uma, uma decisão tem que, tem que haver alguém que saiba como minorar o impacto final desta, desta decisão não é.. portanto, tem, tem que haver outros, outros elementos e estudar estas questões, o que é verdade é que, na maior parte das vezes as decisões são tomadas sem ter em consideração estes diferentes pilares pensa-se de forma muitas vezes errada, não é? Pensasse numa e depois noutra e depois noutra e depois da outra... mas não em conjunto, de uma forma integrada, não é, em todas essas, em todas essas questões, e efetivamente quer o número de pessoas, quer a assistência de equipamentos quer a...a forma como, como se, como se monta digamos o sistema de produção e de distribuição das refeições têm impacto nesta questão da sustentabilidade, sem dúvida nenhuma.

**E: Qual a sua opinião na exequibilidade de uma oferta alimentar, em ambiente escolar, direcionada para os produtos locais e sazonais?**

**P2:** A minha opinião é que é exequível, não há, não há dúvida em relação a isso, não nos moldes em que é feita neste, neste momento e quando fala aqui nos moldes em que é feita neste momento tem, tem a ver com, com aquilo que cada um, que cada um dos elementos aporta a este sistema, ou seja, aaa quer por parte da, da Comunidade Escolar quer por parte ahh das empresas, quero por parte das equipas que produzem as, as refeições quer por parte de quem contrata, os, os Municípios ou o Ministério tem, tem, tem que ser dito de uma forma muito clara, muito claro o que é que se pretende, não é, isto, isto, isto tem a ver com, uma, uma, uma coisa são os Municípios que têm uma gestão a própria não é, e atenção que eu não quero com isto dizer que o Município que tem uma gestão própria que consegue fazer as coisas muito melhores dos que o que não têm, eu conheço exemplos de um e de outro muito bons e menos bons, não é, portanto não é, não é essa, não é essa a questão mas é assim um Município que serve cinco mil refeições por dia e há várias em Portugal e estou a falar do pré-escolar e 1º ciclo, 5 mil pessoas por dia, não é...ahmmm

É, é, é muito difícil este serviço, este serviço, este serviço não estar concessionada, ahmm..a estrutura que este Município teria de criar, por sua conta não hoje, hoje em dia o *outsourcing* em alguns aspectos não, não há dúvida que é que o mais indicado mas este *outsourcing* efetivamente também não pode ser feita, não pode ser feito de, de, de sem ter em consideração todas ahmm, todas estas questões. Que são, que são fundamentais nos dias de hoje e para ter em questão, estas questões ahh não pode ser com, com os valores que são praticados atualmente. É exequível, sim, sem dúvida nenhuma, falta transparência neste processo todo falta, falta, falta sinceridade neste processo todo e falta de pôr em primeiro lugar, a saúde das crianças e isso aí estou a falar quer da parte dos municípios, quer da parte do Ministério, quer da parte das empresas...falta pôr em primeiro lugar a saúde as crianças, não tenho dúvidas em relação a isso.

**E: Haveria vantagens que a aquisição dos géneros alimentícios, que fazem parte do regime escolar, tivessem origem na agricultura familiar?**

**P2:** Haveria, haveria, haveria algumas vantagens sem, sem, sem dúvida mas há aqui, aqui outras questões que que é necessário serem tidas em consideração é assim, quer seja uma empresa que esteja um município diretamente a servir as refeições há aqui questão da segurança alimentar e

o, oo, do prado até o prato não é, portanto a metodologia de segurança alimentar que é obrigatório em todos os países da União Europeia, deixa de parte exatamente aqui estes dois pólos da produção, da produção familiar e ele ao deixar de parte na implementação de uma metodologia de segurança alimentar, ao deixar de parte significa que não há responsabilização, portanto não são considerados como sendo os operadores, não é, podem obviamente incluir os seus produtos na cadeia de abastecimento alimentar, é o que acontece por exemplo quando nós temos as feiras em que há os pequenos, em que pode ir qualquer pessoa, pode ir lá e vender os seus produtos, portanto isso está perfeitamente legal, aaahm até que ponto uma empresa ou o município poderia assumir a responsabilidade sobre os pais levarem ovos para escola para fazer as refeições isto são, são questões mais uma vez que eu, eu acho isto muito interessante sim, eu numa empresa não posso de todo lidar com, com essas questões, a não ser, por exemplo, no caso de uma escola quer fazer, sim senhor com, com, com produtos de agric, agri... uma refeição mas ela tem que assumir a responsabilidade civil sobre isto, não é, portanto...por vezes não é a questão, não é a questão de haver desvantagens, há é aqui questões legais que quando estamos a falar e aqui quer seja uma instituição privada como a minha quer seja uma instituição pública, pública como o município tem que ser tidos em consideração não é, eu, eu não quero p|or aqui grandes, grandes entraves não é isso mas há outras matérias que têm que ser clarificadas que têm que ser resolvidas, não é, e é muitas das vezes estas questões atrapalham e a sensação que as pessoas têm é que aaah não querem, não querem que isto se intrometa, não, mas há realmente determinados princípios que têm que ser salvaguardados.

Aquilo que acontece muitas vezes ahmm e seja nesta questão das refeições escolares na maior parte, aquilo que parece é que há aqui duas posições em confronto e não há duas posições em confronto o Município de Torres Vedras está a fazer um trabalho muito, muito interessante mas não precisa de comunicar esse trabalho muito interessante com sendo uma, uma, uma, uma tábu de salvação face ao trabalho que é desenvolvido pelas empresas de restauração e é assim que foi apresentado, é assim que foi comunicado para a comunicação social, eu sei, eu sei, eu conheço eu penso bem... é um trabalho interessantíssimo é importante, é vital que aconteça, não é nada bom para todos nós que, que defendemos a qualidade da oferta alimentar em contexto escolar que existam estas questões que eu quando falava que isto está tudo muito deslaçado tem a ver com isto não é... é a questão da agricultura biológica, a agricultura biológica é fundamental, é importantíssima, mas em algumas situações não por oposição “a”... nós temos muito aquela tendência de descobrimos alguma coisa e então vamos todos a correr atrás daquilo, andamos sempre desequilibradas, não é, ainda à procura do equilíbrio, portanto as coisas não têm que se fazer por oposição “a” mas sim porque são precisas respostas diferentes, diversas

para contextos diferentes para contexto diversos e, e, o facto de coexistirem diferentes tipos de, de resposta não significa que umas são melhores que outras, significa que são diferentes, não é, nós temos uma dificuldade tremenda em lidar com a diferença, são diferentes mais nada.. Fazer bem dá trabalho e muitas vezes as pessoas esquecem-se dessa dessa parte. Ou então, ou então também pronto muitas, muitas das vezes mudar tudo para que fique tudo igual.

**E: O desperdício alimentar é, atualmente, avaliado em meio escolar?**

**P2:** Eu faço, até porque eu gosto muito da parte da investigação e tenho sempre um dos estagiários todos os anos, felizmente, aahmm e, e temos feito alguns trabalhos de desperdício alimentar mas não, mas não há, não há uma avaliação sistemática do desperdício alimentar, mas os valores são brutais, brutais.

E temos até muitos dados viciados e temos e quando eu quando eu falava daquela questão da gerência de sistemas de produção de refeições nós temos em muitas escolas e até em pessoas com, com.. não só a nível das escolas pessoas, pessoas com uma, uma relevância muito grande e com um alto peso nisto tudo que entendem que está pago tem que se fazer nem que seja para deitar fora, há muito esta mentalidade muito, muito, muito esta mentalidade mais uma vez são opções culturais ou são são questões de até, até ideológicas não é, muitas vezes são questões ideológicas que estão por trás disto tudo ahmm e,e como não há conversa, não é, como, como, como não há conversa não pode haver entendimento não é nem, nem há a percepção das diferentes, do conflito não há percepção do, do, sequer do conflito, não é, portanto nem há consciência das coisas, não é, então vão rolando. não é. mas não, o desperdício alimentar não é avaliado, Há determinados estudos que sim, que avaliam o desperdício, casos esporádicos, não é, não há, não há...digamos que há episódios avulso não há uma série, não há uma série a ser desenrolada algumas números são assustadores e atenção os números são assustadores e aqui é que eu vejo alguns artigos que ligam a percentagem de desperdício alimentar com, que ligam diretamente, não é, como se fosse um causa-efeito desperdício alimentar-satisfação não tem nada a ver com, com isso muitas vezes ou aliás até pode haver alguma causa da insatisfação por trás mas não tem a ver com a qualidade essa, essa insatisfação não, não a podemos relacionar diretamente com a qualidade da refeição, não é, portanto há aqui uma série de, de aspetos que têm que ser tidos em consideração. E o manuseamento dos talheres, não é só do manuseamento dos talheres é como é que aquilo se come que é a primeira vez que eu estou a ver aquilo no meu prato como é que se come isto é

**E: Existem ações implementadas para a diminuição do desperdício alimentar, em meio escolar?**

**P2:** Não, é assim eu, eu trabalho numa empresa e portanto o papel da empresa, o papel da empresa aqui é um papel extremamente frágil porque ahmm aquilo que acontece é que as próprias equipas, e há pressão das equipas para, para irem confeccionando menos quantidade porque sabem que vai haver desperdício mas depois há um controle da quantidade, são penalizados por causa disso, não é, isto, isto, isto é uma uma tarefa terrível não é porque em muitas situações elas sabem que têm que pôr não sei quantos quilos de hortícolas na sopa e depois sabem que dois terços ou um terço da sopa é para deitar fora e é muito, isto é humano que as pessoas para além da gestão das próprias empresas, que a gestão das próprias empresas também, obviamente, é, é, é... vão no sentido de diminuir os gastos excessivos que existem o que é que é um gasto excessivo, não é, não é um gasto excessivo face à capitação, é um gasto excessivo face àquilo que não se consome agora, se não se consome, é um gasto excessivo eu, eu, eu parece-me que isto é da mais elementar verdade não é... fazer, mas depois falta todo um outro trabalho não é, porque aquilo, aquilo que acontece muitas vezes é que depois há uma auditoria e é detetado que não estão usar a capitação completa pronto então, é, é preciso, é preciso usar tanto em relação às empresas existe esta... mas isto é uma medida do senso comum, não é que as próprias equipas vão aplicando e vão e aferindo não é... Mas também se sabem que a têm auditorias permanentes para ver a capitação, em alguns casos, existem sítios onde é produzido diariamente para deitar fora toda a gente sabe que é para deitar fora...isto mina, isto mina completamente, não é, quer as pessoas que estão a trabalhar quer, quer, quer os alunos quer nós, nós somos é...muitas outras coisas, não é, hoje, hoje, hoje em dia infelizmente, com a questão dos refugiados e outras, nós ao lidarmos com a, com isto diariamente, vamos até perdendo a capacidade até de espírito crítico, não é, em relação às coisas não é...de resto não, não existem... eu não conheço nenhuma medida, nenhuma ação implementada e gostava que se quando chegasse ao fim do seu estudo se conhecesse...atenção em meio escolar, não é, e eu não estou a dizer que não, atenção, num ou nouro estabelecimento privado que isso não seja, que não seja trabalhado não, não digo que numa outra escola, na sala de aula até os professores dão alerta para essa questão do desperdício.. agora e quando estamos aqui a falar em ações implementadas, uma ação não é uma boa vontade não é, portanto, se conhecer até agradeço que me informe.

**E: Quais as componentes da refeição escolar que habitualmente apresentam maior desperdício?**

**P2:** Não há como disse em cima, estudos, Portanto se não há estudos... isto, e isto é uma coisa muito, muito interessante porque nós quando começamos a medir as coisas as conclusões são diferentes, não é...

Lá está uma coisa é a perceção, e eu não lhe posso dar a perceção que nós temos, temos escolas onde os meninos comem muito pouca sopa, mas temos escolas que os meninos comem muito a sopa ,não é, portanto não lhe podia estar a dar assim a dizer em concreto se é mais um se é mais um, se é mais outro, mais outro componente em relação aos estudos e o que eu tenho, por exemplos hortícolas não há muito desperdício mas também não há muito desperdício porque as equipas já produzem menos, sabem que os meninos não vão, não vão consumir portanto, depois há aqui alguns, alguns dados que temos que ter cautela e como os analisamos, não é, portanto eu não, não me parece que exista...

Mas no cômputo geral eu posso dizer que em cada três refeições, uma é desperdiçada, isto é um valor, é um valor absurdo, absurdo...é um valor absurdo.

## Anexo IV - C

### Entrevista n.º 3

**Dia:** 09/02/2021

**Duração:** 40m21s

**E: Na sua opinião, quem deve elaborar as ementas escolares?**

**P3:** Ah..hmm..eu creio profundamente que deve ser uma pessoa habilitada para o efeito ou seja um nutricionista, portanto um técnico da área que realmente deve fazer essa, essa elaborar as ementas mas para além disso acho que ou é um, um, um nutricionista que conhece muito bem a região ou então tem que ter o apoio de alguém, portanto que conheça muito bem a região e que permita, a que possa fazer a indicação daquilo que são produtos mais tradicionais na própria, na própria região ou/e que possa até dar indicações de fazer as ementas que sejam diversificadas consoante, consoante o local da, da consulta da região onde estejamos, por exemplo, aqui em Torres Vedras nós temos ementas diferentes para os miúdos mais do litoral, mais do interior porque sabemos que há caracteristicamente existe em ementas que fazem parte da sua, da sua dieta normal em casa não é que são tradicionais da zona e como achamos que são coisas que não se devem perder aa, que se devem tentar manter o mais possível aquilo que fazemos é privilegiar dentro das ementas exatamente esse tipo de alimentos de, de, de, de ementas que tradicionalmente são, fazem parte da própria região, naturalmente adaptadas àquilo que são as, o equilíbrio nutricional que muitas vezes aa nas próprias refeições caseiras nem sempre existem, mas que portanto na escola nós temos que privilegiar exatamente esse equilíbrio nutricional mas com as ementas que sejam tradicionais, sim.

**E: Considera que, atualmente, existe o cumprimento das recomendações/ orientações do Ministério da Educação / Direcção-geral da Educação na construção das ementas para o ciclo de estudos em questão?**

**P3:** Sim, aa de uma forma geral creio que sim e aqui no caso da nossa, da nossa região com algumas, com alguma melhoria relativamente aquilo que são as orientações próprias do Ministério da Educação e creio que é em outros concelhos também, vai havendo realmente uma sensibilidade para isso e as próprias e os próprios municípios vão tentando melhorar efetivamente aquilo que são as próprias, as próprias recomendações que existem portanto, adaptando também um bocadinho ao local aa ee e fazendo alguma variabilidade também ou

introduzindo, por exemplo, um dia com as refeições que sejam, com, sem, sem proteína tem animal, por exemplo, portanto vai à venda efetivamente alguma melhoria daquilo que são as recomendações base.

**E: E agora podemos continuar essa resposta na próxima questão, como considera a necessidade de alguma reformulação das ementas em termos de quantidade (e quando digo quantidade é diversidade) e qualidade?**

**P3:** Ahh..hmm.. em relação à diversidade sim (risos) em relação à quantidade não pomos realmente questão porque, portanto existem as capitações que são, são adequadas a cada uma a cada uma das idades e efetivamente deve ser isso que deve ser seguido porque são feitas de forma, de forma rigorosa com as características técnicas e pelos técnicos que, responsáveis pelo assunto. Relativamente à diversidade sim, sem dúvida nenhuma, portanto deve haver um incentivo muito grande relativamente à diversidade de alimentos em incluir nomeadamente no, portanto e vou já relacionar aqui a diversidade e a qualidade, por um lado, portanto privilegiar realmente consumo de alimentos frescos e portanto se nós, se nós conseguirmos, se nós conseguirmos estar, a trabalhar com cadeias curtas que é que nós fazemos aqui no nosso, o nosso território se conseguimos fazer conseguimos fazer este trabalho, portanto trabalhar com as cadeias curtas nós vamos conseguir ter a oferta de produtos mais frescos portanto muitas vezes não há necessidade em algumas zonas de recorrer a vegetais e a outros alimentos que estejam congelados porque neste caso (ou que estejam processados de outra forma) porque efetivamente se privilegiamos as cadeias curtas, conseguimos ter alimentos mais frescos para a composição alimentar do dia a dia os produtores ou os fornecedores podem vir entregar diariamente e portanto isso melhora substancialmente a qualidade da própria refeição e na diversidade também, portanto, uma coisa e outra, por exemplo pelo facto de nós introduzimos alguns alimentos biológicos, particularmente frutas e legumes, na. nas refeições e isso faz com que nos obriga a ter em mente obrigue mesmo a ter em mente as diferenciadas ao longo do ano para promover realmente, para promover aqui para promover esses produtos porque são produtos das características sazonais e então acabamos por introduzir aquilo que é diversidade natural na própria mente da escola.

**E: A reformulação deverá ser em função da localização da escola, em termos geográficos? Eu sei que já respondeu (risos)**

**P3:** Pois sim (risos) de uma forma geral, realmente a questão da localização será efetivamente importante não é, para podermos privilegiar estas, estas características locais, os produtos que

sejam que sejam locais e as ementas que sejam efetivamente mais tradicionais nas zonas onde estamos a trabalhar.

**E: Quais os principais obstáculos que existem na oferta de ementas que vão ao encontro das recomendações/orientações do Ministério da Educação/Direcção-Geral da Educação?**

**P3:** Se nós pensarmos relativamente aquilo que é à oferta, a oferta feita por hmm, por empresas de restauração coletiva nas escolas, e que o Ministério da Educação continua, continua aaa contratualizar e que nós, pelo facto de termos, de termos aceite aahm, transferência de competências este ano, na área da educação, temos três escolas em que contratualizámos também uma empresa porque não tínhamos, capacidade já este ano, de chegar a todas elas, ahmm, mas contratualizámos de forma diferente, com parâmetros diferentes para garantir (risos), garantir melhorias. Ahm, eu creio que de uma forma geral elas vão ao encontro das recomendações e das orientações do Ministério da Educação, mas não melhora, não melhora e não particulariza, relativamente àquilo que é a própria região, a introdução de produtos com mais qualidade, mais frescos e com maior variabilidade nas próprias, nas próprias refeições, portanto, quando nós queremos passar para esse trabalho, temos muitas dificuldades, por exemplo, da própria aquisição dos produtos porque, comprar/ trabalhar as cadeias curtas não é absolutamente nada fácil, porque os cód, o códigos dos contratos públicos não está feito exatamente com o objetivo de fazer essa promoção, apesar de ter havido alguma melhoria ahmmmm não, ahmm efetivamente não é o mais fácil de, de trabalhar! E portanto há a necessidade de, um trabalho muito, muito apurado para conseguirmos cadernos de encargos que vão, ahmm limitar essa, a aqui, ahm, limitar ahm, quem vai aceder realmente, ahm ou quem vai oferecer os seus produtos. Porque temos que introduzir características de frescura, de eventualmente até de, de quase quilómetro zero naquilo que é a,a,a deslocação, não é, da produção, da produção ou do fornecedor até ao local do consumo, para conseguirmos ter essa garantia que realmente conseguimos fazer ahm um trabalho deee cadeias curtas e portanto, de promover aquilo que é, por um lado a economia local, por outro lado os produtos de mais qualidade na própria, nas próprias refeições, e esse, isso é fundamental! E sai-nos mais caro também, portanto, a questão, a questão financeira é determinante também. Eu creio que muitos municípios queriam fazer, e portanto, nós temos ideia que isso acontece, porque temos trabalhado com muitos e temos feito muitas reuniões com muitos colegas e com outros municípios que têm um interesse muito grande relativamente ao nosso programa da sustentabilidade alimentar nas escolas, a grande dificuldade que me, que ao, que muitos põe é

efetivamente, a despesa, portanto o acréscimo de despesa é muito significativo no nosso, no nosso caso, e portanto, nem todas, nem todos os municípios têm condições que permitam efetivamente fazer um acréscimo substancial de despesa, relativamente àquilo que é o valor que está determinado pelo Ministério da Educação para o pagamento das refeições, mas isso é algo que efetivamente nós assumimos como, não propriamente como uma despesa mas como um investimento para as nossas crianças e jovens para que eles mais tarde possam ter uma alimentação mais saudável e que por outro lado, privilegiem também, aquilo que é o nosso território, quando forem fazer as suas aquisições, as aquisições de produtos, ahn am, privilegiem realmente tudo aquilo está à nossa volta porque nessa altura, mais tarde, já conhecerão que queremos que isto, será alguma coisa que dê frutos, efetivamente.

**E: E agora, os principais facilitadores para o cumprimento das recomendações/orientações do Ministério da Educação/Direcção-Geral da Educação?**

**P3:** Hmm, principais facilitadores, principais facilitadores somos nós (risos), neste caso eu acho que é mesmo, é mesmo (risos) a vontade política, a vontade política ter refeições que sejam de muita qualidade para, para, para as crianças e que seja o tal investimento realmente na qualidade de vida deles, na saúde, e na e no, na sua identificação com o território onde vivem, porque se não for uma questão de vontade política eu creio que dificilmente temos aqui alguma coisa que seja, que seja facilitadora porque a maior parte dos procedimentos são todos eles muito mais fáceis de uma forma que seja igual para todos, e portanto, contratando uma empresa de restauração coletiva que hmm..hoje existem já com muita, até com, com, com muita qualidade e podem, e podem trabalhar também com parâmetros diferentes, mas isso custa mais dinheiro, sempre, portanto, mesmo, mesmo contratando aah empresas de restauração coletiva, comparando os diferenciadores que é aquilo que nós fizemos este ano para as escolas onde não conseguimos aplicar o PSAE de forma direta, aah custa efetivamente mais dinheiro e portanto (risos) não me parece que haja nada propriamente facilitador para além de o querermos (risos).

**E: Agora vamos para o regime escolar, qual o grau de adesão das entidades desenvolvidas (municípios - agrupamentos de escola) ao atual regimes escolar - leite, fruta e hortícolas, para a realidade onde atua?**

**P3:** No nosso, nosso caso caso é, é, é completo, portanto, todos os agrupamentos, todos os agrupamentos têm aaa ader, aderem sempre aaa aos dois dois regimes quer ao leite, quer as frutas e hortícolas e portanto, sem qualquer problema. É evidente que há sempre, há sempre crianças pelo meio, nomeadamente em relação ao leite, existem sempre algumas que não, que

não consomem o leite mas isso é, hmm é residual no meio de, no meio do, de, do leque nos quase, é quase 6.000, quase 6.000 miúdos. Portanto a fruta e as hortícolas exatamente a mesma, a mesma coisa, há, há, há, há frutas, há frutas há frutas ou hortícolas que eles gostam menos não é, por exemplo, se for distribuída cenoura uns comem muito bem outros, outros não gostam de comer cenoura crua ou tomate, por exemplo, não é, e portanto depois outras, outras frutas que eles aos quais estão mais habituados comem melhor, banana maaase..a existência é uma coisa que é muito importante.

**E: Você parece que adivinhou o meu inquérito (risos). Qual tem sido a adesão do público-alvo(crianças)? Varia em relação à categoria do produto e no seio de cada categoria?**

**P3:** (Risos) Exato (risos) estava a ler para baixo (risos). Portanto, depende, depende realmente dos produtos. Aquilo que nós fazemos também é tentar que, sobretudo as assistentes operacionais que acompanham as refeições das crianças e que acompanham a comida da fruta sejam, sejam existentes, não deixem que eles ponham as coisas de lado e portanto vão diariamente arranjando estratégias para que eles possam, para que eles possam ficar mais motivados para o seu consumo eee e, portanto também conjuntamente com isto, acabamos por, nas nossas, nos nossos incentivos à literacia alimentar da, das crianças também fazemos um trabalho pedagógico que, para que ele efetivamente aprendam e sintam que realmente aqueles, aqueles produtos e aquelas, aqueles alimentos são importantes para o seu crescimento para a sua saúde e ao longo do tempo naturalmente, eles vão e também com o próprio crescimento, quando são mais pequenos há coisas que gostam menos e, mas comem, aaa pelo fato de os outros também irem comendo eles próprios também vão aderindo e vão melhorando e sobretudo e se os pais forem, fizeram exatamente o mesmo tipo de trabalho, isso resulta, não resulta quando depois o pai se vai queixar à escola de que, porque é que deram cenoura naquele dia se o filho dele não gosta de cenoura, não é, (risos) acontece-nos dessas situações também...mas pronto(risos).

**E: Na sua opinião, as medidas de acompanhamento para implementar o regime escolar têm vindo a ser adequadas e executadas?**

**P3:** Aqui assim, no concelho sim, mas nós temos que cá muitas situações em que há pouco, há... Aliás, há até bastantes municípios nós sabemos que existem bastantes municípios que não recorrem à à fruta escolar, à fruta e hortícolas, porqueeee eehh voltamos à questão do dinheiro, não é? Portanto é necessário fazer o pagamento primeiro dessas, dessas aquisições e só depois é que há o reembolso não é? E os municípios nem sempre estão disponíveis exatamente para

isso, aah mas aqui, aqui no nosso município, sim! Portanto, há portanto medidas de acompanhamento do regime, do regime escolar porque aahh muitas visitas, visitas aos mercados portanto, trabalhos de conhecimento dos próprios produtos que acompanhados por visitas aos, aos mercados para que eles percebam onde é que podem comprar, como é que se compra juntando, juntando isto a outras coisas, a literacia financeira também, portanto como se eles forem, como se eles fossem comprar, quanto é que custa e etc., visitas a explorações agrícolas em particular biológicas para que tenham a noção de onde efetivamente é que vêm, é que vem os alimentos que comem. A instalação de bio-hortas nas próprias, nas próprias escolas, portanto que têm, tem crescido anualmente e os meninos são, ahh, estão, eles gostam imenso, os professores, há alguns anos atrás, mais dificilmente conseguiríamos esse trabalho, mas felizmente hoje, é um trabalho está muito acompanhado já pelos próprios professores e que percebem que efetivamente é ali uma mais-valia quer no conhecimento quer no trabalho dos alunos e portanto que acompanham, efetivamente os alunos, nos trabalhos para o conhecimento, para a instalação das suas bio-hortas e ficam, e ficam a saber professores e alunos, técnicas de produção em agricultura biológica que é efetivamente muito importante. E portanto com eles depois, normalmente, fazem colheita vezes desses produtos são usadas nas suas, nas suas refeições e portanto naquele dia as alfaces ou as couves sabem muito melhor do que nos outros, nos outros dias até, não é? (risos) Aah, mas sim, nós de uma, de uma forma geral, relativamente à generalidade das nossas escolas, efetivamente, essas medidas, essas medidas existem. Tive a ocasião até esta semana... a semana p...não esta semana, hoje é segunda-feira, portanto na semana passada, aqui numa, numa das escolas que estão aí, aah estão a fazer acolhimento de alunos que os pais são, são profissionais primeira linha, portanto neste caso até eram duas filhas de uma, uma senhora que é enfermeira e portanto durante todo o dia não tem hipótese de ficar com as crianças em casa, não é? E portanto, elas estão na escola com a auxiliar e com a com professores de enriquecimento curricular e então depois até fui com elas, ver como é que estava a horta, a horta da escola e elas muitíssimo contentes, uma mais pequenina que era do pré-escolar, era uma de pré-escolar e outra do primeiro ciclo, a mais pequenina que me explicou que teve, foram elas que fizeram sementeiras daquelas alfaces e das...hmm e da salsa que ali estava, colhemos couves, porque elas, como estavam ali, estavam-se a estragar, não estava mais ninguém na escola sem ser elas duas... Então fizeram a colheita, de colheita de couves para levar para casa, para a mãe fazer a sopa, e portanto, assim que, eu estava lá quando a mãe chegou, foi a primeira coisa que elas entregaram (risos), foram as folhas de couve e a salsa para a mãe fazer, fazer a sopa para o jantar portanto, isto é, é um prazer ver que realmente essas

coisas que vão, vão passando não é? E que, e que depois farão diferença na forma de eles olharem para aquilo que está à volta deles.

**E: Quais os principais facilitadores que existem para o sucesso deste regimes escolar (de modo as crianças ingerirem esses alimentos)? Se calhar já respondeu mais ou menos...**

**P3:** Efetivamente as pessoas que estão com eles nas escolas fazem muita, fazem muita diferença, por um lado, não é? Portanto a forma como preparam como os, como os incentivam a fazer a aa aaaa comerem ahmm ahm e depois todo, todas este, todo este trabalho realmente lhes mostrar para que é que as coisas servem, de onde é que elas vêm e de que eles próprios intervenham no processo de, hmm, produzir ahhm faz, faz realmente faz muita, faz muita diferença, portanto, torna, permite que eles aprendam a gostar efetivamente de...é uma questão afetiva também não é? Não é uma questão do sabor mas é uma questão de afetividade relativamente ao próprio, aos próprios produtores.

**E:** Até mesmo na questão do tempo, não é? Ver uma planta a crescer...

**P3:** Exatamente. portanto é o acompanhamento de um ser vivo, muitas vezes pensamos só nos seres vivos na questão dos animais, mas os, é extremamente importante, no caso, no caso isso, acontecer no caso dos vegetais. Eles perceberem isso bem, crescem exatamente da mesma forma não é? E reproduzem-se e morrem (risos).

**E: Portanto, agora vamos entrar para a sustentabilidade...**

**Na sua opinião quais são as maiores dificuldades na preparação de refeições e manuseamento de produtos da época e locais, em ambiente escolar?**

**P3:** Na nossa, aqui no nosso, o nosso caso aaaahh a maior, a maior dificuldade que nós temos é: relativamente a alguns produtos e em particular aque, aos produtos em produção biológica temos quantidade suficiente para o abastecimento regular dos nossos, dos nossos refeitórios, aaah não conseguimos ter, portanto ainda não conseguimos ter aaa fornecedores que tenham quantidade suficiente para ir fornecendo ao longo, ao longo de todo o ano, aahh e umas vezes têm mais outras vezes, tem menos e portanto nós vamos, nós vamos incorporando nas refeições consoante aquilo que efetivamente conseguimos, conseguimos arranjar e isso mostra o qua, o quanto os produtos biológicos são, são, são valorizados porque isto não é por eles não, não produzirem, eles produzem mas a maior parte da produção já há, há diversos anos que eles têm a maior parte da produção toda ela estabelecida e contratualizada para determinados, para restaurantes para pequenos, pequenos negócios e efetivamente, portanto... não têm, não têm dificuldade no escoamento do seu produto.

Também estamos numa zona em que as coisas são muito facilitadas em termos de transporte e muito perto de Lisboa e muito perto, as zonas urbanas, portanto, têm hmm um consumo e uma apetência maior para estes produtos e esse, essa é a principal dificuldade que nós temos...

Depois ahmm para conseguirmos ter efetivamente ementas que sejam, que tenham a ver com a identidade local portanto, temos que ter, temos que variar bastante as ementas também ao longo do ano e variar consoante os locais, evidentemente que era muito mais fácil se nós tivéssemos uma única ementa, não é, não sei.. de três em três, de a mês, a mês são ahmm são replicadas portanto durante um mês ahhh e depois no mês seguinte são outra vez iguais etc., portanto se for, se fosse se for sempre assim acabou por ser tudo mais, mais facilitado em termos de trabalho, como nós o que fazemos é fazer a introdução de alimentos que sejam, que sejam sazonais portanto temos que fazer a modificação das ementas também e adaptá-las à, a cada uma das zonas, onde efetivamente vão, vão ser consumidas também...ahh pronto e portanto, são fundamentalmente estas, estas, estas questões, ééé a questão do abastecimento para termos a quantidade suficiente.

**E: Qual a sua opinião na exequibilidade de uma oferta alimentar, em ambiente escolar, direcionada para os produtos locais e sazonais?**

**P3:** Completamente exequível, pronto com a limitação de haver quantidades, em quantidades suficientes para o abastecimento ahh mas nós podemos, podemos fazer sempre aquilo que temos feito que é: começar, começamos ou não conseguimos não, conseguimos fazer para quatro mil alunos, vamos fazer só para mil ... e vemos como é que as coisas correm e adaptamos e depois progressiva e progressivamente vamos escalando aquilo que fizemos inicialmente se não começarmos é que não conseguimos fazer certeza absoluta.

**E: Visto estamos a falar da familiar, vamos para a próxima pergunta que é: Haveria vantagens que a aquisição dos géneros alimentícios, que fazem parte do regime escolar, tivessem origem na agricultura familiar?**

**P3:** Sim, claro, sem dúvida, pronto e é muito, é muito essa, essa a nossa busca, não é? No nosso caso aqui já nem podemos dizer propriamente tanto na agricultura familiar porque somos uma zona assim, pronto, com características, características entre, entre aquilo que é mais empresarial e ainda a agricultura familiar, mas sim, portanto ligando àquilo que é a pequena agricultura propriamente, mesmo não sendo tradicionalmente, na maior parte das vezes uma agricultura família, de cariz propriamente familiar, mas existem muitas zonas do nosso, do nosso país, concelhos de menor dimensão em que a atividade agrícola é muito importante e em

que a agricultura familiar tem um peso muito grande e que efetivamente deve ser essa que deve ser mobilizada para fazer o fornecimento dos, dos produtos para as escolas e eu creio, nem é complicado, portanto, em vez de muitas vezes, em vez de estar a trabalhar um a um, às vezes é mais, é mais difícil é difícil organizarmos aquilo que são as quantidades a fornecer, pronto, haver uma plataforma que é desenvolvida ao nível municipal e em que se faz, em que há alguém que faz a gestão de todos aqueles que podem fazer os fornecimentos todos, as todas, todos os pequenos produtores que podem fazer os fornecimentos e isso permite, aaa perceber qual é que é a quantidade que em cada momento pode ser, pode ser fornecida e portanto, aah isso no fundo é, no fundo é tratar da economia local é, é promover os circuitos curtos e no fundo deixar deixar realmente que a sustentabilidade social e sustentabilidade económica se instale no nosso, no nosso território não é, já que em termos ambientais, teoricamente, aquilo que é a agricultura familiar também é mais sustentável do que propriamente aquilo que são as agriculturas mais, mais intensivas e de maior, maior dimensão...não é garantidamente assim, mas é muito mais provável que uma, que uma pequena agricultura, agricultura familiar seja ambientalmente mais sustentável do que uma de, de maior, de maior dimensão e também com este se poderá trabalhar mais facilmente talvez mesmo essa, essa reconversão, essa modificação da forma de trabalhar porque nós vemos com os nossos, os nossos fornecedores de, de produtos particularmente de produtos agrícolas que eles já se habituaram a determinadas, determinadas, determinadas exigências direi, que nós temos nomeado, mesmo, mmesmo aaa utilização dos, da... relativamente, relativamente ao transporte ou acondicionamento dos próprios produtos... deixaram de acondicionar em embalagem de tara perdida, por exemplo, portanto nós solicitamos que as coisas venham, venham, a granel numa, numa em..a acondicionadas em algo que eles, que seja retornável e, e não queremos efetivamente que isso seja um peso em termos, em termos ambientais e eles chegaram à conclusão que começaram a perceber que afinal (risos) que afinal se pode trabalhar assim e que há quem queira efetivamente que se, que se trabalhe assim aah ee ee e que isso significa economia para eles e economia em termos ambientais e portanto, aaa, nas nossas práticas diárias nós poder ir fazer, fazendo chegar, não é, estas, estas mensagens daquilo que são os nossos, no fundo os nossos cadernos encargos para podermos trabalhar com essas, com esses fornecedores.

**E: O desperdício alimentar é, atualmente, avaliado em meio escolar?**

**P3:** Sim, é ainda, não em todas as escolas...porque ainda não conseguimos chegar, chegar a todas e estas, estas fases enfim... dos, dos confinamentos mantêm...quer dizer, perturbam isto também, se perturbassem só isto era o menos, não é, mas efetivamente é outra coisa que nós

temos, temos programado e que depois acabámos por andar, andar retardar, conseguir chegar a todas as escolas, mas sim, portanto, por um lado, por um lado em relação ao desperdício na própria confecção... como está muito bem, como está muito bem trabalhado tudo que tem a ver com as capitações e as quantidades de cada um dos produtos a serem utilizados na, nas refeições, o desperdício na cozinha é mais baixo por um lado, e por outro lado, depois, na própria, na própria refeição, no próprio prato, aaa então aí, portanto aí quando, quando as crianças terminou a refeição o que fazemos a efetivamente, nas escolas em que está, em que está implementado oo oo sistema é que cada uma delas pegue na sua, pegue nos seus, nos seus pratos e vão fazer a separação para os contentores específicos, portanto, seja para, para o peixe, para o peixe e carne, para sopa e para, para aaa os verdes fazem, fazem a separação e depois isso é contabilizado, portanto, refeição a refeição é contabilizada a quantidade que realmente naquela refeição foi desperdiçada, de fim de prato de cada uma cada uma das crianças...

Aquilo que nós começámos logo a verificar a partir da altura, há dois anos, quando começámos, quando começámos a fazer, as crianças ficaram muito sensibilizados porque acharam, estranhíssimo era tanta quantidade que afinal era para ser deitada para o lixo, porque cada um deles só pensa no seu prato, não é, e nem sequer pensa muito...deixou, deixou...quando tem que pegar nele e ir fazer a separação, de desperdício alimentar já está a verificar aquilo que do seu prato deixou e depois de contabilizar na totalidade, que é uma quantidade imensa, e isso realmente acaba por lhes fazer, a refl...refletir sobre o assunto e depois, aproveitando bem, não é, isso para, para as próprias aulas, professores aproveitando bem essa situação para pensar neles, relativamente à sustentabilidade, às questões de natureza ambiental, às questões da separação e das reciclagens, juntando àquilo que são as suas, as suas bio hortas, não é, a partir daquilo ir fazer composto podemos, efetivamente, dar uma nova vida aquilo que foram os restos, o desperdício dos seus pratos que é para permitir que se faça composto para colocar a sua horta, mas qualquer das maneiras é algo que, efetivamente eles, aa consciencializam a partir da altura em que eles próprios estão envolvidos no processo ao fazer essa, essa separação e quantificação.

**E: Portanto, já respondeu também aqui à pergunta 15 (risos)...quais os componentes da refeição escolar que habitualmente apresentam maior desperdício?**

**P3:** Ahh, peixe! Peixe! Peixe e nalgumas situações, nalgumas situações também a sopa...são,são uu, hmm nos mais pequeninos não, no pré-escolar, no pré-escolar não...tendencialmente as sopas são bem, são bem consumidas aaaahmm e depois, os mais crescidinhos adoram deixar, deixar sopa e peixe, peixe e batata depois, portanto, são, é aquilo que, que fica mais, portanto

das, das ementas semanais o desperdício é maior, é sempre em relação a estes é em relação a estes produtos.

## Anexo IV - D

### Entrevista n.º 4

**Dia:** 11/02/2021

**Duração:** 1h03min30s

#### **E: Na sua opinião, quem deve elaborar as ementas escolares?**

**P4:** Uma coisa é claramente a teoria e a outra coisa é o que se consegue fazer na prática. Na teoria, obviamente que deviam ser nutricionistas a elaborar as ementas, agora, ahmm a realidade do país é que há diferentes tipos de modelos, de escolas...ou por outra...modelos de refeitórios de escolas e, e claramente não há, não há...neste momento a capacidade de todas as ementas a serem elaboradas por nutricionistas. O caso dos refeitórios que são entregues à concessão de empresas, claramente são,...pelo menos na teoria, também mais uma vez aí, é na teoria, são os nutricionistas a elaborar as ementas, nutricionistas - -empresas, não quer dizer que eles só validem as ementas, poderá eventualmente ser elaborada por, ppp, por qualquer outra pessoa e eles assinarem como sendo responsável pela elaboração e por e simplesmente fazerem uma validação, nos refeitórios de gestão direta, as escolas não têm nutricionistas, não existe a figura de nutricionista escolar aahm.. isso por vários motivos, depois podemos falar mas pronto... e neste caso, o que há são orientações elaboradas pela, pela DGE, no caso por mim, em que têm as diferentes capitações para a, para a, para as ementas, pra, para, para as ementas diárias. Compete depois quem, quem faz a ementa a nível de cada escola adequar as capitações às ementas, agora se me pergunta... obviamente também devem ser, mais uma vez reforço, devem ser os nutricionistas a fazer as ementas, mas não é por ementas estarem bem feitas que as refeições são bem feitas e são, porque uma coisa é a parte teórica de elaboração de uma ementa, outra coisa é parte prática de transformar aquela ementa pré-concebida no que está no dia-a-dia e por isso, claramente aí, depende essencialmente dooo, dooo, do papel de cada da escola, de cada cozinheira, etc. Porque não basta só elaborar, elaborar ementas depois é verificar se as ementas elaboradas, corretamente elaboradas, são cumpridas ou não são, transformadas no, no, no conteúdo do, de cada d..dos pratos, digamos da sementas diárias, não é.

**E: Considera que, atualmente, existe o cumprimento das recomendações/ orientações do Ministério da Educação / Direção-geral da Educação na construção das emendas para o ciclo de estudos em questão?**

**P4:** Ora bem, mais uma vez isso...nós não, não temos, nós não temos esses, esses dados não temos esses dados, porque...por vários motivos porque, o que o... existe... estou na Direção Geral de Educação e existe uma outra direção geral que faz a ponte com as escolas que é a Direção Geral dos Estabelecimentos Escolares, e que por exemplo, no caso dos refeitórios concessionados são eles que fazem os cadernos de encargos e fazem aa a monitorização, a gestão de todo o processo e monitorização do, do que é, do que é feito ee... e por isso, eles têm uma plataforma própria que é aaa “RECORRA” e que as escolas fazem diariamente, e isso têm que fazer diariamente, o.. dar o feedback sobre o cumprimento das ementas, aaa...o cumprimento das ementas claramente há, nesse, no caso de gestão concessionada porque nos outros é, a ementa é feita dia a dia, e por isso, não há, não há problema...as ementas que se cum..ahhm são cumpridas, o que não, o que muitas vezes e frequentemente temos feedback é que não são cumpridas é as capitações, que é outra coisa, não é, por isso as ementas digamos que o, o quadro está lá, não estão é a quantidade das “tintas” que deveriam estar (risos) basicamente, não é, fff e por isso, isso é outro, outro problema e isso mais aaa... no caso da escola segundo e terceiro ciclo e secundárias que são quem em custos, refeitórios concessionados são hmm..são da gestão, digamos, da Direção Geral dos Estabelecimentos Escolares. No caso do primeiro ciclo e dos jardins de infância como é da, das autarquias, as autarquias, para todos os efeitos, são menos, não é, tem menos escolas e mais fácil de fazer essa monitorização e por isso têm efeito, agora, se há o cumprimento das recomendações, lá está, é o que eu digo, nn..éé.. elas normalmente são cumpridas, a... todas as orientações o que não se converte muitas vezes é na, na, no cumprimento das capitações e isso mesmo...já presenciei, nas minhas idas às escolas que, sei lá... eu quando vou a uma escola em qualqu..em serviço, eu faço sempre questão de almoçar no, no refeitório e vejo...sei olhar para o meu tabuleiro, sei olhar para os tabuleiros dos, dos alunos e claramente, nem sempre são cumpridas as orienta..aaas orientações a nível das capitações, a nível das ementas, propriamente sim... porque para mudar a ementa é preciso um...hmm nunca a escola, aa escola ou empresa nunca pode mudar a ementa seem autorização da, da DGEST por isso tem que, por qualquer motivo.. e isso é sempre possível, sei lá, porque as ementas no caso da DGEST são feitas logo para um período inteiro e são negociados com a empresa que foi adjudicada por um período inteiro, mas pode haver uma falha no fornecimento e por isso terão, um pouco, às vezes acontece de ter que mudar uma outra vez a ementa propriamente dito, mas isso tem que ter antes, claramente, quer a

aprovação da direção da escola quer a aprovação da DGEST e por isso não acontece de estar numa ementa algo e aparecer outra no, no prato, isso não acontece.

**E: Considera a necessidade de alguma reformulação das ementas em termos de quantidade (e quando digo quantidade é diversidade) e qualidade?**

**P4:** A nível de...vamos começar pela diversidade, pela diversidade eu acho que não, até porque, se queremos, e na verdade e temos vindo a fazer essa política de uma, de uma alimentação que cada vez mais amiga do ambiente por assim dizer, cada vez mais, mais adaptada à sazonalidade etc., A diversidade não é, não é uma questão fundamental porque depois há, por exemplo, lá está mais uma vez, nos refeitórios gestão direta há sempre, uma grande proximidade com ooo, a nível da economia circular e por isso com a, com os fornecedores locais e claro, obviamente estamos sempre sujeitos a alimentação e se queremos essencialmente pro.. promoção dos frescos temos que estar sempre sujeitos a também à, ao que a terra dá, por assim dizer, não é, ó que, ao que há disponível, disponível no mercado ahm no caso deee, dos refeitórios deee gestão concessionada, é que às vezes poderá, claramente, aqui há e há, há outras questões mas muitas vezes também uma das problemas da diversidade é que, muitas vezes, e vamos pensar nos refeitórios de gestão concessionada, a quantidade de refeições são servidas por uma determinada empresa, pra, para a zona norte ou a zona, zona Lisboa ou na zona centro, ou na zona do Alentejo... a quantidade que é preciso é tão grande, que por muit, mui, mesmo às vezes quando queremos diversificar não é fácil, porque não há fornecedores a nível nacional que garantam a tonelada de pescado, por exemplo, que às vezes é necessário... e por isso muitas vezes temos que, não é só por uma questão do preço, que também é, obviamente mas é muitas vezes por ahm por garantir a quantidade que é necessária. Porque quando nós estamos a falar em..em..pro...sei lá, em cada uma destas casas, ou num estabelecimento de restauração coletiva, ou nisto, aquilo, aqueloutro, estamos a pensar em quantidades infinitamente menores, não é, há escolas, por exemplo que só numas, sei lá eu conheço no caso deeeee, há várias escolas, mas vou dar um exemplo,uma escola secundária de Santa Maria da Feira fornece, diariamente, cerca de setecentas refeições ao almoço...se isso pensarmos que é só para uma escola, se pensarmos que há não sei quantas éne escolas, a quantidade que é necessária, muitas vezes impede, maior diversidade alimentar porque, lá está, não ooo, eee, e se pensarmos nos refeitórios de gestão concessionada, eles comem todos a mesma coisa, as escolas todas dum, dum, dum nicho do setor comem todas as mesmas coisas, por isso é muito difícil às vezes garantir a quantidade..e depois obviamente nem sempre, e aqui aaaa ooo , estou a falar como...do meu ponto de vista pessoal não quer dizer que esteja neste momento a transmitir eee por contrário, sei que não

estou a transmitir a opinião da tutela, apesar de haver dentro do obviamente, Ministério da Educação, diferentes opiniões sobre, sobre a temática...

Num refeitório que está concessionado a uma empresa, obviamente que, deixemo-nos de brincadeiras, a empresa visa o lucro, não é uma, não é Santa Casa da Misericórdia, por isso, quanto mais baixo conseguirem o preço, melhor! E por isso também, obviamente, que a diversidade não será por aí além.

Relativamente à, aaa, à qualidade aaa...é a mesma coisa muitas vezes a quali, a qualidade tem a ver com isso e por exemplo cooom..lá está nos refeitórios de gestão concessionada compram enormes quantidades, muitas vezes ree, frequentemente recorrem a produtos congelados e que muitos com, com um impacto ambiental imenso, porque claramente conseguem preços mais baixos, com...como por exemplo, com pescado, ou com outros produtos que vêm de fora eee, eee por isso, quer dizer no ponto de vista de segurança dos alimentos obviamente, que está garantida a segurança dos alimentos...a nível da, da qualidade de ser aquilo que nós gostaríamos que fosse e nomeadamente, a nível, lá está, em, em..na promoção dos frescos, da promoção da agricultura local do comércio local, etc. é claramente que não. A quantidade, o nosso grande problema, eu, eu nós temos feito sempre eee, por exemplo, todas as normas que eu tenho vindo a produzir, obviamente que não trabalho sozinho, trabalho a nível do ministério sim, mas trabalho sempre com o apoio e tenho tido sempre um apoio muito bom da Direção Geral da Saúde, nomeadamente com o Programa Nacional de Alimentação Saudável, primeiro com o Pedro Graça e depois com a Maria João Gregório aaahm e também com a Ordem dos Nutricionistas, e uma coisa, a nível dos produtos hortícolas, claramente aaa a quantidade que nós disponibilizamos ou pelo menos que estão nos cadernos de encargos ou nas orientações, são suficientes. Temos o problema de um excesso proteico aaa de origem animal, claramente, mas isso hmm, já várias vezes, e que sempre que vamos rever ou que fazemos essa revisão, antes de avançarmos com a revisão, temos reuniões alargadas quer com as diferentes direções de, direções quer dizer, representantes dos diretores de escolas quer com os representantes do Ministério da Agricultura, quer com, com os representantes daa dos pais e encarregados educação, claramente sabemos, e temos vindo a fazer um esforço de reduzir, pouco a pouco e muito progressivamente, a quantidade de proteína ani, animal mas claramente, ainda estamos muito acima do que é desejável.

Não seria fácil pormos, reduzir para as, para as quantidades que são recomendadas, por exemplo, pela OMS porque iríamos ter autenticamente uma, uma revolução a nível dos pais porque não percebem que, que o que normalmente cada um de nós come nível de proteína veg, proteína animal, é muito acima do que é recomendado e por isso temos que, é um..é obviamente

que tem que haver reformulação mas uma é, e temos vindo a reformular mas muito progressivamente e muito lentamente que é para não, não criar ruídos, não é... foi a mesma coisa por exemplo, com o sal, quando nós reduzimos os teores de sal, foi uma...foiii, foi um bocado complicado...

**E:** Porque gera mudança e as pessoas ficam..”oii”...(risos).

**P4:** Sim, claro, ainda por cima quando é para menos... quando é para menos a leitura é logo, o Ministério quer é poupar dinheiro..

**E:** “Mas nós já tivemos mais, porque é que agora temos que reduzir?”

**P4:** Exatamente! Pagamos o mesmo, vão dar menos porquê?

**E: A reformulação deverá ser em função da localização da escola, em termos geográficos?**

**P4:** Ahh, isso é, é sempre, nós... é sempre complicado porqueee (pausa)... nós ainda vivemos num, numaa, numm, numa democracia muito recente e por isso tudo que seja de de imposições e, eee não vemos a escola como todas iguais, apesar de serem todas diferentes, não as vemos todas iguais, é muito complicado e por isso...eeh tem havido aí, lá está, mais uma vez, temos vindo a trabalhar e mesmo com algumas, por exemplo, do ponto de vista geográfico, nós temos vindo a ter algumas experiências eee, e, a ajudar, a ajudar se assim podemos dizer, a colaborar com algumas autarquias que têm feito um trabalho muito bom, a nível da, da, da mudança dooo, da oferta alimentar principalmente, lá está onde eles têm competência, que é primeiro ciclo e jardins de infância, apesar de com a, com a transferência de competências para as autarquias (pausa) isso, hoje em dia já deviam estar quase todas com, com, com também com aaa, com as responsabilidades da escola segundo e terceiro ciclo e secundárias, mas com tudo isso e com, com o que aconteceu nos últimos ano, ano e meio, tudo voltou um bocadinho atrás, mas que já deveriam estar com as competências dos municípios isso, e algumas coisas têm sido feitas, aaah eehh a reformulação nunca pode ser um...porque lá está, apesar de eles terem essa responsabilidade de gestão dos refeitórios e haver também DGEST com os, com os refeitórios de gestão concessionada aaah, que também têm os seus cadernos de encargos, todos eles têm que cumprir as orientações da DGE e nós quando pensámos na, a nível da DGE nas orientações temos que pensar no todo nacional, não podemos pensar que há zonas do país primeiro e zonas do país de segunda, não, são todos iguais e por isso, como no fundo o que nós ddddamos são as capitações, as orientações gerais sobre nomeadamente como é que deve, ser a sopaaa, quantas vezes é que podem,a sopa pode ser passada ou não, como é que deve ser a sobremesa, quantas vezes é que se, podem ser fritos ou não, pronto, todas estas questões para além das capitações, não, não há muito, aaa muito, essa..entre aspas, liberdade para haver adaptações em termos

geográficos, obviamente que depois há algumas questões, claramente, que podem ser adaptadas ooo..ao regionalismos e às, e às culturas regionais de cada, de cada escola nomeadamente, sei lá, há pratos que não fazem sentido haver no ss, aaaa haver a nível nacional são, que são típicas deeee hmmm, de hmmm de determinada região, sei lá, vamos, por exemplo, Xarém só faz sentido ser no Algarve, uma, uma hhh, a feijoada, apesar da feijoada ser tipicamente portuguesa, a feijoada à transmontana tem algumas características que faz com que têm uma maior aceitação, obviamente, em Trás-os-Montes ou grão...aaa, os ranchos e essas coisas nível da, de terem ehh mais, mais aceitação a nível, por exemplo, da Beiraaaa, Beira Interior, mas não quer dizer queee, isso até promovemos, claramente, que deve-s que, as escolas devem promover a cultura alimentar local e devem, sem exagero, obviamente, por exemplo, só pra, só pra dar um exemplo, quando nós, a nível, e já, e já não a nível de refeitórios, mas a nível dos buffets dissemos que as escolas tinham que retirar uma série de produtos, por exemplo, a região de Chaves ficou “Mas porque é que nós não podemos ter os nossos pastéis de Chaves no refeitório..no, no..bufetts? Porque aquilo não é, não é uma merenda ...aquilo é uma camada de gordura, enorme...pronto, tudo bem de vez em quando no refeitório mas não pode ser, disponibilizar de maneira a que uma criança que não tenha essa noção que coma todos os dias um ou dois pastéis de Chaves, por exemplo.

**E: Quais os principais obstáculos que existem na oferta de ementas que vão ao encontro das recomendações/orientações do Ministério da Educação/Direcção-Geral da Educação?**

**P4:** O primeiro grande obstáculo obviamente, é hmmm é a questão da, lá está, é aquilo que já se falou anteriormente, muitas vezes o que nós queremos, gostaríamos de promover e que não conseguimos ahmm. Eu já falei no caso da quantidade pescando, por exemplo, há uns anos tivemos uma, umas reuniões com a Associação, não sei se é Associação ou Sociedade, não sei, bem, mas vamos chamar-lhe Associação Portuguesa de Cunicultura queria que nós promovêssemos a quantidade que, queriam que promovêssemos o coelho como uma, uma fonte de proteína animal, tudo bem... mas e nós dissemos e arranjam quantidade de, de coelho que é necessário para os...não arranjam, não é, porque depois, sabemos que o coelho não é um dar um bocado de, uma pata, de ooo hmm uma mão ou uma pata ou o peito é completamente diferente pela quantidade de carne agarr, aahm que está associada ao osso, e por isso é completamente...nós tínhamos que garanti e não, e não é fácil. Outra questão éééé aahm, também é a questão, obviamente deee... (pausa) como é que deva pôr isso...mesmo por exemplo, a nível da, da oferta alimentar e das ementas, aaahm...(pausa) as, as ementas por si

só não funcionam, ou seja, tem que haver todo o trabalho também depois nas cozinhas dos refeitórios ee e muitas vezes, eee e nós temos muito essa experiência, eee e muitas vezes os cozinheiros são, é uma digamos que é uma classe profissional que não é muito reconhecida, nem obviamente, ahh na escola nem tanto, porque normalmente as pessoas quando vão e a, e a ...eee estão no quadro de umas.. do ministério, não querem sair e por isso sentem-se bem lá e não é tanto assim nas empresas de restauração, os cozinheiros são reconhecidamente mal pagos e por isso muitas vezes, recebem formação aahm ee estão lá mas... se for mesmo bons, rapidamente recebem uma oferta para ser para outro sítio e por isso, muitas vezes, digamos que não é fácil manter umaaa, umaa, um quadro de profissionais de bons cozinheiros aahhm, a trabalhar por exemplo, nas empresas e, e por isso, mesmo que as, que as ementas sejam bem feitas que aaaahm, que as capitações estejam bem delineados etc., aahm eu, eu costumo dar muitas vezes este exemplo, eu se posso dar a três ou quatro pessoas uma tela, as tintas todas, e dizer: “Olha tu podes usar tantos miligramas da tinta azul, tantos miligramas de tinta vermelha, amarelo, etc. e todos eles vão fazer quadros completamente diferentes e alguns se calhar vão ser obras de arte e outros se calhar vão ser um susto... e também acontece isso nas, nas cozinhas e ainda para mais quando estamos a ver, a trabalhar com crianças e com adolescente que vêm de proveniências completamente diferentes, com hábitos alimentares completamente diferentes e que nunca conseguimos agradar a todos, nunca! Para uns está insonso, para outros não, uns está passado demais, para outros não, uns não gostam do... de um determinado condimento, outro... pronto é sempre muito, muito difícil agradar a todos, porque se já é difícil às vezes agradar, por exemplo, quatro pessoas dentro de uma casa (risos) num determinado prato, numa escola é praticamente impossível...E por isso há a... ééé esse é o grande problema e depois ahmmm não é o...muitos problemas que nós temos relativamente a isso e à oferta é que muitas vezes o... os miúdos, por vários fatores, mas também pelo pressão de pares, pelas modas, etc. não querem comer nos refeitórios das escolas, saem da escola e vão comer eee, e isso muitas vezes é, é motivo para cedências e para fazer outras coisas a nível do, dos buffets e depois também eee, e outras, outras questões, por exemplo, muitas vezes é os equipamentos de, não é, lá está...um, ainda há pouco estava a falar, por exemplo, vamos imaginar naquela escola dooo, daaa, dooo, Santa Maria da Feira que tem setecentas refeições diárias ahhhmm.... grelhados, é muito difícil fazer grelhados para aquela gente toda, não é, porque o grelhado tem que fazer esse...quã...com a quantidade, porque depois não é, não são setecentas refeições que são espalhadas, espaçadas em duas horas de almoço, não, é é, em molhos ahhhmm, quase constantes que entram em grupo e depois entra outro, letra outro e isso é umaaaa, umaa das dificuldades, outra é por exemplo coisas que as pessoas não se lembram, sei lá, upp... mesmo nos refeitórios,

isso acontece até mais nos refeitórios de gestão concessionada mas, mas pronto vamos imaginar qualquer um... ahmmm... fornecer peixe à segunda-feira é muito complicado, é congelado, não conseguem, não podem pôr a descongelar na sexta-feira anterior, para na segunda-feira fornecer nouuu oo... Ou se é peixe fresco também é muito, muitas vezes, em muitas zonas ainda não ééé, ooo os pescadores não saiem ao domingo, porque não arranjam peixe fresco à segunda-feira, é sempre difícil... questões mesmo das leguminosas também vou pôr de molho à sexta-feira para segunda-feira? Prontos, há uma série de condicionantes que são aa, às vezes muito, muito difíceis, ainda por cima se nós temos o cuidado de fazer, de tentar que seja, as ementas de pescado ou de carne, sejam rotativas para segunda, terça, segunda um, terça, outra quarta, quinta outra, há dias que há segunda-feira é obviamente pescado, normalmente o que é que se recorre, recorre-se ao atum, aos enlatados porque tem que ser mesmo e por isso há algumas questões, que são mesmo, são obstáculos que aparecem e que as pessoas não, não, não e quando, quando não se conhece muito bem essa, essas condicionantes pensam que é o re, o relaxar, outras coisas por exemplo, o ovo, ovo que nós gostaríamos tanto promover, os pais não aceitam porque acham que o ovo é, pronto é aquela coisa que não é carne nem é peixe...ééé, é uma, um alimento de segunda, não valorizam... e por outro, como também só pode.. o peixe, o peixe, desculpe, o ovo em natureza só para cozer, para fazer omeletes ou qualquer outra coisa, é o ovo pasteurizado, não é fácil arranjar ementas, por exemplo em que se queira promover o ovo, como o sendo o ovo aaa naturalmente, é ótimo a proteína animal, como sendo o único é o ovo com...é o ovo que é adicionado ao bacalhau com brás.. Bacalhau à Brás, é o ovo adicionado a isto, àquilo e aqueloutro, agora... o prato em que claramente o ovo seja o principal, é difícil, por exemplo...

**E: E agora, os principais facilitadores para o cumprimento das recomendações/orientações do Ministério da Educação/Direcção-Geral da Educação, não pode ser tudo mau (risos)?**

**P4:** (Risos) Nada é tudo mau, há coisas boas e coisas más... hmmm..um dos principais facilitadores, obviamente é, é hmm...(pausa)...é o empenho queee, que há e o reconhecimento do trabalho, e na verdade, ahmm... e muito...(pausa) de uma maneira geral, pronto... nós sabemos que há uma avaliação pontual, de vez em quando, a um ou a outro refeitório, a um ou outro aaahmm, e muitas vezes por, por algo corre mal e vai, vai logo para a comunicação social, obviamente, mas ap, a prova que as coisas até que tem vindo a correr relativamente bem, é que, primeiro nem há muitas, não há assim tantas reclamações quanto isso, eee, e não, e...tem sido reconhecido por várias, por várias entidades e por vários ahmmm, organismos externos e

organismos até muitas vezes são extremamente críticos ,do trabalho que temos vindo a fazer e é ...eee (pausa) os.. principalmente quem trabalha a nível da, da cada uma das escolas tem vindo a reconhecer o trabalho que tem sido feito e têm tido muito, têm sido verdadeiros parceiros no sentido de trabalharem conosco, para para...ouuhh que as recomendações e as orientações funcionem ih..há sempre algum, pronto há dificuldade muitas vezes do dinheiro, obviamente, o orçamento ahhh mas de uma forma geral, os valores e isso também é preciso pp, percebermos todas as refeições são comparticipados quer as, as que pagam a totalidade, um euro e quarenta e seis, essas também têm uma comparticipação de vinte e dois cêntimos e há muitos, muitos alunos que, que infelizmente e isso penso que se pode dizer, que infelizmente ainda dependente das refeições escolares e nós vemos que ainda agora, com a situação do fecho das escolas, muitas vezes, eeee eeee ouvir-se, ter-se ouvido isso muitas vezes, é obviamente, toda a gente está muito preocupada com os computadores para os meninos estar em casa, mas também não ouvimos muita gente dizer “Ok e aqueles alunos precisam da refeição escolar como é que vão fazer?”, não é?

**E:** Muitas deles, é a única, não é?

**P4:** Exatamente! E até esse aspecto tem havido um esforço muito grande, quer das autarquias, quer da Direção Geral dos Estabelecimentos Escolares de garantir com... através de algumas escolas ou através da distribuição de cabazes de forma a que esses alunos tenham e continuem a ter as refeições. Porque infelizmente, aaa, e cada vez mais com asse, com os problemas económicos que as famílias portuguesas estão a atravessar, há muita gente que precisa da, das refeições escolares e, algumas até parecem algumas iniciativas de muito mérito para promover, pelo menos garantir que os miúdos tenham, essa refeição...porque...(pausa) não eram só os refeitórios escolares que forneciam refeições aos miúdos, os miúdos que hoje, os miúdos e adolescentes, até mais os adolescentes porque isso acontece a partir do segundo ciclo, aahhmm os alunos que tinham carências económicas e que eram sinalizadas pelas fam, pela, pelas escolas provenientes de famílias com necessidades muito grandes, eles conseguiam ter gratuitamente o pequeno-almoço ou a merenda da manhã, o almoço e, e, a merenda da tarde grátis e por isso tudo o que comiam, ao longo do dia, era o que as escola lhe fornecia e por isso, (pausa) É... o almoço, mais ou menos ainda se vai conseguindo fornecer, agora, depois há as dificuldades com as outras refeições, eeee eee, não é fácil porque eehh, não, eehh quer dizer há algum trabalho com as autarquias para fornecimento ainda do, do lanche da manhã, por assim dizer, mas não há, não há muito mais e não há pequenos-almoços não nada, por isso, ahmm.. oxalá isso se fosse tudo diferente, mas há muitas, há muitos...ehhhh, por isso, por isso, principais facilitadores,é essencialmente, o reconhecimento e por isso háááaa claramente, quer, mesmo

nível de, lá está, mesmo ao nível das autarquias, mesmo ao nível das autarquias que têm aahmm que cumprir com as nossas orientações, nós não nos vemos, nunca recebemos grandes protestos das autarquias a dizer que... eu não me lembro de receber um protesto, muitas vezes, aparecem com dúvidas, se podem fornecer isto, se podem fornecer aquilo, e lá está, muitas vezes até por causa da, dos regionalismos, porque sei lá, não faz parte da lista de alimentos permitidos os tais enchidos, mas não faz parte da lista de alimentos permitidos os tais enchidos para uma feijoada a portuguesa mas se pedirem, obviamente, esporadicamente, que venha e que seja disponibilizado isso.

**E: Agora vamos para o regime escolar, qual o grau de adesão das entidades desenvolvidas (municípios - agrupamentos de escola) ao atual regimes escolar - leite, fruta e hortícolas, para a realidade onde atua?**

**P4:** Eu sinceramente, não lhe consigo dizer, neste momento, qual é o grau em que está... porquee, a partir do momento em que a escola começaram no ano passado encerrar e este ano outra vez, ahmm eu não, ainda não tivemos nenhuma reunião do, do grupo de acompanhamento, há um grupo que se chama GARE - Grupo de Acompanhamento dos Regime Escolares, que faz parte, que fazemos parte da DGE, DGESTE, DGS oo GPP por isso da Agricultura o IFAP da Agricultura e depois também a Secretaria Regional de Educação do, dos Açores e a da Madeira e por isso não tenho exatamente esses dados... Nós estávamos com o grau de adesão e o prévio à COVID de cerca de cinquenta por cento a nível da fruta e hortícolas e acerca do oitenta por cento a nível dos laticínios, do leite ahmmm, neste momento eu não sei, porque, ano, lá está, houve, houve um retrocesso muito grande no meio disto tudo porqueee, é muito difícil enquanto era, era extremamente fácil adquirir a fruta e os hortícolas para fazer a distribuição em sala de aula, os miúdos não estão, não se pode fazer essa distribuição porque é impossível para qualquer município estar a ir a casa de cada um dos meninos entregar a, uma peça de fruta...que era possível era, só que nunca é ao custo, ao preço que está... por isso, eu neste momento, sinceramente, não consigo dizer...sei que está muito mal..

**E:** Devido ao contexto...

**P4:** Ao contexto, exatamente... sei que foi enviado para, para a Comunidade Europeia esses dados, a dar-lhes o feedback disso e eu também penso que esta situação não é só connosco, penso que se passa na maior parte dos países em que, em que as escolas encerraram e por isso, não sei, apesar de tudo o leite era um bocadinho mais fácil porque, ahmm o leite, ainda há pouco tempo tive uma reunião com, com a Câmara Municipal de Lisboa e por causa do caderno de encargos, porque normalmente comprasse o leite por um período inteiro porque, para o leite

UTL, dá, não tem problemas, por isso, bastava fazer a distribuição do fornecedor a cada uma das escolas, uma vez por período, ahh e, e mantinha-se mesmo assim, esse penso que, neste momento, isso não deve estar passando porque nós, o primeiro período correu mas ahh, mas sinceramente, espero bem que não tenham feito contratos em que... para o inteiro porque senão, o segundo período, não sei como é que vai ser, e o terceiro período...e não, e ninguém sabe como é que vai decorrer...e a fruta é impossível e por isso, quanto muito, poderão destruir, lá está alguma fruta e hortícolas aos miúdos que têm os, os almoços mas isso mais uma vez é não, é fruta do, da sobremesa e não e não a fruta ao meio da manhã ou a meio da tarde e por isso eu nesse momento, ahmm pronto, essa questão fazia todo jeito se não tivéssemos na COVID..

**E: Qual tem sido a adesão do público-alvo(crianças)? Varia em relação à categoria do produto e no seio de cada categoria?**

**P4:** A nível da fruta nós nãooooo, não temos tido feedback de que haja maior aceitação aa pra um..por exemplo ummm... determinado produto do que para o outro, sabemos obviamente que há... é como tudo, há frutas que os miúdos claramente têm mais aceitação do que outros, obviamente, e muitas vezes não tem a ver com, até com a...oo com o fruto em si, tem mais a ver com as competências que os miúdos possuem ou não possuem, porque a fruta tem que ser dee.. obviamente, de hmm, de entregam-se higienizadas, mas por exemplo, não entrego um laranja ou uma clementina, aaaa descascada, entregam com casca, se os miúdos não souberem, mesmo com, com as unhas, pronto não vão usar as facas mas com as unhas descascarem vão ter muita dificuldade, por isso é mais fácil para eles comer uma maçã com casca, comer os morangos na altura ou comer, aaa, hmm comer cerejas na altura ou comer uma banana e sabemos que, disso... mas não há, não há nenhuma, nenhuma fruta que haja, claramente, uma maior aceitação do que outros.

Ao início houve alguma relutância com a, com a cenoura e com a e com a o tomate ahhh mas depois que o trabalho que a escola se, fizerem e as autarquias, isso penso que foi ultrapassada. Mas também como não é obrigatório, na mesma proporção, alguns, alguns frutos eeee e hortícolas são mais distribuídos que outros e por isso não há, não tem havido grande problema... nível de lei claramente também houve uma altura em que havia muita até porque também havia sinceramente, também havia a ditadura do leite achocolatado hoje em dia já não há e os miúdos têm, optam, apesar de tudo continuam a optar pelo leite achocolatado que pelo leite branco, mas nós não temos grandes, a grandes, grande feedbacks a dizer que os meninos que usam um outro tipo de leite. Quando recusam, não é o miúdo que recusa é a família que recusa porque ainda, como sabemos o leite continua a ser, para algumas pessoas, um, um alimento patogénico, quase

(risos) e por isso algumas famílias ainda têm aquela coisa que o leite, é quase o humano, que aquilo não é uma bebida para o humano, isto, aquilo e aqueloutro, pronto porque o resto...hoje em dia até leite sem lactose os miúdos podem ter se quiserem e comunicarem isso, por isso não tenho havido, às vezes o problema é, lá está, é mais, aahhhmm e as dificuldades são mais a nível das entidades que adjudicam nomeadamente, dos municípios do que, do que, dos miúdos. Há por exemplo municípios, que nunca aderiram aos regimes e distribuem leite e fruta porque preferem pagar eles o valor deles do que aquela burocracia toda com o IFAP e de justificar isso e justificar aquilo e preferem avançar..é...

**E: Na sua opinião, as medidas de acompanhamento para implementar o regime escolar têm vindo a ser adequadas e executadas?**

**P4:** Executadas têm que ser, porque se não forem executadas aahhh não, não...ahhh a escola ou a autarquia não é ressarcida dos valores e por isso, executadas têm de ser.

Adequadas também é, hoje em dia, a variedade é tão grande que só não aplicam o que, quer dizer, não há razão para não, daquelas variedade enorme escolher uma outra e por isso elas são adequadas e sim agora muitas vezes, algumas dificuldades são de outro tipo sei lá...coisas que muitas vezes as escolas e as autarquias que queria fazer de maior proximidade à produção e tudo é, às vezes não é fácil, porque, porque depois os obstáculos com aaaa, com a deslocação dos miúdos não, não há assim tantos, por exemplo, tantos produtores que ...disponíveis para, para as receber as visitas digamos, ooo guiadas por isso às vezes, é mais a dificuldade de, existem e estão no papel mas depois não, não haver a capacidade de execução de algumas delas, de cada um dos municípios porque aahmm às vezes, aaahmm o país não é, é pequeníssimo mas às vezes a distância entre a deslocação dos alunos, por exemplo, lá está, algum, alguns produtores é,é complicado porque quando, e depois quando vão, e não e também não é fácil, estar a ir uma turma num dia, uma outra turma no outro, normalmente vão em grandes quantidades e muitas vezes não há capacidade.

**E: Quais os principais facilitadores que existem para o sucesso deste regimes escolar (de modo as crianças ingerirem esses alimentos)?**

**P4:** Bom, claramente são, são alimentos que os miúdos de uma maneira geral gostam, de uma maneira geral os miúdos gostam e fruta aahm e de uma maneira geral os miúdos aderem bem ao leite, o leite pronto estamos a pensar em crianças do primeiro ciclo, e por isso ainda estão muito próximos de, ahmm dos consumos digamos infantis não é daquelas coisas que bebem em casa e que comem e a fruta também éééé um bocado a mesma coisa e por isso, isso é,

claramente, são fatores facilitadores e (paus) por outro lado há algumas dificuldades nomeadamente á a nível das, das famílias é que é ooo dizerem o que, sei lá que o, pronto não os prepararem, por exemplo, para, para desenvolver destrezas em, para descascar fruta e atualmente é, acharem que se já comeram na escola, não precisam de comer em casa, pronto isso é outras questões, mas que de uma maneira geral, ahmm o sucesso baseia-se essencialmente na, no gosto dos, das crianças, por esse tipo de alimentos, claramente.

**E: Na sua opinião quais são as maiores dificuldades na preparação de refeições e manuseamento de produtos da época e locais, em ambiente escolar?**

**P4:** A maior dificuldade é claramente aquela, aquela questão que eu falei já dos refeitórios de gestão concessionada porque é muito de, pronto o fator preço é claramente condicionante de, das escolhas alimentares e os refeitórios e as empresas da restauração querem obviamente, o lucro e por isso é a maior dificuldade nos produtos da época da aquisição da, dos produtos da época e locais, obviamente que o modelo de aquisição pública também não era fácil, mas ess, eu nesse momento também não lhe sei dizer nada porque estamos à espera devia ter sai..deve sair agora em fevereiro o novo aahm, o novo documento e por isso, nesse momento não sei se vai facilitar se vai dificultar, penso que só vá facilitar aahm e agora, e depois de lá está, quanto mais for, por exemplo a escola, maior a quantidade de refeições mais...tem outros, por exemplo, poderão cair no, no (pausa) passar o limite de ter que se fazer concursos públicos e que torna as coisas muito mais difíceis que fossem pequenos lotes de, de poder comprar...aahm as refeições para cem, para cem miúdos se calhar conseguem fazer umaar, uma, uma, um ajuste direto e não, não ter que passar pelo, por todas essas plataformas de compras públicas e não sei e é por isso acho que aaa, a plataforma de compras públicas também é claramente umaaaa, um, um ruídozinho que se cria na, nessa questão da aquisição dos produtos, da época e dos produtos locais ahmm, vai, não somos só nós, várias, várias entidades têm, têm dado esse pre, fizeram chegar esse feedback a quem de direito, até porque depois há, isso é um problema nosso, muitas vezes, aahmm cria-se uma série de programas, estratégias, isto e aquilo e por um lado depois há a Estratégia Nacional de Prevenção, do Desperdício Alimentar, Estratégia Nacional da Segurança Alimentar, Estratégia Nacional da, da... da Agricultura Biológica depois há da, da Economia Circular etc., e muitas vezes isto foi criado com muito boas intenções mas depois esbarra logo, por exemplo, na, nas compras públicas, isso é claramente, mas mais do que isso, é essencialmente, lá está, eu...quem me conhece sabe que eu sou claramente a favor dos refeitórios de gestão direta, era muito mais fácil promovermos a agricultura local, a produção local, o comércio local com refeitórios de gestão direta do que refeitórios concessionados,

porque é diferente comprar para cem, duzentas, trezentas refeições do que comprar prá, para, sei lá dez mil refeições, completamente diferente.

**E: Qual a sua opinião na exequibilidade de uma oferta alimentar, em ambiente escolar, direcionada para os produtos locais e sazonais?**

**P4:** Isso nós, nós damos claramente fazemos, essa, fazemos essa referência, portanto... Cada vez mais nós a nível da alimentação, não podemos pensar em nutrição. Alimentação é também, obviamente história, cultura mas também é ambiente, claramente, e sustentabilidade e por isso só podemos pensar em alimentação e sustentabilidade, alimentação e ambiente se pensarmos na produção local/sazonal mas mais uma vez aqui, por exemplo, nós quando, só para dar um exemplo, no último documento que fizemos, nós trabalhámos, também, obviamente como já disse trabalhamos com a Direcção Geral de Saúde e com a Ordem dos Nutricionistas, mas desenvolvemos outros parceiros e porque por exemplo, para o caso do pescado, convidei dois parceiros um, foi na altura o Mistério do Mar ahmm e noutro foi a WWF por causa da, da, do pescado protegido...A lista de pescado produzido pela WWF e pela, e pelo Ministério do, do, do Ministério do Mar eram completamente antagónicas. Porque o que uns queriam, de um ponto vista ambiental ambiental e da,da, da sustentabilidade...não batia minimamente com o que o Ministério do Mar cria do ponto de vista da peste, do, da pesca nacional e da pesca local e depois algumas coisas pronto, até poderiam ser até eram mais ou menos, convergentes, nomeadamente, sei lá, o polvo, eram daqueles, que eram daqueles alimentos, que eram ahmm desde que fosse pescado com, com, com...pelos meios que, ahm entre aspas, amigos do ambiente, era uma coisa mais ou menos pacífica. Maas, depois o preço do polvo, é impossível fornecer, e por isso essas questões todas entre o que é que é exequível no ponto de vista financeiro, o que é que é exequível no ponto de vista ambiental, o que é que é exequível no ponto de vista, às vezes não, é não é fácil, agora, nós claramente, e no ponto de vista de produtos hortícolas, claramente, somos a favor de, eee promovemos os produtos locais e sazonais (pausa) ...mas depois aparecem coisas que são, para perceber às vezes as nossas dificuldades, vamos, toda a gente sabe que desde de há...de dois mil e dezassete, existe obrigatoriedade de ementas vegetarianas, nas ementas vegetarianas, ou se queremos promoção de produtos locais/sazonais, as leguminosas, mais leguminosas, mais leguminosas, mais leguminosas, não vamos buscar os produtos que vêm do outro lado do mundo, por todos os motivos possíveis e imaginários, mas na verdade, se pusermos só as leguminosas, qualquer miúdo rapidamente está farto daquilo, então e depois, se for por exemplo, se de uma determinada escola vamos imaginar a dois ou três crianças e querem desastres ouvimos que a escola, vamos imaginar, de duas ou três crianças

que querem dietas vegetarianas, obviamente que a escola não vai ter o cuidado de comprar leguminosas secas para demolhar, vai buscar os enlatados, os enlatados por exemplo vêm com feijão, que por exemplo, vêm da China, e essas coisas às vezes são...há muito essa, essas políticas ahmm soltas sem pensar de, nas consequências que isso pode ter, e por isso hmmm o que hmmm muitas vezes nós, o impacto hmmm que essas medidas podem ter quer a nível da saúde, quer no ambiente, etc. não foram previamente estudadas e por isso claramente são mais contraproducentes do que, do que vantajosas, mas, mas é hmmm éé jhhá, é a possibilidade, há e tenho e conheço várias experiências de até no mundo de autarquias que claramente têm vindo a promover os produtos locais e sazonais quer seja da pesca à, às agriculturas, à agricultura e que fazem por exemplo acordos com grandes distribuidores que garantem que não sei quanto, que têm que garantir não sei quanto percentagem, oitenta por cento ou lá o que é, tem ser de produção local, etc. e por isso, isso tem esse efeito, e hááá, eu por exemplo, há uma autarquia que eu conheço bem, o trabalho que eles têm feito, que é a autarquia de Esposende, e que têm feito todas essas questões quer com o pescado quer com os produtos hortícolas.

**E: Haveria vantagens que a aquisição dos géneros alimentícios, que fazem parte do regime escolar, tivessem origem na agricultura familiar?**

**P4:** Aahmm, mas às vezes...aahmm claramente que sim, agora...às vezes o problema lá está, é, é mais uma vez, tudo isso era muitíssimo mais fácil se fossem refeitórios de gestão direta, tudo isso era muito mais fácil se não houvesse ooo concursos, aaahhh ee aaahh a aquisição aahh, aoo, aii a compras públicas, tudo isso era mais fácil aahh masss, mas claro que, claro quem claramente que seria vantajoso a promoção de, da agricultura familiar, agricultura biológica, da, do, da economia circular... isso tem que ser pensado, cada vez mais temos que pensar, não no imediato e no a curto prazo e nas consequências...diretas, mas temos que pensar que tudo, todas essas medidas vão ter claramente impacto em alguns anos, a médio - longo prazo...claramente.

**E: O desperdício alimentar é, atualmente, avaliado em meio escolar?**

**P4:** Aahmm algumas escolas sim, outras nem tanto, mas claramente porque é assim o desperdício alimentar, na teoria, numa escola não deveria haver desperdício alimentar, não é, porque se nós sabemos que uma escola produz refeições, conforme as refeições que foram vendidas no dia anterior háá, meio dúzia de, de, um intervalo muito curto prazo para as refeições, pra, para as senhas compradas no próprio dia, mas isso é mesmo residual, não deveria haver esse desperdício, o que muito acontece é outra coisa, é o alimento que os miúdos deixam

no prato e a, a quantidade de alimento que vai para o lixo com os miúdos deixam no prato, aa avaria, lá está, essencialmente com a arte culinária de cada um dos cozinheiros, porque se os cozinheiros forem bons, naturalmente não vão deixar obviamente, porqueee obviamente que nós também fazemos captações para uma média, obviamente que nós não temos em conta a individualidade de cada um, porque isso é impossível, pronto, nós sabemos que é média mas, ahmm mas também sabemos que há miúdos que comem ligeiramente mais do que outros, e por isso, quem está ahmm isso é, (risos) eu às vezes sou repetitivo com isso, mas lá está, mais uma vez, na gestão direta é que normalmente, aquilo é quase uma família em que as pessoas estão na, quer na cozinha quer na, na, no empratamento, etc, conhecem os alunos, uns têm mais outros têm menos e obviamente que nós não vamos criticar isso e dizer que “Ai a, sei lá, a Mariana tinha direito aaa, aa cento e quarante gramas de pescado mas só tem cem...” está bem, se quem está ali a servir sabe que ela come menos, vai haver outro que come mais e pronto, não haveria na teoria, não haveria desperdício alimentar..ahmm mas se é mesmo avaliado, não, até porque eu também sou, como represento a DGE, na Comissão Nacional de Combate ao Desperdício Alimentar temos feito esse trabalho com as escola e temos feito medidas, o montante para evitar o desperdício alimentar, por exemplo, era um problema que até há uns, alguns anos atrás havia ee hoje há, mas é muito residual, eram aqueles miúdos do escalão A que tinham refeição gratuita e que por isso, chegavam lá no início da semana e queriam senhas para todos os dias, querem fosse, fossem almoçar quer não queriam...estava a senha vendida, nooo nn não é entregue, mas pronto, para todos os efeitos considera-se vendida porque o ministério pagou a senha, aahn, era uma refeição que era feita, eles não iam almoçar era, obviamente, desperdiço alimentar...mas tem feito esse trabalho, de, até juntos ooo aos encarregados de educação, mesmo com medidas de com alguma, com algum impacto, sei lá, dizer olhe “A partir do momento que um miúdo faz isto cinco vezes, perde um, perde o escalão, ou isto ou aquilo, ou aqueloutro, pagaaa aa mais, etc”..as coisas têm sido atenuadas, e por isso, hoje em dia não hááá, não há grandes desperdícios alimentares, não quer dizer que, se a comida, se a cozinheira não conseguir fazer, preparar um determinado prat, como era.. provavelmente vai uma grande quantidade para, para o lixo, claro...

**E: Existem ações implementadas para a diminuição do desperdício alimentar, em meio escolar?**

**P4:** Pronto, foram essas que eu já disse...tem havido esse trabalho, tem havido, mesmo algummm, algumas ahmm para evitar, por exemplo, os do escalão A tem havido algumas medidas mesmo para aaaahm mesmo trabalhar com algumas direções de escolas e com o, e com

o, que com os funcionários dos escritórios, quer com o, os alunos ahmm, muitas escolas têm chamada “ A Brigada de apoio ao refeitório” e por isso têm sido trabalhadas essas questões para aa, para diminuição, sim, têm havido medidas a serem implementadas.

**E: Quais os componentes da refeição escolar que habitualmente apresentam maior desperdício?**

**P4:** É as mesmas que em casa (risos), claramente, é a sopa, obviamente, a sopa para os miúdos é complicado, é, é o pescado e o pescado, por uma razão muito simples que eu também, lá está, os miúdos hoje em dia chegam à escola sem a destreza manual para preparar pescado por isso não sabe separar as espinhas e como não sabem separar as espinhas, deitam fora, muitas vezes quando dizem que os miúdos não gostam de peixe, eu dou sempre o exemplo, se não gostam de peixe, não gostam de douradinhos, apesar de douradinhos, não é bem peixe, não é? Aquilo só tem cinquenta por cento de peixe, mas pronto..mas ahmm, não é por causa de ser peixe, é por causa da maneira como o peixe está apresentado e não saberem separar as espinhas não saberem, eventualmente, no carapau, ou numa sardinha separar a cabeça, não saber, pronto... é essa mais as questões e por isso, são aquelas que têm maior ahmm, desperdício alimentar, há outras que o desperdício alimentar é residual, é assim nós sabemos que há pratos que os miúdos adoram, sei lá, tudo o que seja, seja... aaahm massa com carne, com frango, por exemplo, ou, ou feijoadas e tudo... os miúdos gostam muito e por isso praticamente, não há, agora quando as componentes da refeição são, claramente, a sopa e claramente o pescado.

## Anexo IV - E

### Entrevista n.º 5

Dia: 15/02/2021

Duração: 1h00m40s

#### **E: Na sua opinião, quem deve elaborar as ementas escolares?**

**P5:** Bem, há normas, podemos começar pelas normas nacionais, não é, mas depois o território, quer dizer, nós podemos entrar por aí abaixo até quase entrar em regionalização, não é, mas eh, quer dizer localmente ou regionalmente, isto cada território tem as suas especificidades, não é, tanto localmente ou regionalmente terá que haver uma forte, uma forte componente, não é, o essencial deverá ser deverá ser, quanto a mim, localmente barra regionalmente, obviamente seguindo conjunto de normas, mais nacionais mas essa é a minha opinião. Obviamente, e neste aspeto quando falamos quem deve elaborar eu creio que é a comunidade escolar, a comunidade escolar deve elaborar e aqui a comunidade escolar é muito lato, não é, desde dos professores, os nutricionistas ligados provavelmente da autarquia, os pais serem ouvidos de alguma forma, não é, enfim isto corre também o risco de produzir muito ruído e fazer demorar as coisas, não é, mas pronto, quer dizer, enfim encontrar-se um equilíbrio. Até porque muito como foi dito, caso tenha assistido à conversa assistiu, aliás não é, o problema que existe é as crianças, são digamos, são sensibilizadas para um determinado tipo de dieta e depois chegam a casa e os pais destroem completamente o que os professores andaram a preparar e as cozinheiras, portanto eles têm que ser ouvidos de alguma forma e participar e sensibilizar.

#### **E: Considera que, atualmente, existe o cumprimento das recomendações/ orientações do Ministério da Educação / Direcção-geral da Educação na construção das emendas para o ciclo de estudos em questão?**

**P5:** Eu creio que sim, eu li os documentos de uma ponta à outra e creio que sim, aliás, eu acho que eles, eles esses documentos nacionais é que pelo contrário não não não não não cumprem muito daquilo que deviam ser as recomendações do território para o território certo? E depois também há ali problemas quanto à leitura e interpretação do português como eu enfim um “tais como” dá margem de liberdade a que se possa introduzir outros produtos não é? Quando o texto vem nestas normas vem que “os produtos utilizados são os seguintes” é uma coisa quando quando vem no texto “os produtos a utilizar são estes” são por exemplo “ tais como”, “ tais

como” significa que dá mais liberdade para mais não é? E depois ali não vêm mencionado os adoçantes como eu já mencionei na outra vez, não vem mencionado o mel vem mencionado o açúcar, vem a fruta da época, o que é que é a fruta da época, não é? Eu acho que as normas, pelo contrário são, são, são em muitos casos restritivas e noutras assim sucessivamente ambíguas para dar azo a... Quando menciono fruta da época, o que é que isto quer dizer? Da época de onde? Do Senegal? E que época, não é?

**E: E agora podemos continuar essa resposta na próxima questão, como considera a necessidade de alguma reformulação das ementas em termos de quantidade (e quando digo quantidade é diversidade) e qualidade?**

**P5:** Sim, sim, considero, considero a ser eu acho que as ementas devem ser, são essenciais para formar cidadãos, as ementas vão influenciar não só o gosto, o palato do futuro consumidor adulto e de aproximar do território, do tornar consciente das opções que faz mas também influenciar até a própria produção e ocupação do território em termos de atividade agrícola. não é? Portanto, as ementas mexem logo com isto pelo menos, não é? E eu acho que sim porque as ementas são muito genéricas e são a nível nacional o documento é nacional e quer queiramos quer não, o que se come o que se deveria comer o que é tradicional no Algarve não é mesma coisa do Minho, e o país ainda por cima é um país muito interessante porque apesar de ser pequeno é muito diferente, muito diversificado e existe muitas vezes uma maior proximidade em territórios do interior, de regiões diferentes do que por exemplo muitas vezes entre o litoral e o interior essa mesma região, não é?

E portanto estes, temos que avançar para documentos que reflitam, para normas que reflitam de facto o território não é? E, e como, como disse já atrás, não é, também um pouco relacionado com o que disse atrás, de facto, as próprias normas são restritivas e ao mesmo tempo muito latas permitem, permitem, permitem que enfim, que a falta de ética e a falta de conhecimento por aí fora possam avançar, não é, e portanto em termos de quantidade, em termos de quantidade, não sei se conseguirei responder por também existe uma grande quantidade enfim, quando diz-me quantidade conta a porção e a porção aí ele já não terei tanta sensibilidade para isso, não é, até porque nós não somos iguais aos outros, agora em termos de diversidade de facto as ementas, como disse aqui em Évora, houve aqui este problema de ao fim de oito semanas voltava outra vez a mesmo isso não é uma diversidade não reflete a sazonalidade que é algo que as pessoas pouco conhecem hoje em dia cada vez menos conhecem o que é a sazonalidade. E depois eu acho que as ementas também devem ser uma ponte não só para o território, à minha volta, para me identificar com esse território regulamento, de o defender, de o defender através da mesa

mas também a nível nacional mas também internacional pode-se, podemos fazer pontes até porque a nossa gastronomia é uma gastronomia que tem tantas influências por onde nós andámos, portanto também para sermos cidadãos do mundo aquilo que eu costumava dizer aos meus filhos que é: podem não viajar pelo mundo mas comem o mundo e comer o mundo torna-os mais respeitadores de outras culturas. E já agora este pequeno à parte que a qualidades também é, enfim, a qualidade isto é muito problemática a qualidade quando falamos de alimentos grandes bonitos e as cantinas tem este problema, quem escolhe muitas vezes estes produtos são as cozinheiras, produtos bonitos, muito bonitos mas nutricionalmente muito curtos muito, muito, muito monótonos e muito pouco ricos, não é, e portanto continuamos a ligar muito ao aspeto dos produtos, até mesmo em cidades como Évora que são cidades rurais, no fim de contas, e não e isto vai, tem um pouco a ver até com a forma como eles são produzidos uma forma rápida e não obedecendo aos ritmos da natureza e portanto até aqui na qualidade nós temos que rever porque a qualidade não é unicamente como se pensa o HCCP há outra, há outras, outras qualidades por trás tem que ser levadas em consideração.

**E: A reformulação deverá ser em função da localização da escola, em termos geográficos?**

**P5:** Pois, exato, exato e eu com a formação de geólogo não é o território, o território, é o território que influencia tudo isto, é o território que influencia o clima, os solos o que é lá produzido e portanto claramente tem que ter essa componente, não é, obviamente além de ter uma componente também mais trans-trans-região/translocal não é, certo? Fazendo pontes para outros territórios porque eu não sou só, eu nem sou alentejano, eu sou algarvio mas eu não sou só algarvio não sou só alentejano, não é? Eu também sou um pouco de tudo, de tudo o que é ser-se português, e até não português.

**E: Quais os principais obstáculos que existem na oferta de ementas que vão ao encontro das recomendações/orientações do Ministério da Educação/Direcção-Geral da Educação?**

**P5:** Pois aqui poderíamos falar de duas, de duas, de duas vias, uma via de facto seguir as recomendações que são válidas e positivas e outra, não seguir as recomendações que não são válidas como é óbvio, não é? Um dos problemas, nomeadamente aqui no Alentejo, é de facto a produção, produção suficiente não é, produção suficiente para, para dar resposta a solicitações. Eu já estou a partir do princípio que as ementas já foram alteradas e já respeitam sazonalidade, que é algo que não acontece como eu falei da outra vez, como eu disse outra vez, nós

continuamos, até cozinheiras a pedir melância de inverno e beldroegas de inverno, as pessoas não têm uma noção cada vez, cada vez menos tem noção da sazonalidade, e isto tem implicações. Porque se eu quero comer todo ano, um determinado alimento ele tem que vir de longe, tem que vir de estufas, tem que vir de outros locais, certo? E portanto a sazonalidade é fundamental, a educação do gosto, a educação a sensibilização das pessoas é fundamental para que nós tenhamos sazonalidade, e tenhamos sazonalidade tenhamos alimentos desse território com qualidade e respeitadores de enfim, dos recursos da natureza, dos solos, por aí fora, tudo isto, não é? Obviamente este é um dos problemas em termos de facto no Alentejo, um dos grandes problemas é a fruta, a fruta, nós temos dificuldades em arranjar fruta porque os pomares tudo isso foram desaparecendo, e os que existiam, existe alguns preconceitos: não se pedem marmelos não são pedidos marmelos, não são pedidos figos, as uvas são pedidas fora de tempo, não são pedidos dióspiros e outros produtos que até existem no Alentejo mas que não são pedidos não é, e portanto é que há, lá está o problema é muitas vezes não só as normas do Ministério, mas também, a própria formação das cozinheiras que quem define as ementas e muitas vezes, até os nutricionistas ligados às autarquias, e se preocupam simplesmente em calorias em nutrição e tudo isso e esquecem-se que eu posso dar dar as mesmas calorias os mesmos elementos e a mesma nutrição com alimentos vindos muitos quilómetros ou vindo de poucos quilómetros, não é, certo? E com uma ementa que é, que reflete um pouco a sensibilidade de uma região a aptidão de uma região ou não. Portanto eu acho que é basicamente a sensibilização não só as normas serem em alguns casos mais apertados e noutras serem mais mais mais latas mas a adaptação ao território é também a formação de todos todos todos os intervenientes neste processo, dos pais, crianças, cozinheiras por aí em diante, nutricionistas, por aí em diante.

**E: E agora, os principais facilitadores para o cumprimento das recomendações/orientações do Ministério da Educação/Direcção-Geral da Educação?**

**P5:** Ah! Falando desta experiência, por exemplo do estabelecimento escolar das cantinas de Évora é claramente um contínuo, uma contínua comunicação entre todas as partes, esclarecimento de dúvidas e novamente a tal informação, portanto, a informação está ligada ao falarmos, continuamente a falar uns com os outros e de facto a formação e informação são essenciais, saber ler um rótulo, esclarecer um conjunto de mitos que existem e eu recorde-me de mitos ao longo dos tempos, eu ainda me recorde de aparecerem notícias ainda nos anos 70, não é que fosse, tinha 10 anos, 15 anos, enfim 12 anos, mas lembro-me de o óleo aparecer com uma grande gordura, lembro-me como estudante universitário de se dizer que o vinho tinto não

era saudável, intelectualidade até dizer beber o branco, somente, lembro-me de se dizer que o pão, que o pão era, engordava! o desgraçado o pão que leva tanta coisa em cima, não é? E portanto lembro-me de dizerem que o que o pão com a massa mãe, tava azedo! Lembro-me de tantos mitos, tanta coisa, tanta coisa, tanta

coisa, não é, que acho que o facilitador desde de logo é formar e informar todos os consumidores e o consumidor vai desde o pai à cozinheira, não é, a quem, a quem define as regras, todos nós consumimos, todos nós comemos, não é, portanto isto é transversal é transversal não é, todos, até o produtor, até o agricultor que também consome, não é, e depois obviamente que além de formação e informação é o civismo, a ética que são claramente, que se nós nos afastarmos nestes caminhos e numa contínua interligação interconectividade com linguagem simples, acessível, por favor não continuemos com decretos-lei documentos que demandam do Estado que são ilegíveis para a maior parte da população, certo?

**E: Agora vamos para o regime escolar, qual o grau de adesão das entidades desenvolvidas (municípios - agrupamentos de escola) ao atual regime escolar - leite, fruta e hortícolas, para a realidade onde atua?**

**P5:** Aff, ahhhmmm, quer dizer em termos quando falam em termos de leite, fruta e hortícolas, isto depende do que as crianças têm, as escolas de facto trabalham isto intensamente, as ementas também refletem isto e apesar de poderem estar no refletir o território mas de facto, ah, trabalham muito sobre nesta área da fruta e dos hortícolas quanto ao o leite e já tenho algum receio que nós andamos a exagerar no consumo de leite nós, nós, eu recorde, recorde já nos anos 80 em França se defender que não se consumisse tanto leite, porque nós não somos uma espécie, aliás nenhuma espécie é para estar toda a vida alimentar-se de leite, há outras formas consumir leite, quanto a mim, que em Portugal se tem que apostar como acontece em França, os queijos, eu posso ter laticínios, tendo uma tábua de queijos, como entrada, ou até no Alentejo se faz isso muito quantos alentejanos não tem o petisco do queijo antes e para terminar a refeição o queijo também? São laticínios e não o leite puro e duro que é muito mais exigente para o organismo, não é? É muito mais exigente como todos nós sabemos, não é? Causa efeitos secundários terríveis, não é? Agora em termos de, de, de fruta e hortícolas, sim eu tenho uma boa opinião e de facto tem-se apostado, o problema, muitas vezes, é que as crianças deixam, porque em casa também acontece isto: eu conheço pais com formação superior e tudo que dizem “as crianças já, já almoçaram, já comeram uma peça de fruta o o o ou até comeram um iogurte de manhã, iogurte com aroma de maçã” isto não é suficiente, isto lá está, novamente a tal formação, não é, a tal formação a dar a todos eles, mas também não sermos tão preguiçosos

porque nós acabamos por ir pelo caminho mais fácil, entre cortar uma peça de fruta, não é, e dar um iogurte? Vamos ao iogurte que é mais rápido, não é? E às vezes só tem aroooma, certo, não é? E isto também implica que as pessoas, eu às vezes mistura aqui os assuntos mas depois a Alexandra logo separará, a tal, lermos os rótulos, eu saliento isto, temos que saber ler os rótulos, mas agora em termos um grau de adesão é, de facto, aqui temos um problema aquela adesão, aquela campanha da fruta, não é a nível nacional, isso aqui é muito reduzida a campanha da adesão à fruta mas também tem um pouco a ver com a falta de consumo de fruta e nós temos que ser imaginativos levar as crianças a consumir fruta de várias formas de “N” formas até sumos porque é que não aparece, porque é que não aparece nas cantinas escolares nas ementas o sumo? Aparece ou água, aparece somente água. Isto não é simpático, há outras formas de levar as crianças a consumir frutas se calhar com, de facto com sumos de fruta mesmo verdadeiros sumos, não é aquilo a que nós chamamos de sumo hoje em dia que é carregado de açúcar. Eu lembro, por exemplo, os meus filhos aqui na escola em Évora, andaram todos na mesma escola e como é que se queria que os filhos consumissem, as crianças consumissem hortícolas, neste caso, saladas quando as saladas vinham para a mesa deles não temperadas, simplesmente quem temperava a salada eram os professores que tinham suas saladas temperadas, como é que se quer que as crianças consumam saladas quando elas não são temperadas? Exatamente, portanto, eu creio, tem uma opinião positiva, ahh o grande problema aqui, muitas vezes, e são encomendas feitas, continuamente, destes produtos, no leite escapame um pouco, nós não temos esse abastecimento, não é, de leite, tenho este receio, tenho essa suspeita de facto há um exagero muita vez do consumo de leite na nossa sociedade, em toda a nossa sociedade, devido ao marketing, excedentes de produção de leite na Europa e também, em Portugal nomeadamente, e também ao facto de nós não apostarmos na, na, naquilo que, lá está que os antigos tinham, que é consumir leite sob outras formas, sobre como vos disse, queijo e o iogurte que é excelente, todos produtos fermentados são excelentes para nossa saúde. Agora em termos fruta, fruta e hortícolas de facto as autarquias apostam as cantinas apostam o problema é,é, é a formação que se tem em casa, a sensibilidade que os pais têm para isto, não é? E de facto, escute, e de facto este problema de também da fruta da época, as cantinas continuam a apostar muito tooodo o ano em pêra e maçã, pêra e maçã, pêra e maçã, muito pouco mais que isto por causa do tal, da tal norma de fruta da época, certo, nós temos que alterar isto! Um bom marmelo na altura dele como, como a noz, seja um pouco uma calda é excelente um dióspiro e outros produtos vários, não é, os figos! Os figos são excelentes, que dão açúcares, excelentes figos, e são esquecidos, não, não são encomendados não são pedidos porque os

miúdos não comem, epah se não comem vamos, vamos confeccioná-los de uma forma qualquer diferente para ver se eles começam, é consumi-los, não é, quer dizer...

**E:** Podemos dizer-lhes que os figos são uma flor (risos)

**P5:** Exatamente, exatamente, porque não, não é? E depois pegando. nós sabemos que nós ligamos muito aos ditos *opinion makers* se tivermos o Ronaldo a dizer que come figos, Oh! a partir daí (risos)

**E:** É mesmo a forma de comunicação...

**P5:** É! Lá está a comunicação, a tal formação é ou não é? Excelente, é sempre a utilizar. Hmm, Hmm (riso) Já agora perdão, já agora perdão, perdão em termos de hortícolas temos alguns problemas aqui também que nos atravessam que é de facto o exagero da batata, do chuchu, da curgete, as cozinheiras e isto implica também uma formação maior aos cozinheiras porque continuam de facto, por exemplo, não vem mencionado para compor a sopa, não vem mencionado o pão, ora nós sabemos que no Alentejo é muita tradição o pão certo? E não, e aqui está-se a avançar para a batata, batata, são toneladas batata que são pedidas e não há basicamente produtores de batata no Alentejo nem há essa tradição, certo, e portanto aqui lá está a tal formação, sensibilização para todas as partes, perdão, era este à parte que tinha para dizer.

**E: Qual tem sido a adesão do público-alvo(crianças)? Varia em relação à categoria do produto e no seio de cada categoria?**

**P5:** Sim, sim, sim, sim tem sido, tem sido positiva, nesse aspeto as frutas pequenas, aliás as escolas têm apostado em laranjas pequenas, maçãs pequenas, de facto é mais simpático, não é, e tem-se apostado depois em várias formas de, de, de apresentar os frutos, a fruta, a fruta enfim, as as hortícolas, fruta e por aí a fora. O único problema quanto a mim é que nas ementas vem sempre a rapaziada da nutrição, tem um hábito, e das dietas têm, sempre que há cenoura é sempre ralada, há-de chegar a uma altura que os adultos não sabem que existe cenoura de outra forma, que a cenoura sai da árvore já ralada (risos). Ok? E eu fico muito ralado com o fato da cenoura vir ralada, sempre, certo? Ok? (risos) Agora as crianças geralmente têm, hmmm, sendo difícil definir um padrão porque isto tem tudo a ver com os pais com o que eles comem em casa certo, certo? E daí era interessantíssimo dar-se formação, apostar-se fortemente na formação às crianças porquê, porque estas crianças vão ser depois pontas-de-lança para alterar até os próprios pais como aconteceu com o tabaco, com o lixo essas coisas todas, o ambiente é ou não é? Portanto tem que ser feito muito mais, e aliás, através, nós tivemos um projeto aqui há uns anos atrás em Canaviais, um dos primeiros projetos a nível mundial com o slowfood e em que

conseguimos que as professoras dessem grande parte da formação do currículo das crianças fosse dado à volta da alimentação, ou seja, eu posso comprar alimentos eu posso fazer operações matemáticas com alimentos e posso conhecer a história de Portugal através de alimentos, que chegaram cá, que fomos buscar a outros sítios, eu posso aprender a falar português corretamente através da alimentação e portanto alimentação podia ser mais central nos nossos currículos e não só comer, como é óbvio.

**E: Na sua opinião, as medidas de acompanhamento para implementar o regime escolar têm vindo a ser adequadas e executadas?**

**P5:** Que medidas de acompanhamento... nós temos aqui, podemos envolver, todos ahhh nessa medida de acompanhamento temos que envolver todos intervenientes, não é? Todos os diversos níveis de intervenientes não é? Desde das autarquias do Estado Central, as autarquias, não temos regionalização, portanto, não temos este patamar de intervenção mais, mais abaixo do nacional, mas podia ser maior, o acompanhamento pode ser maior, até porque como nós não temos ainda a comunidade escolar a trabalhar à volta da alimentação verdadeiramente, os pais, os professores, as cozinheiras, os produtores, autarquia, enquanto não tivermos conselhos alimentares de educação, não é? Devidamente a funcionar, devidamente, eu acho que as medidas ficam, não há basicamente, medidas suficientes de acompanhamento e portanto isso tem que ser feito muito mais, muito mais e está relacionado obviamente com o intercâmbio de sensibilidades, a participação de todos todos nisto, não é? Porque os pais, as reuniões de pais, vão falar sobre o miúdo, sobre notas e em outras coisas, e a falta de professores e alunos, mas ninguém falta, fala verdadeiramente sobre a alimentação e aí até era interessante que os pais de vez em quando fossem ajudar nas cantinas e mesmo comer lá de vez em quando, uma vez por outra, para perceberem isto e receber essa informação também, certo? Nesta, nesta área, e as próprias crianças fossem, visitas a produtores aprender a semear, aprender colher para se perceber esta história do desperdício, de onde os alimentos vêm, que é para não ter, como aconteceu a Inglaterra, quando lá estava a estudar, um colega de 40 anos que não sabia que o salmão era um peixe porque comprava em pacotes os filetes, ok? Portanto não se sabia se aquilo era peixe não era, isto é perigoso quando os consumidores não sabem o que estão a consumir, não é?

**E:** É como as crianças pensam que o leite vem do pacote.

**P5:** Precisamente, e Inglaterra e nos Estados Unidos havia situações de, dos frangos não saberem que o nuggets vinha do frango e que o frango tinha penas, não é? Isto é perigoso porque a gente desconhece é ludibriado, é ludibriado completamente, é por isso que no outro dia um

aluno meu da universidade sénior trouxe-me um rótulo, já estão sensibilizados para isto, agora já olham para os rótulos e trouxe-me um rótulo de um enchido tradicional, de um paio tradicional alentejano que levava como ingredientes: milho (que é algo que no Alentejo não se apanha) e açúcar, ora que ingrediente é este? E depois andam preocupados para as pessoas reduzirem o açúcar quando tudo o que é processado anda carregado de açúcar ou de sal, os produtos doces com sal e os salgados com doce, com açúcar. Portanto mais medidas de acompanhamento, tem que ser, perdão, mais medidas de acompanhamento transversais e isto começa pela formação e informação, envolver todos nisto porquee ee nós somos o que comemos não é? Quando isto estiver presente as pessoas avançaram nesse sentido.

**E: Quais os principais facilitadores que existem para o sucesso deste regimes escolar (de modo as crianças ingerirem esses alimentos)? Se calhar já respondeu mais ou menos...**

**P5:** Pois, pois, pois...Sim, já mas se calhar salientando que os principais facilitadores serão aqueles estão em casa, não é? A casa e a escola, a casa e a escola porque a escola os miúdos são muito ávidos de informação e há uma igualdade independentemente do estado social de onde se vem, não é? Ali os miúdos são todos tratados, são todos iguais aos outros, não é, e e e têm os professores com muitas vezes, e a escola até muitas vezes como como com, como algo extremamente positivo até muitas vezes desviando problemas que têm em casa, de faltas que têm em casa e portanto, aí, os principais facilitadores, quanto a mim, são estes dois independentemente de outros são os pai e os professores, independentemente de tudo o resto da de, que possa existir mas são sobretudo estes, porque são aqueles que contactam com as crianças continuamente, não é? A maior parte do tempo uns em casa que deviam deviam com, aaa ajudar a formação que os professores estiveram a dar.

**E:** E eles próprios deviam comer fruta, não é?

**P5:** Ooora aí (risos) exatamente, exatamente e não iogurtezinho com aroma (risos) ok.

**E: Na sua opinião quais são as maiores dificuldades na preparação de refeições e manuseamento de produtos da época e locais, em ambiente escolar?**

**P5:** Oie, pois estamos a entrar num campo mais de cozinheiras não é, falarei da minha da, minha da, minha sensibilidade do que, enfim, da minha suspeita, não é? De facto, quer dizer os produtos vêm muitas vezes dos produtores tradicionais não vêm, não estão calibrados, não são bonitinhos, não vem todos aa cortadinhas ou preparados como às vezes se compra aí em alguns, alguns, alguns abastecedores e depois eeeee eeee de facto, isto causa, muitas vezes as próprias cozinhas não têm as condições, as próprias cozinheiras vivem em stress com falta de pessoal,

com falta de condições, muitas vezes isoladas, é essencial nós darmos todo o apoio às cozinheiras com,umas com as outras conversando, conversando com os produtores, conversando com outros, que elas levam ali fechadas naquele stress na cantina, certo? E elas muitas vezes não são felizes e uma cozinheira que não é feliz, vai-se refletir no que ela cozinha certamente, não é? Certo. Portanto eu acho que de facto as pe, temos que dar também formação novamente às cozinheiras mas também aos produtores, os produtores têm que apresentar os alimentos nossas condições, muitas vezes, não estão cheios de terra não com as tais famosas lagartas porque, mas isso já conseguimos alterar, as cozinheiras já começaram a perceber que tendo lagartas é bom sinal, não é, mas fazendo uma pré-seleção, uma pré-limpeza uma prece, uma pré-preparação antes dos, os produtores fazerem isso e também as próprias cozinheiras perceberem se compram a produtores locais tem que perceber que, não é, que não vêm com aquele aspeto tudo bonitinho mas vem se calhar com uma qualidade que é não é visual mas é a qualidade nutricional, não é, certo,e aí também tem que se dar formação obviamente às próprias, aos próprios produtores em termos do seu transporte, manuseamento, não manusear demasiado e também as próprias cozinheiras como saber, como saber, como saber a trabalhar e aproveitar o melhor possível e até aquelas partes tidas como menores, em Itália têm-se feito muito isso, as partes menores, os talos devem ser aproveitados, se forem moídos ninguém sabe que estão lá talos, não é, e as próprias carnes cada vez mais se anda a apostar, quer dizer, não... menos carne, melhor carne e apostando muitas vezes naquelas partes tido como piores, com menores, na cozinha francesa isso acontece, uns rins são valorizados, um fígado é valorizado porque dá muito mais sabor e cada animal tem muito menos do que tem os bifés, não é, tudo isso... portanto há aqui, há aqui esta, há aqui esta, de facto em termos frio tudo isso existe mas continuamos a apostar na formação mas numa formação simpática e até muitas vezes uma formação dada por, por pô-las a conversar umas com as outras,não muitas vezes, o problema da formação muitas vezes é que vem um jovem formador que às vezes nunca esteve realmente uma cozinha e em toda a sua vida foi da formação, mais nada, e não conhece a situação real de stress e muitas vezes é pô-las a conversarem umas com as outras e para trocarem experiências “*Olha eu fazia assim, aí olha curioso eu faço assim, olha nunca tinha pensado nisso*” isto é importante este *brainstorming*, enfim é um pouco isto, não é.

**E: Qual a sua opinião na exequibilidade de uma oferta alimentar, em ambiente escolar, direcionada para os produtos locais e sazonais?**

**P5:** Cada vez maior, cada vez é mais exequível, temos este problema que é demorado temos que arrastar produtores para isto e começar-se a ser produtor ou a plantar-se e aquilo crescer e

dar alguma coisa demora algum tempo, não é uma resposta imediata, mas é claramente, até porque a COVID veio-nos mostrar isto, esta história deslumbrada em que nós andávamos com a globalização... se amanhã o país ou enfrentar uma crise destas de austeridade como foram há uns anos atrás em que não tinha dinheiro para comprar nada ou se fecharem as fronteiras este é um país que importa setenta por cento do que come e nós temos que perceber uma coisa, eu costumo dizer nas aulas, na formação, nas palestras - muito preocupados com a COVID é que podem ficar extremamente saudáveis e não terem COVID e não tem como comer, não tem que comer, e aí é mais preocupante que a COVID, desculpem, é não comer, é porque se não comer, então ainda estamos mais, é mais, é mais provável que tenhamos mais doenças, nomeadamente a COVID e outras que tais, portanto em primeiro lugar obviamente que temos que nos preocupar com a COVID mas um país não pode continuar a importar sessenta por cento dos alimentos que consome, setenta por cento, e depois andam os nossos, andam deslumbrados os nossos políticos mandando muitas vezes os nossos produtos excelentes para fora e depois importando coisas manhosas cá para Portugal, manhosas! Manhosas, percebe? E depois é assim, enquanto não apoiamos minimamente a agricultura familiar nós, nós a, as pessoas acham que nós vamos viver de abacates, e de amêndoas, de mirtilos nós não vamos viver disto, se nós soubermos que setenta, quase, mais de noventa por cento dos cereais são importados e se amanhã fecharem a fronteira o que é que vai acontecer ao nosso pão? Imagine, imagina a Alexandra não haver pão para comer? Então qual COVID então é que com o COVID já não me preocupo com ele, percebe? Portanto nós andamos a brincar com o fogo há muito tempo portanto isto claramente as pessoas começam a perceber, obviamente que a seguir com a COVID surgiu as pessoas começaram a ficar preocupadas, as pessoas começaram comprar aos produtores, nós temos esse feedback, aos produtores locais mas assim que, assim que abriu, voltaram outra vez aos centros comerciais, portanto nós em Portugal somos um dos países que têm mais centros comer..., mais grandes superfícies por mil habitantes, dizem os dados, nós vivemos deslumbrados com isto, e lá está, o próprio consumidor, a própria formação ao consumidor temos que dar formação a eles e informação para eles perceberem que, se queremos resistir ou ser resilientes, que a palavra agora uma moda, mais resiliente que agora é uma palavra muito na moda, se queremos ser resilientes, em termos alimentares, temos que começar a comprar produtos locais, até porque conhecemos de onde é que eles vêm, como eles são feitos e um território com produtores locais é um território vivo, é um território que resiste melhor a incêndios e por aí a fora, não é? Tem mais atratividade turística, é um território abandonado com monoculturas, por exemplo, não, não é território que tenha futuro, não tem atratividade nenhuma, não emprega muita gente, certo? Portanto cada vez nós começamos a perceber isto,

só que falta ainda muita formação nos consumidores para saberem o que é local, o que não é local e sobretudo uma coisa, que é fundamental, uma ferramenta fundamental para o local que é sazonal, enquanto as pessoas não souberem o que é sazonal, não acontecer como num supermercado, olhe numa palestra que eu estive, na zona da linha na linha de Lisboa, para Celebrar O Dia Mundial da Alimentação em que esta autarquia dizia satisfeitíssima, que estavam a fazer esta reunião, e que tinham convidado uma grande superfície, e a grande que dizia satisfeitíssima que o peixe vinha todos os dias do Senegal, fresquíssimo, no *Dia Mundial da Alimentação e Sustentabilidade* e o prato que foi servido a todos nós, oradores e enfim convidados, era bacalhau com natas que é um prato tipicamente da zona (risos), exatamente, portanto veja a sensibilidade que existe,ok? Portanto é exequível, é, exequível há estudo, um estudo de, de perdão, um estudo da universidade de Aveiro, saiu agora em agosto, mostra que de facto, setenta por cento do que nós importamos, do que nós comemos é importado, e depois nós percebe, percebe-se claramente que isto da COVID veio mostrar isto, a globalização não é o futuro, os alimentar andarem a viajar, aaa claramente desde que o governo tenha vontade, desde que os consumidores tenham vontade, desde que agricultura familiar seja apoiada, há futuro, um futuro risonho para todos nós, ok?

**E: Visto estamos a falar da familiar, vamos para a próxima pergunta que é: Haveria vantagens que a aquisição dos géneros alimentícios, que fazem parte do regime escolar, tivessem origem na agricultura familiar?**

**P5:** Claramente, claramente, a grande parte da agricultura familiar e nós trabalhamos com eles, são pessoas que cumprem, geralmente, corremos menos riscos com eles para já tem porta a aberta, para já não é não é o que agricultura intensiva e uma leitura biodiversa, diversa! Se vocês repararem, se nós repararmos uma horta qualquer e não sei se Alexandra, o avô, o pai, seja o que for, tinha a sua hortinha, a hortinha era biodiversa, não era? Tínhamos um pouco de tudo na horta, certo? E portanto estes produtores também fazem a mesma coisa, têm um pouco de tudo na horta, já isto é extremamente positivo,á isto é extremamente positivo, e não termos monoculturas que não é natural, a natureza não é não é monocultural, certo, temos as pragas, temos estes problemas todos e temos que andar a carregar de químicos, de produtos, disso tudo, por isso é que quando nós falamos muitas vezes em preço, esquecemos que o preço não é mesma coisa que o custo, o preço é aquilo com que nos vendem e o custo é tudo o resto, através de tudo o resto que não é imputado, e portanto claramente, há vantagens até porque a nível mundial e nacional, a maior parte do fornecimento é feito pela agricultura familiar o problema é o que nós temos no Alentejo é este, é que aqui a agricultura familiar foi desaparecendo sobretudo, se

estivermos a falar de outras zonas do país, sim, agora reparemos o ideal será nós termos o quê? Como o meu, com quem falei algumas vezes arquiteto falecido, recentemente falecido, Ribeiro Telles dizia, não é, e toda a gente gargalhava quando ele falava das hortas urbanas e das hortas periurbanas, o futuro passará por isto e nós temos países atrasados com França e Itália cada vez apostar mais nisto, em em, à volta das cidades temos o abastecimento como acontecia no passado, abastecimento às cidades feita a partir da envolvente, certo, dando vida às comunidades rurais, não é, e aqui no Alentejo, existe esse problema, Évora tem esse problema, quer dizer, nós temos começar a fomentar a agricultura familiar de novo nas pequenas, nas hortas, nas comunidades rurais dando-lhes dinheiro, autoestima, desenvolver a economia, portanto, dando-lhes autoestima, dando atratividade, *motoristica* e outra e de facto fixando a população e é isto, através da agricultura familiar, aliás, reparemos uma coisa que, afinal temos o *Green Deal*, temos o *Farm to Fork* que temos a agroecologia que o nosso governo até agora à frente da Comunidade Europeia que diz que têm que apostar, e portanto nnnn, é com a agricultura familiar que fazem isto, não é com as histórias como aparece aí agora da agricultura vertical e outras histórias que, isto é, já fizeram com os animais, a história dos aviários, agora querem fazer com os vegetais, os desgraçados dos vegetais, fazer intensificação na mesma, não é o futuro, não é esse até porque há ficar um pequeno aspeto, as plantas, as plantas, uma planta aqui, não tem o mesmo sabor de uma planta no Oeste, porquê? Porque o solo é diferente e o clima é diferente, e é isto que não é dado por plantas fechadas, certo, hidroponia, seja o que for, sem contacto com o solo e sem contacto o clima e é isso que a nossa agricultura familiar faz, os nossos agricultores têm as coisas à, por isso é que temos o problema, às vezes as alfaces de inverno, agora nesta altura que elas se queixam, as cozinheiras “são pequeninas”, pois é, tão pequeninas porquê? Porque a geada, não é, a geada e afim, pronto, há a sazonalidade que nós temos que obedecer realidade, temos que seguir e portanto, claramente se queremos disseminar o desenvolvimento por todo o país é com a agricultura familiar, se queremos bons produtos, até outra coisa, variedades tradicionais, têm vindo a desaparecer e isto é o risco, brincamos com fogo, porque se amanhã o clima se alterar de forma grave, andamos todos a, a, aalimentar as coisinhas, as plantinhas com água a torná-las viciadas e pegar em plantas exóticas porque gostam de água e porque temos muita água, não nos esqueçamos das espécies tradicionais que já vão com pouca água e pouco, e pouco, e pouco, e pouco tratamento porque se amanhã nos faltará água, pois falta o conhecimento e as variedades tradicionais que estavam adaptadas à secura, certo, à seca, portanto nós temos queter cuidado com isto, e quando vamos a um supermercado o que encontramos não são espécies tradicionais são aquelas que aguentam melhor o transporte, que amadurecem, que aguentam as câmaras frigoríficas, que são

homogêneas, que são bonitinhos e essa coisa toda, não são muitas vezes melhores e portanto com a agricultura familiar nós temos a certeza que temos espécies tradicionais únicas, saborosíssimas, entre outras coisa, enfim...

**E: O desperdício alimentar é, atualmente, avaliado em meio escolar?**

**P5:** Aqui é algo que tem que ser feito, claramente, tem que ser feito claramente o desperdício alimentar, ainda, tem que se avançar muito mais nisto, tem que se avançar muito e lá está isso parte da sensibilização, lá está novamente, das cozinheiras quando eu digo cozinheiras, até das técnicas que estão acompanhar as refeições dos dos dos dos dos dos das crianças, não é, e aqui até com acompanhamento dos pais, de vez em quando um pai ou outro devia lá estar e também, de facto dos pais, dos próprios pais em casa quantos alimentos não se desperdiçam nos frigoríficos, quaaantos alimentos, eu falo, eu sei do que falo, quanto não, quantos não... esta história que, agora já tem melhorado bastante, mas nos anos noventa, eu recordo que pessoas, familiares amigos, ficarem admirados quando se aproveitava do dia para o outro comidas, aquela famosa roupa velha que se fazia no Natal, nós tínhamos imenso dinheiro, isso era de, isso era de pobertana, isto era de pessoas sem... e de facto, hoje em dia estamos começar até porque é interessante por exemplo, um esparguete que tenha sobrado da cantina escolar, no dia seguinte faz-se um uma pizza com ele, ou dois dias depois, é coisas muito importantes e sobretudo quando falamos no Alentejo, eu falo aqui no Alentejo sobretudo, onde o desperdício não existia, o pão é um exemplo disso, pão duro aproveitava-se para fazer as refeições e é isso que temos que apostar outra vez também, nisto, nestes conhecimentos do passado não é, sem vergonha nenhuma, portanto aqui fica um pouco aquém ainda porque ainda existe aquela, aquela, “ssss” aquela “sssss”, este peso em cima do desperdício, desperdício, epah eu reaproveitar as coisas “sssss” aproxima-me de situações do passado de falta de dinheiro e tudo isso, mas não é, não é, até porque há alimentos que melhoram com o, como, com o tempo, o queijo pode ser um deles, o pão também, não é, dá imensas utilizações o pão, desde do pão fresco até ao pão duro, não é, para já não falamos do próprio pão que é tão maltratado, isso seria para outras perguntas, ok? O desperdício alimentar, tem que ser trabalhado, de facto, tem que ser trabalhado, tem que ser, até começando, repare, por isso que eu eu penso que as crianças deveriam visitar os produtores, aprender a cultivar e aprender a colher para perceber também os desperdícios que há por aí a fora, todo o desperdício que vai havendo por aí a fora na cadeia, certo?

**E: Existem ações implementadas para a diminuição do desperdício alimentar, em meio escolar?**

**P5:** Existe formação, às,as, formação nas crianças é dada alguma formação, hmm, o que quanto a mim tem que ser feito sobretudo é no reaproveitamento dos excedentes alimentares, aquilo que sobrou, do que foi confeccionado, verdadeiramente confeccionado, aí é que eu, temos repensar isso, aquilo que foi confeccionado, não é aquilo que eu, eu não cozinhei as batatas tenho-as ali as batatas, isto não é desperdício, pois não? Agora é naquilo que, aquilo que, foi que foi confeccionado e não foi consumido, aqui há muito a fazer, até porque é interessante ...está a fazer feedback, é difícil falar com feedback, bem vou tentar... dá por exemplo no dia seguinte como uma entrada, umas entradas simpáticas, um petisquinho simpático para as crianças, não é, pode ser perfeitamente uma entrada simpática, às vezes pega nuns, nuns legumes vão à frigideira, põe-se um pouquinho de azeite, umas ervinhas, ficam entrada simpática e se calhar isso é uma forma de eles até comerem legumes que não comeriam, não é, é ter imaginação e aqui falta por fazer, de facto, a área do desperdício alimentar falta de fazer, falta...há trabalho para fazer não é...

**E: Quais os componentes da refeição escolar que habitualmente apresentam maior desperdício?**

**P5:** Aaah, bem...do que eu sei porque eu não estou nas cantinas, do que eu sei é sobretudo, é sobretudo a fruta, não é, alguma, alguma da fruta e alguns, e alguma sopa, a sopa tem, a sopa tem esse problema, não é, a sopa e algumas componentes da dos do dos do, da refeição principal não é, e isto tem muito a ver com o que acontece em casa, se as crianças não são sensibilizados para determinar, para comer determinados alimentos ou os pais optam por esta atitude mais fácil que é “O que é que o menino quer comer?” E na cantina isto não é possível, pois não? “O que é que o menino quer comer?”, “Ai o menino quer comer isto? “Então pronto a mamã vai fazer, o papá vai fazer”, “Aí o menino não quer omer isto? Então vamos ao Mc Donald's o menino escolhe (na Mc Donald's ou outra marca) o menino escolhe o que quer comer” não é, e portanto o que eu ouço muitas vezes é que há determinadas frutas que não comem, não tocam nelas, como eu já disse, nós estamos a apostar no figo, por exemplo, não é, no dióspiro e é difícil porque as crianças não pegam, as crianças não pegam, no marmelo, nem vale a pena, não pegam, não pegam, não pegam algumas, algum, algum, tipo de sopas também não pegarão, mas na sopa é mais fácil porquê, porque é, se for moído eles nem percebem o que lá vai, não é, agora nos pratos principais muitas vezes é estes, é estes problemas, porque que é que a cenoura vai sempre ralada, porque se calhar é a forma mais fácil de as comerem, não é, e aí há muito que

fazer mas é sobretudo alguns dos acompanhamentos do prato principal, e sobretudo a fruta, quanto a mim, que é onde há maior desperdício, a sensibilidade que eu tenho em conversa com as, com as cozinheiras, não é.

## **Anexo IV - F**

### **Entrevista n.º 6**

**Dia:** 24/02/2021

**Duração:** 31m58s

**E: Na sua opinião, quem deve elaborar as ementas escolares?**

**P6:** É um nutricionista, dependendo das faixas etárias que estamos a falar. Mas acho que é o profissional que está mais capaz de o fazer sem ter aqui interferências de...de coisas que não seja tão, tão necessárias.

**E: Considera que, atualmente, existe o cumprimento das recomendações/ orientações do Ministério da Educação / Direcção-geral da Educação na construção das emendas para o ciclo de estudos em questão?**

**P6:** Eu acho que não, nem nas escolas públicas, nem nas privadas. Sendo que são orientações e que são recomendações e portanto não é lei, mas a percepção que eu tenho é nas escolas públicas, se calhar mais um bocadinho, ou melhor teoricamente mais porque as ementas são feitas com base nestes/nestas orientações hmmm mas depois na prática não são sempre aplicados, e nas escolas privadas acontece o mesmo, agora, poderíamos repensar se essas orientações são todas fáceis e se são todas viáveis de aplicar, isso também seria interessante, seria todo um estudo que se podia fazer nesse sentido porque eu acho que há algumas orientações que deixam, não sei, deixam...dão-nos vontade de fazer um bocadinho diferente, não querendo ser...(risos).

**E: Considera a necessidade de alguma reformulação das ementas em termos de quantidade (diversidade) e qualidade?**

**P:** Em relação às ementas ou orientações?

**E:** Às orientações.

**P6:** Às orientações, eu acho que e agora respondendo àquilo que eu levantei na questão anterior, por exemplo, quando, quando nos pedem para termos uma diversidade de três hmm três legumes, três hortícolas diariamente, três diferentes, numa escola e numa realidade que nós sabemos que nem um as crianças vão comer, muitas vezes isto cria questões, até de

sustentabilidade porque vai gerar um maior desperdício e mesmo na aceitação por parte deles sabemos que é mais fácil se nós quisermos incluir o hortícola temos um mas pelo menos aquele aceitam e até comem numa quantidade que seria interessante do que termos três diferentes todos os dias que a certa altura já são combinações que não lembra a ninguém e que eles não vão aceitar portanto, a meu ver faz mais sentido que haja uma diversidade aqui neste caso específico, menor, mas que seja aceite de uma forma mais sustentável por parte das crianças porque é esse o objetivo também destas orientações é que as crianças cumpram, porque não nos adianta...dizer eu percebo a ideia e percebo a vantagem de que eles comam tomate, alface e cenoura mas nós sabemos que isso não acontece, portanto, se calhar faria sentido termos uma recomendação que em vez de nos pedir que tivéssemos três legumes diferentes, estou a dar um caso muito específico, mas, mas que em vez de termos três diferentes, tivéssemos ...que fosse variando, que sim, todos os dias fosse diferente mas que esse fosse adquirido porque o que acontece é que temos três e ninguém come nenhum. Isso era uma das coisas que deveria ser reformulado e se calhar a única que...não é tão fácil de...de cumprir. Outra dúvida, não é dúvida é questão que eu tenho em relação, por exemplo, à obrigatoriedade das gelatinas servidas nas escolas que eu não vejo interesse que sejam servidas, mas quando são, que sejam de origem vegetal...também tenho aqui...aquilo não é interes.. não é que não seja um alimento interessante nunca mas a ser, também não percebo porque é que, porque é que têm que ser de origem vegetal até porque é muito difícil comprar, se formos ver para os fornecedores que as escolas têm, nós...eu nas escolas que estou não há gelatina nunca porque não há..não é fácil arranjar hmmm..pronto, por isso também é uma questão, mas isso já é um pormenorzinho de quem está a levar aquilo tudo ao milímetro hmm e pronto, de resto acho que está bem construída, acho que é um documento que deveria ser mais, mais considerado no momento de decisão, claro que às vezes não é fácil e nós temos que ter em consideração que...quando se faz as ementas da escola, podemos ser só teóricos, portanto nós não podemos pegar só no documento e aplicar aquilo, temos que ver depois em termos de fornecedores que variedades é que temos, temos que ver o que é que chega, que legumes é que normalmente é que nós conseguimos ter frescos e em que dias, portanto há aqui uma série de, de factores que depois na prática, e depois mesmo gerir ahmm..forno, gerir o fogão, gerir quando é que se vai ligar fornos nas semanas, se é mais de uma vez por semana, pronto há aqui muitos factores que é preciso gerir para além do teórico que muitas vezes para nós, antes de pormos em prática a ementa percebemos que...não é assim tão fácil, pronto e por isso alguma flexibilidade iria importante mas acho que todos os profissionais de saúde, todos os nutricionistas que pegam

neste documento também conseguem interpretá-lo de forma a que seja possível e viável aplicar aquilo que nos é pedido, não sei se respondi a coisas mais para a frente.

**E: A reformulação deverá ser em função da localização da escola, em termos geográficos?**

**P6:** É assim, eu tenho...eu tenho, se calhar estou numa zona...eu trabalho no Porto, no centro do Porto, portanto...se calhar não sofro... nem sequer pensei nesta questão... agora acredito que em locais mais pequenos, para o interior, porque as medidas são para ser aplicadas no país inteiro e não há diferenciação, mas nós sabemos há realidades diferentes e se calhar sim, fazia sentido, até mais não seja em termos de disponibilidade de produtos e de oferta e que se calhar conseguimos em meios mais pequenos outro tipo, outro tipo de questões, agora...em termos teóricos, em termos de variar entre carne e peixe, entre variar os acompanhamentos do prato, esta questão dos legumes, da fruta ser sempre a sobremesa, isso eu acho...são recomendações gerais, de uma forma geral no país inteiro, deve ser assim e como não entram, nós também nestes documentos não temos, não dizem exatamente o que temos que colocar portanto também, lá está, eu acho que também acaba por ser o profissional de saúde que está a interpretar isto, fazendo também de acordo com a zona onde está a trabalhar e isso pronto, depois é uma interpretação, não acho que se calhar que a, que a, que orientação em si tenha que ter isso em consideração porque se não também, coitados das pessoas que fazem essas orientações (risos) mas acho que cabe-nos a nós interpretar e perceber que é a realidade que temos, lá está, eu trabalho no Porto, se calhar tenho acesso a muita coisa que quem trabalhar no Alentejo, não sei, se calhar estou a falar sem falar de cor, ou em Bragança, não sei, se calhar não têm acesso a tanta oferta, mesmo em timings, por exemplo em entregas, porque nós sabemos, por exemplo as empresas que nos entregam nas escolas, têm dias que fazem as entregas, mas pronto, pode não ser tão fácil, nós rapidamente conseguimos de um dia para o outro que a empresa vá lá entregar qualquer coisa, se calhar num local um bocadinho mais pequenino não, mas isso já cabe ao profissional fazer esse teste, essa consideração e não a orientação.

**E: Quais os principais obstáculos que existem na oferta de ementas que vão ao encontro das recomendações/orientações do Ministério da Educação/Direção Geral da Educação?**

**P6:** Os principais obstáculos... hmm..portanto, porque é que não está a ser aplicado sempre é isso, não é? Primeiro porque há pouco nutricionistas a trabalhar nesta área quer seja nas escolas públicas, quer seja nas escolas privadas ahmm..nós sabemos que as escolas públicas teoricamente têm em todas um nutricionista que está alocado, sabemos que às vezes é um para quarenta ou cinquenta escolas, não é, e que pronto..pronto, é outra realidade... Mas, mas eu

acho que um dos obstáculos é esse, é falta de pessoal, neste caso nutricionistas, para poder aplicar, porque lá está é aquilo que eu dizia, o teórico, o nutricionista pode fazer uma ementa que dá para quinhentas escolas, agora, não vai funcionar é preciso conhecer a realidade de cada escola e isso é que não é possível neste momento com a forma como se tem trabalhado, no meu caso em específico, eu sendo nutricionista em duas escolas privadas e escolas pequenas, é diferente, eu tenho uma proximidade muito grande com toda a comunidade escolar e consigo fazê-lo e ahm...e ultrapassar aqui alguns obstáculos que possam existir, agora acho que principalmente é falta de nutricionistas destacados para trabalhar nas escolas, diretamente nas escolas, e não é fazer ementas que têm que agradar a cinquenta escolas ou cem escolas ou...ou o que for. Também acho que as ementas não deviam, não têm que ser iguais, nós vemos que hoje em dia uma escola pública, à partida a ementa é igual em quase todo o lado e eu acho que não é preciso, não há necessidade disso, se lá está, se houvesse pessoal suficiente, claro que eu percebo os colegas que estão a fazer isto e que não conseguem fazer ementas diferentes para quinhentas escolas, mas ahmmm mas devia, devia existir, puxando aqui a brasa à nossa sardinha.

**E: Quais os principais facilitadores para o cumprimento das recomendações/orientações ementas do Ministério da Educação/Direção Geral da Educação?**

**P6:** Eu acho que as recomendações estão bem feitas, eu acho que, de uma forma geral foi um documento bem conseguido ahmmm...quer seja das ementas quer seja depois a outra dos bares ahmm...portanto eu acho que está bem, acho que é fácil de interpretação mesmo que não seja um colega nosso a ler ou a ter que aplicar ahmm..acho que é, acho que está....eu acho que é um documento fácil e que está bem construído, aquilo faz sentido lá está, tirando uma ou outra questão mais específica mas depois só quem põe na prática é que consegue perceber se aquilo faz sentido, portanto eu acho que é uma vantagem de ser específica, de ter exemplos e de facto estar bem construída, acho que é um documento bastante bem construído.

**E: Qual o grau de adesão das entidades envolvidas (municípios - agrupamentos de escolas),ao atual regime escolar - leite, fruta e hortícolas, para a realidade onde atua?**

**P6:** Pois, as escolas privadas não têm acesso a isto, portanto na minha realidade não há mas é porque não é suposto ahm...sei que em muitos sítios aqui no Porto acontece muitas vezes rejeição por parte das crianças ou das famílias...ahm...por exemplo, sei por consulta, porque

não trabalho lá, mas que chegam muitos miúdos que a escola oferece a fruta e eles levam a fruta para casa, ou levam leite para casa ou outra bebida para beber ao lanche, sei que isso acontece, mas não consigo responder a esta questão porque na escola onde eu trabalho, as privadas, este regime é só para escolas públicas.

**E: Qual tem sido a adesão do público-alvo (crianças)? Varia em relação à categoria do produto e no seio de cada categoria?**

**P6:** (Risos) Eu sei por lá está, não por trabalhar nas escolas, mas é uma pequena amostra daquilo que eu vejo, que...muitas vezes, não sei em que percentagem isto acontece ahmmm...a escola oferece as crianças levam para casa e ou, normalmente levam alternativas, por exemplo, a escola oferece leite mas eles levam à mesma sumo e não levem o leite para casa, ou deitam fora, também já, já aconteceu hmm não serão todos, certamente e depois sei que por exemplo, quando por exemplo, porque na fruta, no dia de fruta escolar há um dos dias que é o tomate cherry, nesses dias é mais difícil ainda e portanto, mais rejeitam, agora não consigo dizer qual é, em termos de percentagem a adesão disto, mas sei que acontece.

**E: Na sua opinião, as medidas de acompanhamento para implementar o regime escolar têm vindo a ser adequadas e executadas?**

**P6:** Aqui vamos voltar ao mesmo tema (risos), se houvesse nutricionistas suficientes para acompanhar isto, as escolas, de uma forma concreta e mais presencial porque não acontece pela falha dos nossos profissionais, eu acho que acontece por falta de profissionais. Portanto, são muito poucos ahm eu acho que, eu não sei muito, eu não estou cem por cento dentro este projeto por isso também vou falar um bocadinho de cor, porque lá está, nas escolas onde eu trabalho, isto não acontece, mas sei que a volta, há até alguns jogos e desafios neste sentido, acompanhando este regime, agora, nós sabemos que é uma escola...vamos imaginar uma escola com quinhentas crianças em que isto acontece, não é o acompanhamento presente, que é o que eu acho que há, que é uma falha não digo de todos mas de muitos projetos de educação alimentar no nosso país, é que os projetos são muito bem construídos, têm um teor muito rico mas depois a falta de profissionais para poder acompanhar e pode aplicar isto de uma forma consistente faz com que haja falhas nesses programas, por isso é que eu acho que...mais do que criar programas e planos e tudo mais de educação alimentar é preciso haver quem os acompanhe. Mais vale fazer menos mas que seja

possível acompanhar e estar presente, porque ser nutricionista numa escola não é só fazer ementas, o problema é que isso é muito difícil de perceber ahm...o trabalho de um nutricionista pode ser muito...pode ser essencial, eu diria, e as escolas conseguem perceber esse impacto se conseguirem ter um nutricionista, não diria que têm que estar lá a tempo inteiro, porque não têm, mas que possa ser presente e que possa conhecer a comunidade, nós sabemos que a maior parte dos nutricionistas nas escolas públicas e nalgumas privadas também, têm tantas escolas à sua responsabilidade que não conhece nenhuma, porque não consegue, porque não é possível...e aqui eu acho que as medidas de acompanhamento não têm sido tão eficazes, por isso, por falta de....(risos) parece que estou a fazer uma luta contra isto mas é, mas é a verdade, é o que acontece.

Ah! Existe um acompanhamento, mas eu acho que não é...e mesmo que seja pedido aos professores que façam esse acompanhamento, eu sei que acontece e sei que tem resultados positivos, falta aqui a presença de alguém, primeiro uma pessoa de fora porque muitas vezes os miúdos ouvem...não é uma pessoa de fora, pode ser uma pessoa que esteja dentro mas outra cara outra, outra personagem que vai ali falar sobre o tema, mas sim, quando os professores conseguem acompanhar é muito bom, mas também sabemos que há professores que não estão muito motivados para o tema.

**E: Quais os principais facilitadores que existem para o sucesso deste regime escolar (de modo as crianças ingerirem esses alimentos)?**

**P6:** Eu acho que existe...mais uma vez...eu houve uma altura, não sei se ainda existe, que existia quase como uma caderneta de cromos, que eles iam coleccionado os diferentes legumes ou frutas ou o que fosse, aquilo até tinha um nome e havia umas campanhas muito giras nesse sentido, eu acho que tudo o que é esse tipo de materiais e que lá está, não exigem que esteja lá alguém, portanto se temos que trabalhar com a realidade que temos, então vamos tentar dar a volta, eu acho que esse tipo de materiais pode ser um facilitador.

O envolvê-los, o gerar interesse, o que eu digo isto que muitas vezes temos que passar o interesse para as crianças e não que seja uma imposição, eles têm que querer comer aquela fruta ou querer comer os legumes, ou querer beber o leite e não beber, porque têm que beber porque a escola está a dar, quando nós conseguirmos mudar isto o sucesso é quase garantido, e isso muitas vezes passa por ter...por pequenos brindes ou...ouuu...por incentivá-los com esta questão...dos cromos, das tabelas, com estes pequenos materiais eu acho que isso é, isso

funcionou bem, não sei exatamente como é que está a funcionar neste momento, quer dizer, neste momento deve estar parado, não é mas...ahmm mas como é que, como é que tem corrido neste último ano, mas sei que esse tipo de materiais que foi bom que existiu.

**E: Na sua opinião, quais são as maiores dificuldades na preparação de refeições e manuseamento de produtos da época e locais, em ambiente escolar?**

**P6:** Acho que, muitas vezes pode ser, depende, eu por acaso nas escolas onde eu trabalho não há muita dificuldade porque quer uma, quer outra, tudo o que são produtos frescos, frutas ou legumes são fornecidos por pequenos produtores, são fornecidos ou por mercearias locais, pronto, por espaços mais pequeninos ahmm que têm por norma têm esse cuidado, têm não é o cuidado, têm esses produtos, nós é que temos que ter o cuidado de os incluir nas ementas aaaah porque as escolas fazem as suas próprias de acordo com aquilo que está escrito na ementa ahmm sei que, acho que, uma dificuldade é isto, é gestão de stocks é ter que gerir produtos frescos hmm mas quer sejam da época ou locais ou não, sei que muitas vezes lá está é a falha na própria ementa, que às vezes acontece, nós às vezes vemos ementas que não é fácil, não é fácil construir..fazer ementas tem muito que se lhe diga, não é só aquilo de se juntar palavras coisas e isso está feito, nós temos que ter em conta todas estas questões quer dizer que nós não podemos fazer ementas rotativas pelo menos durante o ano inteiro de uma forma sem haver nenhum ajuste, pelo menos esta parte dos produtos da época convém que tenhamos em atenção e portanto, volta e meia, as ementas que estão a ser rotativas, que também não podemos ter ementas novas todas as semanas, a certa altura já não há mais o que incluir mas com...mas...exige que a certa altura vamos parar e vamos ver, ok, agora nesta ementa, estes produtos que aqui estão, fazem parte dos alimentos da época, se calhar não, portanto cabe-nos a nós esse papel no planeamento ahmm os produtos locais (isto para os produtos da época) os produtos locais, lá está, depende das escolas, eu sei que há muitas escolas que fazem as suas compras em grandes superfícies ahm, pelo uma questão sempre, por exemplo, nestas onde eu estou, são mercearias tão perto das escolas que as próprias mercearias entregam lá, se nós não tivermos nada tão perto, não há pessoal nas escolas para ir comprar ahmmmm a uma mercearia ou um espaço mais pequeno portanto eles querem sempre alguém que vá lá entregar, sabemos que as grandes superfícies e recheio e macros deste mundo que entregam isso tudo ohm e pronto, isso é uma dificuldade é é é...é a dificuldade de acesso a estes pequenos produtores ou ao comércio local, pronto e muitas vezes nas grandes superfícies deixamos de ter a questão

dos alimentos da época, que há tudo todo o ano e é um bocadinho por aí, junto com o planeamento que deve ser feito também nesse sentido.

**E: Qual a sua opinião na exequibilidade de uma oferta alimentar, em ambiente escolar, direcionada para os produtos locais e sazonais?**

**P6:** É possível mas é difícil, porque dá trabalho, porque lá está, era aquilo que eu dizia, em termos de produtos sazonais exige que a planificação seja feita quase que mensal ou, quanto mais não seja por períodos letivos, podemos, podemos ver a coisa assim e temos que o que nós vamos ter em setembro, a oferta que temos em setembro, teoricamente não é a mesma que temos em dezembro, nem a mesma que temos em março ou abril, portanto cabe...é possível mas lá está, exige trabalho, os produtos locais, é aquilo que estava a dizer à bocado, depende das escolas, depende dos sítios não é porque sabemos que, não há pref...as escola têm poucaaaa hm poucos profissionais livres para puderem ir às compras ou, ouuu para poderem ir...ee e se estamos a falar do comercio local que não entrega na escola é quase impossível por nós sabemos...às vezes até podem mas há falta de vontade também hmm é verdade! E temos que ter isso em conta também, também é um fator que existe, portanto eu acho que é possível sim, agora lá está é preciso que haja alguém, mesmo que não seja um nutricionista a planear as ementas, que quem o faz que tenha isso em consideração, o que dá trabalho... e porque é fácil se fizermos quatro ementas e tivermos isto rotativo o ano letivo todo, é muito fácil basta fazer as ementa suma vez e está feito...é só nestes ajustes que dão mais trabalho e que é importante que quem as faz ahmm, quem prepara estas ementas, que tenha isso em consideração e depois juntamente com...juntamente com as empresas que faz as compras, por exemplo as escolas onde eu trabalho não sou eu que faço a gestão de compras, eu faço as ementas e depois com base nisso, claro que dou sempre algum apoio ahm...mas dou eu, não teria que dar ahm, e depois elas fazem as compras mas lá está, gerir isso um bocadinho também, por exemplo, há coisas que nós não pensamos, mas se as compras chegam à segunda-feira à escola, e eu tenho na ementa uma alface na sexta-feira...a alface chegou na segunda e na sexta já não vai estar feita, isto dá trabalho, gerir não é, nós sabemos que chegam à sexta-feira as coisas, normalmente não me acontece,mas se acontecesse chegar à sexta e nós temos para a semana a seguir, na quinta-feira um produto mais sensível, não vai dar, portanto quando fazemos as ementas também temos que ter isto em consideração, ahm, pronto, portanto eu acho que é exequível,é, acontece nas escolas onde eu trabalho mas é difícil e dá trabalho.

**E: Haveria vantagens que a aquisição dos géneros alimentícios, que fazem parte do regime escolar, tivessem origem na agricultura familiar?**

**P6:** Vantagens havia, quanto mais não seja ara os produtores que forneciam as escolas, isso aqui era...umm...umma boa fonte de rendimento, agora...e mesmo para as escolas, não vejo nenhum problema nisto, agora, não sei é como é que isso seria a logística, porque nós, ainda por cima nas escolas temos que garantir que há X quilos de cenouras todos os dias, X quilos de batatas todos os dias e estes agricultores mais pequeninos podem não conseguir dar resposta a isso, mas sendo possível, acho que era bom para todos, quer para a escola, quer para os agricultores, sim.

**E: O desperdício alimentar é, atualmente, avaliado em meio escolar?**

**P6:** É, mas não pela questão do desperdício, mas sim por uma questão de dinheiro (risos) é verdade, porque, porque nós vemos que as escolas, a preocupação nas escolas é “ porque é que está a ir tanta coisa para o lixo? Está aqui muito dinheiro! estamos a deitar...” é mais por aí, portanto é bom, sendo por aí ou não, é bom que aconteça. Agora acho, se calhar vou responder à pergunta a seguir (risos)...é avaliado mas não...acho que ainda não há uma sensibilização para toda esta questão do desperdício alimentar, as pessoas só reparam porque estão a ver que está ali dinheiro a ser deitado fora, nem se preocupam bem porque é que aquilo está a acontecer ou o que é que se pode fazer é...só vêm essa questão monetária.

**E: Existem ações implementadas para a diminuição do desperdício alimentar, em meio escolar?**

**P6:** Lá está, não! Não existem e muitas vezes o que me pedem é “troca lá este prato porque eles não gostam e vai mais comida para o lixo, estamos a gastar muito dinheiro ee e eu acho que não deveria ser essa a postura, devia ser, olha vamos lá ver isso, vamos perceber o porquê, muitas vezes pode ser porque aquele prato não é tão apelativo, ou pode ser pela forma como é servida que se calhar é quantidade a mais e eles não têm aquela fome toda e acaba no lixo porque eles não...não comem, já para não falar de todo o processo anterior, não é já na preparação dos alimentos não há esta possibilidade e muitas vezes a descascar (estou a ir ao pormenor) a descascar cenouras que tiram mais cenoura do que casca, porque não há aqui esta sensibilização, também porque é um trabalho pesado ahmm...é um trabalho exigente, a certa altura elas já não querem saber se estão a ter...querem é descascar cenouras rápido porque têm cento e cinquenta

ou duzentas para servir naquele dia ahmm...mas acho que não há grande sensibilização neste tema, nem nos manipulares de alimentos, nem nas turmas, nem nos professores que também têm um fator muito importante nesta questão, porque muitas vezes são eles que servem, que acompanham as crianças na refeição e a única preocupação que há aqui é se estão a deitar dinheiro fora ou não ahm...e acho que pronto, uma coisa leva à outra, claro que sim, acaba por ser também uma preocupação estarmos a gastar dinheiro em alimentos que depois acabam por ir para o lixo ahm...mas acho que não há grandes apões implementadas nesse sentido a não ser dizer ao nutricionista para tirar aquele prato da ementa porque eles não gostam muito e se calhar os professores também não e por isso até dava jeito, mas sim, acho que é o tal trabalho ainda a fazer.

**E: Quais as componentes da refeição escolar que habitualmente apresentam maior desperdício?**

**P6:** Na preparação eu diria que frutas e legumes, não sendo uma coisa...acho que há algum cuidado nesse sentido, pronto, pode ser, lá está, aquilo que eu dizia, às vezes com a pressa, desperdiçar um bocadinho mais, no final, no processo final, mas uma vez volta a ser os legumes, porque são os mais rejeitados, leguminosas também, nós achamos que as crianças comem tudo, mas por exemplo, as ervilhas todas no prato e no fim acabam por ir para o lixo, ohm e depois é assim, sempre que é um prato vegetariano normalmente há maior desperdício, mas lá está, aí já não estamos a falar do alimento em si mas porque diz na ementa que é vegetariano e por isso eles todos, perdem o apetite nesse dia há um bocadinho mais de desperdício ahmm..mas pronto, nós também temos feito trabalho nesse sentido nas escolas, tentar fazer o equilíbrio entre o que deve ser oferecido e aquele que tem uma aceitação minimamente aceitável, não sei se esta frase faz muito sentido, mas porque também não queremos que haja desperdício nem queremos que eles estejam a comer coisas que detestam, não é? Agora, temos é que fazer aqui o exercício do que é que eles detestam mesmo ou o que é que, um prato novo, uma coisa diferente, por exemplo nós fazemos um prato novo se calhar, dependendo do prato pode haver um bocadinho mais de desperdício nesse dia, eles também se estão a habituar, mas por exemplo, ahm, eu acredito que em algumas escolas também possa ser, possa haver aqui, um grande desperdício, nós o que fazemos é torrar o pão no dia a seguir, quando vemos que há uma sobra muito grande por algum motivo, fazemos torradas e tentamos aproveitar dessa forma, ahm mas sei que não acontece em todas as escolas, por isso o pão também pode ser aqui, porque é uma coisa, é um produto que têm muito nas escolas, e às vezes pode, nestas não acontece tanto, se calhar nas escola que têm bar acontece mais porque não conseguem prever, nós aqui nas escolas onde eu trabalho não

temos bar e as refeições que são servidas são sempre as mesmas, a mesma quantidades, os miúdos são sempre os mesmos, não há grandes imprevistos, portanto já as compras são feitas tendo isso em consideração, nas escolas onde têm bar, por exemplo é uma coisa mais, não se consegue prever quantos pães é que vão vender, ai acredito que haja um desperdício maior, em tudo, não só no pão.

## **Anexo IV - I**

**Entrevista n.º 7**

**Dia:** 17/02/2021

**Duração:** 38h55s

**E: Na sua opinião, quem deve elaborar as ementas escolares?**

**P7:** Está-me a perguntar relativamente a profissional, ou o profissional que deve elaborar é isso?

**E:** Exatamente!

**P7:** Pronto, o nutricionista, é isso, acho que é uma resposta clara que deve ser o nutricionista, depois é evidente que podemos aqui falar da questão a quem é que deveria estar a restrito, a que tipo de entidade, mas para já, resposta nutricionista.

**E: Considera que, atualmente, existe o cumprimento das recomendações/ orientações do Ministério da Educação / Direcção-geral da Educação na construção das emendas para o ciclo de estudos em questão?**

**P7:** Pode-se dizer que, que há um grande cumprimento destas recomendações/orientações agora é evidente que não é cumprido na totalidade estabelecimentos, conforme se gostaria contudo acho que se pode registar que há uma grande melhoria ao longo dos anos, acho que isso é, é importante de se referir, mas não deixa de ser uma, uma perceção porque na realidade tanto quanto sei, não existe um acompanhamento e imenso deste tipo de implementação, deste tipo de cumprimento, situação essa que deveria acontecer, não é, deveria haver aqui um acompanhamento maior daquilo que é, que são as recomendações que estão a ser cumpridas no terreno ou não.

**E: Considera a necessidade de alguma reformulação das ementas em termos de quantidade (diversidade) e qualidade?**

**P7:** Eu acho que, acho que sim, acho que deveria haver aqui, embora exista uma recomendação que fale da questão da, da possibilidade de se otimizar aquilo que que é oferta alimentar ao contexto de cada local lá...no fundo à região em que cada aluno se insere, a verdade é que depois

muitas vezes não se faz porque se estivermos a falar de ementas que são executadas, por exemplo, por grandes empresas de restauração coletiva acabam por utilizar alimentos que estejam presentes nos grandes centros de compras que têm, portanto muitas vezes não conseguem ir ao detalhe de procurar a diversidade dos alimentos regionais, por exemplo, e nem sempre as próprias formas de executar os cadernos de encargos permitem este tipo de especificidade, há essa vontade há esse entendimento, mas na realidade muitas vezes não se chega a esse tipo de especificidade mas seria, seria importante fazê-lo pelo bem do aumento da sazonalidade dos produtos, promover também a própria biodiversidade que se vai, que se vai observando ou a perda de biodiversidade que se vai observando e seria uma forma também de a aumentar...ahmm portanto, acho que sim, acho que era importante haver aqui uma maior reformulação a esse nível.

**E: A reformulação deverá ser em função da localização da escola, em termos geográficos?**

**P7:** Ahmm...Acho que sim, acho que era importante haver uma, um maior cuidado em termos da própria questão legal associada à escrita dos cadernos de encargos que permitam que isto seja feita, seja feita de uma forma mais simples, porque muitas vezes também se espera que a própria, que o próprio desenvolvimento do caderno de encargos permita ou possibilite que isto aconteça e depois há aqui um esbarrar com a questão jurídica que não permite que depois isto seja cumprido ahhm... e a verdade é que, que as coisas embora existam vários municípios que trabalhem nesta temática e que procurem que isto aconteça e de facto acabo por falar com vários colegas que manifestam esta, esta mesma questão que querem que haja realmente uma maior reformulação em função dos alimentos que são produzidos naquela região o bem até da promoção dos ciclos curtos de, de, da oferta alimentar dos circuitos curtos...aliás, mas que muitas vezes depois não conseguem porque facto o fator preço está muito vincado naquilo que é a seleção do alimento no final e por isso nem sempre se consegue, mas deveria claramente ser feito até por uma questão de sustentabilidade ambiental no sentido de se promover uma menor pegada associada aos alimentos.

**E: Quais os principais obstáculos que existem na oferta de ementas que vão ao encontro das recomendações/orientações do Ministério da Educação/Direção Geral da Educação?**

**P7:** Eu diria que um dos grandes...hmmmm...obstáculos poderá ser a questão das, das capitações, ou seja, ainda há aqui uma... eu diria que um, um entendimento menos bem conseguido por parte muitas vezes dos pais que estão à espera que realmente os filhos tenham acesso a capitações elevadas dos alimentos e portanto cria-se aqui alguma entropia em todo este assunto e muitas vezes não se consegue cumprir com aquilo que seriam as recomendações embora também se fale muito da questão das próprias capitações propostas pelo Ministério da Educação até são elevadas e não são tão baixas quanto isso, mas a verdade é que há aqui ainda uma falta de literacia por parte dos pais que permitam também acompanhar o cumprimento destas, destas recomendações.

Eu diria que de facto esta, esta, este entendimento este, muitas vezes, esta falta de se conseguir falar com os pais, porque muitas vezes também não manifestam interesse em participar neste processo, eu acho que sinceramente é o principal obstáculo que se encontra é mesmo esta componente das, das capitações o problema de muitas vezes tentaram introduzir nas ementas determinados alimentos que os mesmos não estão habituados a consumir em casa e que os pais também vêm obstáculo nisso, embora deveriam ver o contrário, algo importante de se promover uma diversidade alimentar mas muitas vezes também não os vêm portanto...ahm...enfim eu acho que que realmente, embora eu esteja aqui a falar de obstáculos muito específicos como a diversidade ou capitações, provavelmente o principal obstáculo são mesmo os pais, porque na realidade vai ser reclamação do pai ou da mãe e acaba por ser desajustado em função disso.

**E: Quais os principais facilitadores para o cumprimento das recomendações/orientações ementas do Ministério da Educação/Direção Geral da Educação?**

**P7:** Eu acho que os principais facilitadores, isto no fundo tem vindo a ser o número crescente de nutricionistas que começam a colaborar com este processo, sinceramente acho que o principal facilitador porque na realidade acaba por se, por serem profissionais que têm um entendimento diferente deste tipo de matérias ahm...quando vemos por exemplo uma Câmara Municipal que acaba por ter outro tipo de técnico que não o nutricionista a trabalhar este tipo de assuntos, por vezes não conseguem perceber qual é o âmbito de determinado recomendações e não sabem executá-las e portanto depois ali pode haver até, um não entendimento, até entre Câmara e eventualmente a empresa que faz o fornecimento das refeições ou eventualmente as pessoas da cozinha que fazem a produção no caso de uma gestão direta, portanto, pode haver aqui realmente essa, essa falta de entendimento e portanto eu diria que o principal facilitador é

mesmo nutricionista e o crescente número de nutricionistas que têm vindo a colaborar nestes processos.

**E: Qual o grau de adesão das entidades envolvidas (municípios - agrupamentos de escolas), ao atual regime escolar - leite, fruta e hortícolas, para a realidade onde atua?**

**P7:** Eu aqui vou-lhe dizer que não tenho noção nenhuma do grau de adesão, ou melhor, melhor, tenho, tenho uma noção, enfim mais ou menos sobre este assunto mas não lhe sei dizer qual será, ahm quais são os números atuais de adesão, isso confesso que, que com franqueza que não sei entendendo que eventualmente o grau de adesão ao regime escolar do leite é bastante elevado porque também é um programa já muito antigo e portanto já há aqui um conhecimento maior dos consumidores, dos alunos em si, tenha havido alguma flutuação na altura em que começaram os grandes mitos associados leite, portanto isso era reportado até pelo próprio Ministério da Agricultura e portanto era algo que falavam, não tanto da adesão das entidades envolvidas mas de facto depois numa, numa componente final e muito por via também dos próprios professores que muitas vezes eles próprios eram os veículos destes mitos e aconselhavam os alunos a não tomar leite, portanto isto era uma situação há 2/3 anos atrás era bastante preocupante mas confesso que agora não sei dizer como é que está. Da fruta e dos hortícolas creio que o grau de adesão não é, infelizmente, não é muito muito elevado porque se fala sempre da questão da burocracia associada à adesão aos programas a este em concreto, a forma de se executar e portanto tenho a ideia de que, infelizmente, não é tão elevado quanto deveria ser, porque então sobretudo sobre a fruta e hortícolas é um programa extraordinário e que no fundo o uso de fundos europeus e que estão a ser desperdiçados.

**E: Qual tem sido a adesão do público-alvo (crianças)? Varia em relação à categoria do produto e no seio de cada categoria?**

**P7:** Pronto, aqui mais uma vez não tenho total conhecimento de números, confesso que também não sei até que ponto existem estudos específicos que falem deste tipo de adesão e que deveriam existir porque acabam por ser interessantes até mesmo em termos locais em termos de, de determinados agrupamentos escolares, por exemplo, porque são sempre formas de promover inter...os escolares acho que seria sempre um fomento nesse sentido. Esta questão de muitas vezes no âmbito deste tipo de programas incluírem alimentos para se consumir a meio de uma manhã ao a meio de uma tarde e alimentos que normalmente não é, comum fazer-se o caso

tomate cherry o caso da cenoura, eu acho que apesar de tudo mais uma vez os pais estranham mais esse tipo de abordagem do que propriamente as crianças e acho que até as crianças são capazes de experimentar porque contexto do grupo tudo funciona muito melhor e portanto acho que são sempre estratégias extraordinárias agora, é importante também promover-se muito aquilo que me está a perguntar na pergunta nove nas medidas de acompanhamento, mas pronto vou falar a seguir.

**E: Na sua opinião, as medidas de acompanhamento para implementar o regime escolar têm vindo a ser adequadas e executadas?**

**P7:** Segundo o meu melhor conhecimento não, mais uma vez não tenho dados concretos para falar sobre isto ou seja, para dizer que em todos os locais que onde se executa este, este regime...que o regime da oferta é implementado mas que o regime das medidas de acompanhamento não é executado portanto que eu conheça não há propriamente estudos que mostrem isto mas mais uma vez de aquilo que se vai ouvindo falar, muitas vezes em fóruns ligados a estas temáticas é que de facto as medidas de acompanhamento ficam muito aquém daquilo que deveriam ser feitas e que são extraordinárias se existissem por que permitiam promover uma maior diversidade de consumo, não é, porque na realidade apareceram tomates cherry a meio de uma manhã, os alunos se não estiverem habituados a, a, a comer vão estranhar não, não vão perceber mas secalhar se se usar isso como, como uma forma de se explicar porque é que aquilo é assim porque é que poderia ser interessante até se brincar um bocadinho à volta daquilo, poderia ser forma interessante de se promover o seu consumo e eventualmente até se levar essa essa, essa, esse exemplo de consumo para casa, não é, e promover até o consumo por parte dos pais, portanto seria interessante agora de qualquer maneira acho que excelentes formas de se implementar estas medidas de acompanhamento deste programa ou de outro programa qualquer seria sempre ter junto às escolas profissionais que auxiliássem neste tipo de cumprimento porque na realidade também não se pode esperar que os professores consigam e saibam fazer tudo. São profissionais de excelência são extraordinários mas não são super profissionais, ou seja, no que é que eu quer dizer com isto sem parecer mal, não são tipo super-homem ou super-mulher neste contexto do super profissional ou seja não têm capacidade nem têm conhecimento para conseguir passar informação sobre todos os assuntos, é impossível e por isso mesmo é que há, é muito importante, é muito importante no contexto das equipas multidisciplinares e aí obviamente tenho que puxar a brasa ao nutricionista na realidade acaba por ser um profissional que seria excelente no contexto escolar para auxiliar também no acompanhamento deste tipo de medidas evidente que teria ali uma proximidade muito maior

mas também poderia ser eventualmente assegurado pelo nutricionista que estava na Câmara Municipal e que no fundo também dá apoio este tipo de projetos, agora seria feito uma forma muito mais eficaz se fosse alguém que estivesse afeto ao agrupamento de escolas e que pudesse colaborar neste tipo de contexto até mesmo no sentido de perceber e auxiliar no processo até da locação de novos produtos, novos produtores para poder auxiliar neste tipo de implementação de regime.

**E: Quais os principais facilitadores que existem para o sucesso deste regime escolar (de modo as crianças ingerirem esses alimentos)?**

**P7:** Bem, os principais facilitadores são claramente os municípios porque sem eles isto não se executa não é, e portanto temos que ter um município que tenha, enfim... alguém que se lembra deste projeto e que queira implementá-lo, mas acima de tudo um executivo que queira, que queira assumi-lo, é preciso realmente muito trabalho a sua implementação e é preciso a identificação dos produtores que queiram aderir ao projeto enfim... um conjunto de situações que, que dão o seu trabalho. Poranto os principais facilitadores claramente os municípios e isto depois também funciona muito em função do se aquele município tem eu também quero ter se enfim... também há muito essa questão e eu acho que a comunicação também é muito importante nestes regimes escolares certamente também vai haver mais uma vez maior inspiração para que mais municípios adiram, por exemplo, as escolas ficam encantadas com a recepção deste tipo de regimes preciso é que o principal promotor queira, queira executá-lo.

**E: Na sua opinião, quais são as maiores dificuldades na preparação de refeições e manuseamento de produtos da época e locais, em ambiente escolar?**

**P7:** É assim manuseamento, dificuldades na preparação e manuseamento produtos da época e locais na realidade não há não é, porque são, são produtos que como, como outros quaisquer épode haver realmente que eles nos cheguem à cozinha (risos) que nos cheguem à escola porque na realidade são, são produtos como, como outros quais quer... pode haver realmente, a grande dificuldade, é de facto poder recebê-los na quantidade na cadência que se pretende e que se necessita para executar as refeições para aquelas ementes e portanto é a única dificuldade que muitas vezes existe no sentido de, de se poder promover contratos com este tipo de produtores que permitam e que, e que, e que consigam fornecer as quantidades necessárias para os números

que existem nas escolas, portanto será a maior dificuldade porque em termos de manuseio propriamente dito dentro da cozinha são iguais.

**E: Qual a sua opinião na exequibilidade de uma oferta alimentar, em ambiente escolar, direcionada para os produtos locais e sazonais?**

**P7:** É assim o grande problema está na capacidade de fazer um caderno de encargos que os consegue incluir, isto é a única questão, aquilo que se vai vendo é que muitas vezes se consegue que exista uma inclusão de produtos locais e sazonais por via da possibilidade de serem certificados em termos agricultura biológica e portanto aí, é mais fácil poder inclui-los ahm em termos de caderno de encargos portanto é uma questão puramente jurídica mas na realidade depois quando se consegue realmente contornar a componente jurídica que cai muito na questão do preço ou seja da União Europeia, daquilo que são os produtos de menor preço quando se consegue controlar isso e ir para a questão dos produtos biológicos, temos aqui outro problema porque na realidade então aí secalhar temos ainda mais dificuldade na obtenção de produtos nas quantidades e na cadência que se necessitam e dentro do nível de diversidade que se pretende em termos de recomendações da Direção-Geral da Educação, portanto o grande problema claramente, está aqui, na componente jurídica.

**E: Haveria vantagens que a aquisição dos géneros alimentícios, que fazem parte do regime escolar, tivessem origem na agricultura familiar?**

**P7:** Haveria vantagens no sentido em que provavelmente se conseguiria promover a circuitos mais curtos de entrega, portanto as cadeias curtas de distribuição, contudo, teríamos que garantir que esta produção com origem na agricultura familiar que fosse um tipo de produção que nos conseguisse garantir toda a qualidade do alimento, ou seja, no fundo em termos também da própria análise toxicológica dos alimentos. Muitas vezes quando estamos a falar de produções de maior escala estamos a falar de produções associadas a empresas agrícolas que realmente investem neste tipo de análise ao solo, aos alimentos, por causa de todas as contaminações que muitas vezes, o caso das agriculturas familiares muitas vezes estamos falar de produções em terrenos mais pequenos que muitas vezes faz-se, acontece, que, que os próprios alimentos podem sofrer de contaminações de terrenos ao lado e que isso os próprios agricultores podem ter a melhor das práticas mas não conseguem controlar o que pode estar a ser feito ao lado e pode acabar por surgir aqui algum tipo de contaminação aos produtos que eu tenho quero fornecer a este tipo de instituições/ entidades agora se conseguirem garantir que possa haver este tipo de, de análise...pois muito bem acho extraordinário porque realmente temos em

Portugal uma percentagem ainda considerável de agricultura familiar, seria uma excelente forma de auxiliar também esse tipo de produção que não é por ser agricultura familiar que tem que ser pior, porque não é, muitas vezes acaba por ser até bastante mais interessante até no seu ponto de vista da sustentabilidade e portanto acho que é interessante, agora muitas vezes tem este, esta condicionante que muitas vezes não depende do próprio agricultor em si mas sim daquilo que pode estar acontecer ao lado porque realmente estamos a falar de normalmente de terrenos.

**E: O desperdício alimentar é, atualmente, avaliado em meio escolar?**

**P7:** Acho que é avaliado muito mais do que já foi (risos) Houvesse falar muito sobre desperdício alimentar e isto também lá está a comunicação é sempre, pode ser sempre um ponto a favor neste tipo de estratégias e portanto muitas vezes também se usa isso como, como atividade escolar, como projeto escolar, como as próprias empresas de restauração coletiva também fazem muito isto porque claramente também tudo aquilo que não desperdiçam é dinheiro ganho e portanto isso obviamente também se associa a essa componente e é importante ahm...mas acho que em muitas outras situações também se faz muitas vezes associada por projetos escolares próprios professores, próprios alunos manifestam interesse, portanto eu diria que atualmente se faz muito agora se me perguntasse se faz tudo da mesma maneira não, não se faz tudo da mesma maneira o que faz também com que a haja aqui um grande problema de comparação de dados que muitas vezes também seria interessante do ponto de vista mais de investigação e de perceber o panorama nacional, mas enfim, muitas vezes o pouco se faz permite ver que muito se desperdiça e portanto são sempre formas de consciencialização e claramente hoje faz-se muito mais que aquilo que já se fez mas acho que poderia ser uma, algo a fazer-se por sistema porque é fundamental haver aqui uma clara redução do desperdício alimentar e constituir com isso uma ferramenta pedagógica para os alunos, perceberem que é importante não desperdiçar, para desperdiçar o menos possível porque, não só porque, porque não se stá a respeitar o alimento enquanto o alimento em si que é importante para nós mas também porque na realidade o desperdício alimentar acaba por, por ser, por ser algo bastante lesivo em termos ambientais e portanto é algo que normalmente não se pensa naquilo que se faz a este lixo que se gera e então os alunos não têm, as crianças não tem noção nenhuma e portanto é...poderia também constituir aqui uma forma de, de se ensinar, não é, medir também é uma forma de ensinar.

**E: Existem ações implementadas para a diminuição do desperdício alimentar, em meio escolar?**

**P7:** Existem ou seja são muitas vezes ações avulsas que se vão fazendo em função também daquilo que se vai encontrando agora na realidade que eu conheça não existe uma medida transversal ou uma medida nacional, pelo menos que possa existir alguma determinada ou meta uma ou uma determinada percentagem a partir da qual não se deve ultrapassar portanto que eu conheça, que eu saiba não existe se calhar até pode existir eu não conheço mas na realidade poderia haver algo intituido a esse nível para, para poder também travar aquilo que é o desperdício alimentares mas que existem ações para a diminuição do desperdício alimentar, existem, muitas vezes de forma avulsa e que muitas vezes são, são implementadas por agentes diferentes, seja pela própria empresa que, ou equipa, que faz a produção das refeições sendo gestão direta ou não ou pela própria escola que quer realmente fazer uma promoção do desperdício alimentar na escola em si ou a própria câmara que também há situações, várias situações em que a própria câmara que realmente toma a iniciativa de fazer uma avaliação e posterior diminuição generalizada do desperdício alimentar nas escolas do seu do seu, do seu âmbito, portanto, existem várias ações, que eu conheça, não existe nenhuma genérica ou generalizada para, para esta realidade mas que seria importante existir.

**E: Quais as componentes da refeição escolar que habitualmente apresentam maior desperdício?**

**P7:** É perguntar exame (risos) ora bem eu creio que são, que é, que é realmente a área dos produtos hortícolas que de facto é, é mais desperdiçada e depois a parte do, do pescado porque muitas vezes as crianças também não estão habituadas a preparar ou a otimizar o peixe para consumir sobretudo se for um peixe que é servido com espinhas e portanto se assim for constitui mais, mais desperdício, portanto acredito que seja aqui nestas duas áreas produtos hortícolas em contexto de saladas e em contexto de sopa e depois o pescado.



## **Anexo IV - I**

### **Entrevista n.º 8**

**Dia:** 12/03/2021

**Duração:** 51mim04s

**E: Na sua opinião, quem deve elaborar as ementas escolares?**

**P8:** Nutricionistas! Essa é fácil!

**E: Considera que, atualmente, existe o cumprimento das recomendações/ orientações do Ministério da Educação / Direcção-geral da Educação na construção das emendas para o ciclo de estudos em questão?**

**P8:** Bom aqui a com...a questão, a resposta é mais complexa porque aahhm o cumprimento das recomendações e das orientações do Ministério de Educação, claro que é, a seguido e acho que de alguma forma as escolas tentam seguir mas primeiro: depende do nível de ensino que estamos a falar, estamos a falar pré-escolar e primeiro ciclo está muito dependente do município e da ajuda que o município pode dar na, na, na elaboração desta ementas e a quem é que é que esta responsabilidade é atribuída porque normalmente os municípios que ajudam nesta, nesta questão a partir do segundo ciclo é muito dentro da escola e é a escola que define muito estas recomendações ou estas elaborações destas se emetas, bom, e pois temos aqui duas outras questões que tem a ver se a oferta alimentar está entregue a serviços de catering, restauração coletiva ou se é feito nas próprias cozinhas e nas próprias escolas, bom, de qualquer forma do meu conhecimento são muito poucas as escolas em Portugal, seja de nível ensino seja, e seja de que contribuição seja, que sejam, que tenham a mão de um nutricionista a fazer as ementas, o que quer dizer que é muito difícil para um técnico municipal ou alguém que sejam cozinheiras ou uma cozinheira ou alguém que não tenha, digamos, interpretação direta das recomendações e orientações do ministério que possa e de facto executar e depois ainda temos aqui um terceiro parâmetro que é o custo, ou seja as recomendações e orientações do ministério tem à partida subjacente um preço cálculo para a refeição mas isso depois depende de uma série de fatores como por exemplo, os fornecedores e o preço que os fornecedores aplicam para o fornecimento dessas refeições, portanto há uma f...de uma forma mais simples há uma tentativa de seguir o cumprimento e recomendações, não há é alguém do outro lado a interpretar e aplicar corretamente a essas, essas recomendações ahhm ahmm na prática não é e portanto isso depois

aqui um elo desagregador alguém que guia e orienta e alguém que não consegue aplicar porque não sabe interpretar com ou não sabe a traduzir essas recomendações em ementas e portanto ahm já para não falar depois se os meninos toleram ou não pronto isso para já (risos).

**E: Considera a necessidade de alguma reformulação das ementas em termos de quantidade (diversidade) e qualidade?**

**P8:** Bom, é assim...vários, várias avaliações que têm vindo a ser publicadas em Portugal, portanto vários nutricionistas têm-se dedicado à avaliação deste tipo de ementas utilizando até uma ferramenta que a Universidade do Porto disponibiliza que é a SPARE não é, a ferramenta SPARE e é assim (pausa) digamos que (pausa) acho que cinquenta por cento das ementas atingem essas, em termos qualitativos e quantitativos, acho que, acho que atingem ahmm depois há uma diversidade enorme, portanto, voltamos à questão anterior que é depende da escola, depende do, do interesse, depende de quem elabora as ementas, portanto há depois uma aproximação ahm dos cinquenta até os cem...dependendo muito de, ahm da escola e de tudo o que está por trás para, para a execução destas ementas portanto isto não é uma coisa linear e não é uma coisa estandardizada que é que aquilo que acho que falta em Portugal.

**E: A reformulação deverá ser em função da localização da escola, em termos geográficos?**

**P8:** Não, eu não concordo eu acho que aqui o que acontece é assim nós, nós temos estudado muito se de facto há assim tanta diversidade cultural e geográfica em Portugal, eu acho que não. Eu acho que nós somos um país sobretudo, acho que acima de tudo, maioritariamente urbano ahm temos poucas e, e as freguesias, e, e digamos que os locais, que geograficamente se entendem como rurais, digamos assim, ahm têm acesso, acho que vivemos o século XXI, portanto em Portugal eu acho que todas as zonas rurais têm acesso a tudo aquilo que, ou quase tudo aquilo que, a nível urbano, nós conseguimos...portanto a reformulação não deve ser em função da localização da escola em termos geográficos a reformulação deve ser feita de acordo com o nível de reformulação que as ementas já compreendem, portanto, se eu mandasse alguma coisa, que não manda nada, mas se mandasse alguma coisa o que eu faria era de facto uma avaliação profunda daquilo que está a ser servido de norte a sul do país, excluindo as Ilhas porque têm uma, uma gestão própria e portanto excluem-se desta, desta natureza, portanto, faria aqui uma vigilân..primeiro uma avaliação profunda daquilo que está de facto a ser servido às crianças uma, uma, uma reformulação ahmm estandardizada e harmonizada de norte a sul, portanto não, não vamos inventar aqui, acho que todos os meninos dos 6,7, 10, 12, 15 não, não

são diferentes, se vivem no Algarve ou se vivem no norte do país e portanto eu não faria essa reformulação em termos geográficos, eu faria a reformulação de uma forma harmonizada estandardizada, portanto, faria uma avaliação primeiro e depois faria uma reformulação de acordo com o nível ahm a que estas ementas estão, menos cumpridoras ou mais cumpridoras daquilo que são as recomendações já abri prescritas.

**E: Quais os principais obstáculos que existem na oferta de ementas que vão ao encontro das recomendações/orientações do Ministério da Educação/Direção Geral da Educação?**

**P8:** É... são todos estes fatores que enunciei, portanto o facto de termos diferentes formas de oferecer alimentos e refeições às crianças, portanto, termos (tosse) ementas que são de tempos diferentes, temos pessoas a fazerem ementas, temos diferentes pessoas organizações e instituições a colocar as refeições dentro da, da... na mesa das, das, das escolas nos refeitórios das escolas, temos diferentes formatos de refeitórios, temos uma série de dinâmicas que são tão diferentes que de facto esses são os principais obstáculos, é nós não temos em Portugal há algo harmonizado que permita, ahm que permita, de uma forma quase sistemática, hmmm metodológica ahm fornecer ali, portanto ter, ter, ter de facto fornecimento de alimentação escolar ahm ao alto nível, não, eu não estou a dizer que ela não é, eu acho que melhorou muito, acho que melhoraram muito as ementas escolares ahm pelo facto de...e agora respondendo já à 6 que é ...

**E: Quais os principais facilitadores para o cumprimento das recomendações/orientações ementas do Ministério da Educação/Direção Geral da Educação?**

**P8:** Eu acho que neste último dez, doze anos em que se falou tanto em questões ligada à obesidade, nós verificámos a importância ahm da alimentação ahm ser o mais adequada possível para, no fundo ahm, promover mais a saúde das crianças e as crianças se desenvolverem, portanto, há aqui história de, em Portugal, uma história em que falamos sobre alimentação saudável, e essa história foi importante para que todos os agentes, todos os agentes envolvidos na promoção da saúde ahm infantil, quer seja, desde dos profissionais de saúde, à escola, à família e todos os outros agentes, aos municípios ahm, acho, acho que ficámos, estamos mais alerta é um, hm... é um país que está mais alerta para estes problemas de saúde das crianças, onde claro a obesidade vem no topo da lista, porque é de facto a doença mais prevalente na infância e portanto, há aqui um certo interesse em que nós consigamos aprender

como é que poderemos melhorar, portanto as escolas fizeram um, um, um..hmm um, têm vindo a fazer, um percurso absolutamente fantástico, o que quer dizer que quando não conseguem cumprir, não é por não o ter vontade de o cumprir, não é porque é mais fácil não o cumprir, não! Eu acho que muito, ahhm portanto aquilo que tem sido facilitador é de facto esta questão o, a, o...a questão da alimentação saudável na infância, ter vindo a ser colocada no topo da agenda e inclusivamente agenda política, portanto, é importante isso, mas...aquilo que às vezes se torna complicado, não é a falta de vontade, e portanto, há mais vontade de fazer melhor, há mais vontade de fornecer mais ementas, há mais vontade dos municípios quererem mais a mão dos nutricionistas para os ajudar a fazer as ementas escolares mais ajustadas, mas, há toda uma logística e uma parte administrativa que às vezes complica ahm, complica esta, este fornecimento alimentar escolar em (pausa) enfim, de uma forma mais harmonizada é estas, esses, essas questões facilitadores e, e, e, e dificultadoras (risos) se é que podemos usar esse termo que, de facto, não, não tem permitido, portanto isto é assim dois passos para a frente um passinho para trás e vamos andando...

Temos vindo a evoluir positivamente mas acho que ainda há muito a fazer é isto..

**E: Qual o grau de adesão das entidades envolvidas (municípios - agrupamentos de escolas), ao atual regime escolar - leite, fruta e hortícolas, para a realidade onde atua?**

**P8:** Ora bem o que eu sei, o que eu conheço, tanto quanto sabe eu sou investigadora principal do estudo COSI, e o estudo COSI que é o *Childhood Obesity Surveillance Initiative* que é um estudo da OMS, ahm, faz muito esta vigilância, não a este nível de tipo de alimentos, portanto nós, nós temos três segmentos que avaliamos no COSI que é a família, a escola e a criança mas ao nível da escola não temos propriamente esta, esta pergunta, não é, se há de facto adesão ou a não adesão ao regime de fruta escolar porque isto é um estudo europeu da Organização Mundial da Saúde e portanto é estandardizado por todos os países e todos os países naturalmente têm regimes diferentes e tem ofertas diferentes...portanto temos assim uma... umm...digamos que fazemos assim inquérito básico nesse, nessa matéria mas do meu conhecimento, o que eu sei é que, ahmm acho que houve até...é assim os últimos relatórios que eu me lembro que já foi há algum tempo, ahm em termos de municípios, os municípios onde temos trabalhado que têm de facto esta, este interesse de, de terem mantido ahm aderentes à, ao regime de fruta escolar e portanto o leite é universal, nós, nós encontramos leite escolar de uma forma universal, que leite é este depois temos...isso já é outra questão portanto, se o leite que se entendia ah que deveria ser um leite pouco açucarado, um leite simples, não sei se essa é a realidade do país, acho que continuamos a oferecer leite, não sei se na realidade do país, muito

honestamente, se faz alguma questão continuarmos com regime de leite escolar, eu, eu, eu se alguém me ouvir a dizer isto vai já se atirar ao ar (risos) é um regime, é um regime muito antigo é, uma, uma jóia da coroa, se nós tivéssemos coroa (risos) uma jóia da coroa aqui país porque em, nos anos 70 foi absolutamente crucial mas nós podemos, foi um dos países da Europa, se não o único, a ter este potencial, este investimento da oferta de leite escolar e portanto muitas crianças que não tomava o pequeno-almoço e que chegavam à escola sem qualquer a ingestão de qualquer tipo de alimento era absolutamente crucial a forma como o país investiu neste, neste de leite escolar, e portanto, agora o que me parece nestes, neste, nestes anos, não é, que nós já não encontramos tanta dificuldade eu acho que o leite é universalmente aahm, sabe por todas as pessoas e portanto eu acho que, não acho que importaria ver se calhar algumas escolas onde isto fizesse algum sentido ahm...nós sabemos que em Portugal as crianças têm um consumo de pequeno-almoço acima dos 90 por cento portanto, é muito raro uma criança chegar à escola sem pequeno-almoço pelo que a manutenção deste regime de leite escolar, no meu ponto de vista, só faria sentido para as escolas que realmente necessitam, poderão haver, naturalmente, acho que poderia ser feita uma reavaliação porque em última instância são as escolas que decidem se compram e se oferecem este leite e nós estamos aa está, se compararmos, por exemplo aí é que eu acho que já faz diferença, como são as escolas que adquirem este leite escolar, obtém uma, uma, uma adesão para um determinado fornecedor levar este leite até às escolas, em Lisboa, será relativamente fácil o cumprimento desse leite escolar, menos açucarado e se calhar quase simples em algumas escolas mas se calhar em zonas mais do interior do país ahm, a escola que tem ahm, turmas mistas de desde do primeiro até ao quarto ano têm 25 alunos, vão comprar ou, ao merceiro local os leites a cho, a cho, achocolatados porque a única forma dos miúdos ahmm beberem leite, pronto, eu não concordo se isto é realmente é uma boa... lá está mais uma vez vamos bater na falta de...um bocadinho de estrutura organizacional, uma vigilância mais apertada ao nível das escolas, acho que falta muito, muito, muito eu acho que envolve a nível da saúde nós temos feito um trabalho muito consistente nesta questão de avaliar o estado nutricional infantil, avaliar as condições em que as famílias vivem, avaliar os hábitos e os estilos de vidas das crianças mas ao nível da escola este, este trabalho tem que ser um bocadinho mais, mais, digamos profundo e de facto esta oferta de leite e fruta e hortícolas hmm tem que ser de facto algo que, que a escola tem que procurar melhorar, portanto ao nível de leite é isto ahmm acho que a oferta de fruta escolar em, dos municípios que aderiram, aa aa realidade é se as crianças as toleram ou não, ou seja, se há um investimento da escola de pôr maçãs e servirem maçãs duas outras vezes por semana aos miúdos, se os miúdos de facto consomem ou não a fruta, ou se a fruta fica lá meia estragada pela escola e depois já

ninguém lhes pega (risos), pronto temos esse problema... O que é que falta aqui? Lá está falta aquela...de termos tudo consertado para que depois do outro lado haja ahmm promotores de saúde, como por exemplo, os nutricionistas, como nós fazemos ações de âmbito escolar, onde nós explicamos a importância do consumo de fruta que não é naturalmente um professor depois vai e vai fazê-lo porque não tem formação para isso...pronto há aqui estas dissonâncias, hortícolas não fala porque não é muito normal as escolas em vez da fruta, que consumo fruta ainda é muito abaixo daquilo que seria desejável ahm uma coisa é oferta, outra coisa é o consumo, nós substituímos já aaa fruta pelos, por outros, para outros alimentos como por exemplo os hortícolas, acho que ainda não estamos nessa, nessa fase... pronto.

**E: Qual tem sido a adesão do público-alvo (crianças)? Varia em relação à categoria do produto e no seio de cada categoria?**

**P8:** Já respondi não é? Porque tem a ver com o facto dos miúdos tolerarem, que tipo de fruta é que as escolas adquirem, etc., mas, mas o que falta ali são nutricionistas de facto a promover alimentação como um todo e portanto que as crianças aperceberem a importância de, dos hortofrutícolas nessa, nessa, nesse, nesta questão.

**E: Na sua opinião, as medidas de acompanhamento para implementar o regime escolar têm vindo a ser adequadas e executadas?**

**P8:** Lá está eu acho que neste país, falta aqui é a mão da, do profissional de saúde e principalmente o nutricionista, ou seja, nós somos elos muito facilitadores de todo o processo portanto o que acontece é que o país investe ahmm cria uma logística não é tem, tem ali um, uma, uma máquina de distribuição e de implementação dos projetos e das, e das e destes regimes mas depois falta os elementos facilitadores que guiam, porque entre o emissor e o receptor não existe nada no meio, existe uma envio de produtos, de projetos, de iniciativas e depois perde-se no meio. Quantas escolas muitas vezes nos dizem assim “Ah sim! Enviaram isto e aquilo mas não nem percebemos bem para que isto é” portanto, é este elo de ligação ahm que, que falta, portanto isto deveria ser ser assim ao nível da roldana e não é, é assim é um, é um, é um, é algo aqui, há um emissor, há um receptor e falta aqui tudo no meio para que, para que isto tudo funcione.

**E: Quais os principais facilitadores que existem para o sucesso deste regime escolar (de modo as crianças ingerirem esses alimentos)?**

**P8:** Também já respondi, eu acho que os principais facilitadores é termos nutricionistas no meio desta, deste, deste regime e de qualquer outro para facilitar o consumo de qualquer alimento, na verdade saudável.

**E: Na sua opinião, quais são as maiores dificuldades na preparação de refeições e manuseamento de produtos da época e locais, em ambiente escolar?**

**P8:** Ora bem, aqui depende mais uma vez, como é que é se alimentar é feita. Eu acho que estamos menos mal, digamos assim, em termos de refeição do que estamos em todo em todos, os outros elementos que aparecem em...ahm adicionais, como por exemplo, tal como estava a dizer o regime de fruta escolar ou os alimentos aqui ou projeto, ou projeto local aqui e acolá mas sem, sem elo de ligação, eu acho que as refeições, ainda assim porque são servidas por empresas de catering ahm as empresas de catering têm todo uma, uma, uma digamos uma, uma organização que já, que já atende a todas estas questões depende do, do, da empresa de catering, mas daquelas que eu conheço, todas elas cumprem com todos os requisitos ahm para preparar refeições equilibradas, preparar refeições com qualidade e para preparar refeições ahm digamos, altamente higiénicas, e com todas as normas de segurança alimentar ahm para o manuseamento de produtos seja, seja, da, seja locais ou não sejam locais ahm isso nós não sabemos porque nós não estamos lá, nós não conhecemos mas, mas há esse, há esse manuseamento cuidado isso não tenho dúvidas que, de facto essa refeição, que vem da empresa de catering talvez tem tenha isto mais assegurado, não tenho, não tenho ainda em termos de sustentabilidade a possibilidade de perceber se essas empresas conseguem ir buscar ou se têm esse, esse interesse e essa possibilidade de irem buscar os alimentos locais ou seja, se.... a minha percepção é esta eu acho que se for uma cozinha dentro da escola provavelmente terá mais acesso aos, aos produtos locais, ahm porque há uma, há uma relação entre a escola e a sua comunidade mais próxima, portanto isso é possível mas acredito que não tenhamos ainda em Portugal todas as cozinhas equipadas com pessoal que seja altamente qualificado e que tenha e que cumpra a cem por cento todos os requisitos de higiene e segurança alimentar, por outro lado temos as empresas de catering que não me parece que tenham essa relação tão próxima com os produtores locais, porque isto é tudo uma questão de custo, portanto as empresas têm que tem que fazer algum lucro e, e, e produzir refeições como eles se queixam muito ahm não, não dá, não dá dinheiro (risos) que isso é o que dizem muitas vezes, portanto não acredito que seja, que esteja no topo da sua lista ahm, a procura dos dos alimentos locais e frescos para produzir em série, em massa, que é um deles poderão ter algum lucro que é que estão da

produção em massa, não é, das refeições mas acredito, isso tenha certeza, que são empresas que seguem bastante, todas as questões de higiene e segurança alimentar porque naturalmente são empresas, para estar abertas, são altamente vigiadas e que têm que estar sempre a cumprir esses requisitos.

**E: Qual a sua opinião na exequibilidade de uma oferta alimentar, em ambiente escolar, direcionada para os produtos locais e sazonais?**

**P8:** Mais uma vez, reforço de ser ao nível da cozinha, dentro da escola, portanto da possibilidade de voltarmos a ter oferta alimentares direta ahmm da escola para, para, para, para a mesa digamos assim e depois, é questão também de, em escolas mais ahm.. onde isto seja mais possível talvez em outras zonas, acho que aqui sim, já, já funciona bem onde é que estas escolas se situam geograficamente ahm porque aí sim, eu acho que já há um, não é tanto o acesso que estas crianças têm mas é mais a comunidade quanto mais pequena, e essa é minha experiência quanto mais pequena é a comunidade, portando nas escolas onde que funciona muito bem dentro dos municípios, que as comunidades são mais pequenas há, um interesse maior ahm quase de aldeia de, de querer ajudar a escola e há uma, há parcerias que são muito mais fáceis e exequíveis, portanto, nesse sentido acho que é muito mais fácil de nós termos ahm locais mais sustentáveis, dependendo do tamanho, ahm isso é a minha experiência, zonas muito urbanas com Lisboa ou Porto, sei lá outras, outras cidades que tenham de facto uma densidade populacional grande, ahm isto discute-se é importante, mas acho que é mais difícil de implementar num curto espaço tempo não quer dizer que isso depois não venha a ser conseguido mas já há muitas iniciativas das hortas urbanas, enfim há um caminho que se está a fazer ahm e que estas questões da sustentabilidade são, são inseridas e a própria de escola gosta de discutir estas questões mas não sei se será, se me perguntasse se hoje fôssemos avaliar, hoje, neste dia, se fôssemos avaliar como é que estaria a funcionar, ahm talvez ainda não estejamos nem talvez a trinta por cento de atingir este, esta, esta possibilidade.

**E: Haveria vantagens que a aquisição dos géneros alimentícios, que fazem parte do regime escolar, tivessem origem na agricultura familiar?**

**P8:** Mais, mais possível acho que...para já isto é um tema completamente atual, nós temos vindo, a aliás houve uma publicação recente, uma publicação científica recente em que avalia 150 programas comunitários e muito se diz dessa, nessa matéria no sentido de, de explicar que está muito centrado, ah ah portanto a promoção da saúde ahm, a este nível em programas comunitários está muito centrado no indivíduo, não é, na criança, criança, família e portanto

está muito integrado no indivíduo e que agora é tempo de nós começarmos a ter programas um pouco mais compreensivos e, e, e muito mais agregadores de, destes, destes que são os, os *hot topics* que são a sustentabilidade ahm este consumo consciente né, esta coisa de mindful e perceber exatamente porque é que devemos fazer assim ahm não é só porque, porque se agora se fala na sustentabilidade, é porque é exatamente o que é que nós, o que é que temos que fazer e portanto isso é, é uma outra questão da educação alimentar que tem que ser integrada nos programas e portanto, ahm sem, se terá não tem... não sei em que pergunta que ia mas...

**E:** Nesta aqui, haveria vantagens que a aquisição dos géneros alimentícios...tivessem origem na agricultura familiar ...

**P8:** O mais possível, mais possível porque assim incrementa, ahm, dá um *boost* há, aos, há agricultura local, não é, e portanto é aquele acesso mais facilitado, se, se os produtores locais souberem que aquelas duas, três, quatro ou cinco escolas os procuram para distribuir para, pra, para a, aahm para as suas refeições não só esses alimentos são muito mais frescos e portanto, sem, sem transporte, sem qualquer tipo de outra preparação de, de conservação para chegar até aos miúdos, portanto, se houver essa, essa relação é, é, relativamente, claro que é super vantajoso, não é, e portanto aí sim, estamos a integrar tudo aquilo que me parece ser a sustentabilidade ao nível da alimentação porque é aquilo que nos vai salvar (risos) dentro de algumas décadas, não sei quantas mas é exatamente, portanto, temos que iniciá-lo desde de já..ahm..e fazer destes miúdos que agora têm seis/sete anos, num ápice chegam a ter dezasseis, dezassete, vinte...e portanto são os adultos de amanhã e eles têm que viver já com estas questões, eu acho que é isso que é importante.

**E: O desperdício alimentar é, atualmente, avaliado em meio escolar?**

**P8:** Isto é um tema muito importante, por exemplo, para nós, para os nossos programas, nós sim, já estamos em, os nossos programas a, não só a falar da sustentabilidade, falamos muito, por exemplo, desde dos mais pequeninos, começamos pela dieta mediterrânica que já tem muito estas, estas, estas questões não é, as questões de, da produção local e depois juntamos à sustentabilidade alimentar, eu acho que é tudo uma, um cenário muito interessante e muito, de uma forma tem que ser sempre com aquela questão, para os miúdos aprenderem de uma forma agradável para eles perceberem exatamente o que é que eles podem ajudar, o que é que podem fazer, como é que podem ir procurar o produtor local, conhecem alguém e não conhecem? Como é que eles podem ajudar? E é de facto uma intervenção à antiga no sentido de ser uma intervenção outtipo, no, no, focada no indivíduo não é, da criança mas que a criança se, se

alargue digamos assim para a sua comunidade e portanto, o desperdício alimentar é...não parece que seja muito avaliada em meio escolar, se eu dissesse que...nem sei se isto é um tema que o meio escolar consiga para já (tosse) abordar porquê, porque eles não têm, não têm digamos, ahm...eu não digo quando não têm, é de uma forma geral, naturalmente haverão escolas que o fazem mas, mas eu acho que ainda não, não é um tópico ahm...avaliado em meio escolar porque também, o meio escolar às vezes não têm mão naquilo que oferta alimentar, voltamos aquela história de ser por exemplo, ao nível da oferta alimentar, ao nível de catering e portanto tem que ser, tem que ser parte destas empresas a procurar ahm minimizar o desperdício alimentar e que é bastante e principalmente ao nível dessas empresas alimentares é, é, é bastante. Nas escolas que servem têm catering próprio portanto, que servem, é mais fácil ahm porque depois, se bem que eu gosto que o *staff* todo da cozinha seja bastante, tenha bastante formação e nesta formação encontra-se as questões do desperdício alimentar mas também temos aquelas cozinheiras que já de olho sabem aquilo que deverão fazer para o número de refeições e, e começam a acertar, digamos assim, capitações ahm menos no sal, que ainda falta muito (risos) para fazer, ahm mas que as mãos de sal das cozinheiras são pesadas mas, mas por exemplo, depois começam a perceber não, isto é, isto é, porque é assim as crianças depois têm de facto uma preleção de mais, por um tipo de, de hm de hm de refeições do que outras e portanto eles começam a acertar isso e começa a haver menos desperdício alimentar ahmm...

**E: Existem ações implementadas para a diminuição do desperdício alimentar, em meio escolar?**

**P8:** Mais uma vez que eu conheça não, nós como trabalhamos muito diretamente com, ahm mais de sei lá, quarenta a cinquenta escolas pelo menos, cada ano, do...mas só trabalhamos com escolas do 1º ciclo ahm, isyo é algo importante para nós e portanto quando trabalhamos as questões do desperdício alimentar é mais dentro de casa, não em meio escolar, ahm pronto ...e depois lá está tem a ver com o facto de termos os tais facilitadores, os nutricionistas, e os programas e dos projetos que chegam às escolas para tratar desta questão, mais uma vez os professores têm...eles queixam-se muito porque eles têm que ser tudo e mais alguma coisa, como nós, nutricionistas, têm que ser psicólogos tem que ser, tem que ser formados em alimentação, tem que ser formado em saúde ...quer dizer... de facto eles não têm essas competências e, e é difícil às vezes é, é por interesse há professores mais interessados, há menos interessados e vai por aí.

**E: Quais as componentes da refeição escolar que habitualmente apresentam maior desperdício?**

**P8:** Eu, eu acho que acima de tudo aquilo que eu tenho mais conhecimento é ahmmmm (pausa) o facto de haverem, isto é... a primeira questão é, o facto das capitações muitas vezes não estarem ajustada às atividades das crianças, ou seja se for ver as capitações da da Direção-Geral de Educação quer dizer, às vezes temos os mesmos, o mesmo aporte para o mesmo rapaz de dezasseis anos cque para um miúdo de seis e portanto lá está...se não houver este cuidado, de quem está a servir, perceber que estão a fazer alimentos ahmm refeições para crianças de seis anos ou crianças para, ou mesmo por exemplo numa escola do segundo ciclo, segundo e terceiro ciclo, quer dizer temos crianças que têm 11 anos e temos criança... e temos miúdos que têm dezoito ou dezassete..ora, é evidente que o desperdício alimentar é muito diferente de uma criança de doze para dezassete, e portanto lá está, como é que se evita isto, evita-se ou pelos próprios...se houver as cozinhas próprias, se houver as cozinhas próprias é mais fácil porque quem serve, já serve normalmente a quantidade diferente para uma criança de seis e o número de dezasseis ou dezoito, agora se são as refeições servidas, as refeições são todas iguais, portanto há muito mais desperdício alimentar quando as refeições são servidas ao nível do catering porque não se vai fazer diferente, portanto eles recebem, sei lá, mil refeições, não vão estar a servir mil refeições com menos (risos), com menos para os miúdos de seis...aquilo é muito automático e portanto como é muito automático, eu acho que há muito desperdício alimentar nessa, nessa, nessa questão.

## **Anexo IV - K**

### **Entrevista n.º 9**

**Dia:** 22/03/2021

**Duração:** 36min25s

**E: Na sua opinião, quem deve elaborar as ementas escolares?**

**P9:** Ora bem, num cenário ideal e é isso que queremos, não tenho dúvidas nenhuma que quem deve elaborar as ementas escolares devem ser nutricionistas.

**E: Considera que, atualmente, existe o cumprimento das recomendações/ orientações do Ministério da Educação / Direcção-geral da Educação na construção das emendas para o ciclo de estudos em questão?**

**P9:** Bom, o, o Ministério da Educação via Direcção-Geral de Educação tem um conjunto de referenciais para a oferta alimentar hmmm e, que alguns estudos nos dizem é que dentro das recomendações algumas delas não são cumpridas, portanto não é o que eu considero é o que um conjunto de estudos considera que algumas das recomendações não são cumpridas, agora se de entre as recomendações o que não é cumprido é construção da ementa, não é, porque a ementa em si só é uma das questões dentro da alimentação escolar e porventura, segundo a minha opinião, terá de aquilo que é mais simples de ser cumprido.

**E: Considera a necessidade de alguma reformulação das ementas em termos de quantidade (diversidade) e qualidade?**

**P9:** Eu considero que os referenciais seja nesta área seja noutra nunca são documentos que têm que ser considerados como estáticos e portanto o que eu considero nesta matéria como em outras é que periodicamente e esses referenciais, estes documentos têm que ser revisitados e portanto, ohm se há necessidade da reformulação pois há sempre necessidade da reformulação dos documentos, o que não quer dizer que os referenciais sejam tão antigos quanto isso mas o que também hmm temos que ter a noção é que as questões da alimentação escolar são assuntos de momento muito importantes para a saúde futura portanto é preciso visitar estes documentos e dar-lhes as voltas necessárias, não é, nós temos referenciais para a oferta alimentar no que diz respeito às capitações para o refeitório, no que diz respeito aos buffets escolares e às máquinas

de venda automática mas volto a sublinhar, é preciso esses hmmm...haver até os próprios documentos como qualquer documento em termos de qualquer norma de qualidade, está no próprio documento publicitado quando é que ele vai ser revisto.

**E: A reformulação deverá ser em função da localização da escola, em termos geográficos?**

**P9:** Ehm eu penso que tem que haver documentos em termos nacionais como o que existe, atualmente porventura pode ser necessário haver adaptações mais à, a, geográficas que vão de encontro à geografia em si, mas vão de encontro às necessidades específicas das crianças daquela zona, mas o que eu acho é que a reformulação tem que ser global e depois pode haver especificidades, mas lá está, aí transportava-nos para o modelo completamente diferente do modelo que temos na atualidade, o que nós temos na atualidade é o Ministério da Educação via Direção-Geral de Educação emite aquilo que são as normas, portanto, terias que ter um modelo necessariamente diferente que *by the way* também lhe posso dizer que esta pergunta vai de encontro a um outro modelo que eu advogo, modelo esse que deveria ser centrado em, em presença nomeadamente de nutricionistas em várias zonas geográficas do país para atender às especificidades locais.

**E: Quais os principais obstáculos que existem na oferta de ementas que vão ao encontro das recomendações/orientações do Ministério da Educação/Direção Geral da Educação?**

**P9:** Bem, os obstáculos desde de logo, eu acho que o principal obstáculo é ter interlocutores que sejam *experts* na matéria no meu caso, dos nutricionistas mas porventura associar a estes outros profissionais, mas claramente, ter interlocutores que sejam *experts* na matéria caso contrário, acaba por ser difícil de poder ser operacionalizado, senão vejamos, Ministério da Educação emite as as normas, depois temos realidades diferentes nas escolas, há escolas em que os serviços estão sob a alçada direta do Ministério da Educação, há outros que estão sob a alçada das autarquias e sabemos com a última delegação, com a nova legislação delegação de competências nas autarquias, a alimentação escolar vai ficar, no que diz respeito à oferta das refeições e para a, para as nossas crianças vai ficar a cargo das autarquias, portanto, temos aqui vários autores temos o ator, próprio Ministério da Educação a emitir as normas, o próprio Ministério da Educação a providenciar as refeições ou as autarquias a providenciarem as, as refeições, as empresas de restauração coletiva em cerca de metade dos casos ohm em que a terem sido adjudicada a, aa, aaa produção das refeições, não é, portanto e depois temos os outros atores que são aqueles que são peças importantíssimas que é a comunidade escolar os

professores, todos os funcionários das escolas e depois para quem se destina que são os alunos ou seja um conjunto muito diversificado de atores tem que ter elementos que possam ser conhecedores profundos da matéria para que ela possa ser operacionalizada.

**E: Quais os principais facilitadores para o cumprimento das recomendações/orientações ementas do Ministério da Educação/Direção Geral da Educação?**

**P9:** Os principais facilitadores no cumprimento das recomendações se calhar as próprias recomendações, quando nós temos uma recomendação eu acho que é a pedra inicial para, para se para se cumprir, não é, mas lá está para além disso, depois essas recomendações forem difíceis de serem compreendidas e por outro lado depois difíceis de pôr em prática mas claramente ,o principal facilitador é o trabalho que a Direcção-Geral de Saúde tem desenvolvido neste sentido mas, mas lá está, o obstáculo é grande o suficiente para este facilitador não conseguir ter o sucesso desejado.

**E: Qual o grau de adesão das entidades envolvidas (municípios - agrupamentos de escolas),ao atual regime escolar - leite, fruta e hortícolas, para a realidade onde atua?**

**P9:** Ora bem, para isso nós precisávamos também ter um pouco a noção de como é que surgem estes diferentes regimes que depois foram colocados no mesmo regime, no regime escolar já que nós temos que nos lembrar que o regime do leite escolar tem décadas, décadas vem do pós-25 de Abril, claro que depois teve ali uma expressão fortíssima na altura em que Portugal faz a sua adesão à comunidade económica europeia, mas portanto, tem aqui muitos anos de terreno e depois o regime da fruta escolar é mais recente e é diferente regime da fruta escolar necessitava da, da intervenção e quase que na boa vontade das autarquias para prosseguir e portanto termos dois regimes que depois se fundem no mesmo regime eu acho que ainda algumas vicissitudes e alguns obstáculos para eles serem levados a efeito e portanto no meu entender, há aqui dois problemas no, no pode haver vários problemas não é, mas pronto que eu queria realçar no caso do leite escolar, a única questão que eu realçava do regime de leite escolar deveria ser leite per si leite, é leite, leite per si e portanto subtrairia aqui a questão do chocolate ao leite escolar porque não faz sentido no momento em que nós queremos reduzir a quantidade de açúcar ingerido estarmos a ministrar a açúcar neste veículo importante que é que o leite mas esse eu acredito que tem um grande grau de adesão até porque, quer por parte dos alunos quer

pelo mecanismo em que ele é colocado nas escolas, portanto, se calhar está mais oleada a máquina para que ele chega às escolas. No caso da, da fruta escolar mercê de vicissitudes iniciais que tinham a ver com a própria autarquia a aderir, a concorrer, no fundo, ahhhh e as regras serem hmmm muito rigorosas e se não cumpridas porventura até própria autarquia poderia não lhe ser dada a verba devida, não é, e sabermos que ele é diferente, tem muitas diferenças em relação ao leite, leite é para todos os dias, a fruta escolar é, é para dois ou três dias semanais já não tenho bem a, a noção, portanto há aqui algo, no fundo, não há sintonia entre os dois e eu acho que o que é necessário que haja sintonia...limar aquilo que é preciso limar, já disse o exemplo do chocolate, e depois que haja sintonia entre os dois regimes já que estão colocados no mesmo regime para que no final nós possamos ter estes dois alimentos de forma facilitada junto dos alunos.

**E: Qual tem sido a adesão do público-alvo (crianças)? Varia em relação à categoria do produto e no seio de cada categoria?**

**P9:** Eu com franqueza não tenho dados fiáveis neste, neste sentido e portanto tudo o que eu posso dizer pode ser especular, pode ser, da minha experiência da vivência que vou tendo junto dos, do, dos vários do público-alvo, não é, escolas que visito pessoas com quem falo, reuniões que tenham no Ministério para para o efeito, portanto não tenho dados concretos sobre a...sobre o assunto acredito, acredito é que independentemente da adesão, se for bem trabalhado, olhando mais para frente, se forem bem trabalhado, a este regime com estes dois alimentos aqui envolvidos nós podemos ter uma adesão muito interessante porque de resto se não trabalharmos a questão, a mim, é, é é assim, deixa-me um sabor amargo de boca, saber que se está a levar às escolas leite carregado de açúcar e quando nós queremos retirar o açúcar, portanto a adesão quase que não me, que não me importa muito neste, neste caso e depois temos aqui outras questões que é, outros poderem aproveitar estas fragilidades para de repente estarem a querer colocar produtos que são substitutos entre aspas do leite que nada têm substitutos de leite, bebidas vegetais, e nós sabemos que isto está a acontecer, nós sabemos que está a acontecer. Recentemente li uma, uma notícia a propósito deste mesmo facto, de querer tirar o chocolate de leite e logo alguns que são aqueles devogam as bebidas vegetais estarem logo a pegar neste, neste assunto e portanto, nós temos que ter programas que sejam o mais imaculados possível para não ter este aproveitamento, portanto, em termos de adesão não posso lhe dizer muito mais que isto porque não... desconheço os dados.

**E: Na sua opinião, as medidas de acompanhamento para implementar o regime escolar têm vindo a ser adequadas e executadas?**

**P9:** Ora bem, elas e... adequadas não poderão ser porque as medidas de acompanhamento, se pessoas relativamente preocupadas com o assunto, atentas ao assunto, despertadas para o assunto, envolvidas no assunto, têm dificuldade em ter dados neste sentido portanto...é porque alguma coisa não está bem, não é, nós nas medidas políticas temos que ter, esta claramente é uma medida, é política pública, é colocar ao dispor das crianças dois produtos alimentares - fruta e leite - e se se coloca ao dispor das crianças ahhhm...desenvolvendo aqui um conjunto de mecanismos do estado para efeito, desde logo uma verba avultada e, e depois...todo um circuito operacional para operacionalização deste regime escolar, ora, sendo uma política pública ela tem que ser desenhada intencionalmente saber o que queremos com ela, e o que é certo é que temos ter medidas de acompanhamento, mas medidas de acompanhamento que sejam claras e conhecidas, para que nós possamos alterar a política mediante os dados que nós temos em termos de avaliação da própria política, ora, volto-lhe a dizer o mesmo, pessoas, como é o meu caso, que se dedicam a estar atentas esta, aa, a estes dados têm muita dificuldade, volta sublinhar, a conhecer quais são as medidas de acompanhamento e será que elas existem, então qualquer coisa não estará bem.

**E: Quais os principais facilitadores que existem para o sucesso deste regime escolar (de modo as crianças ingerirem esses alimentos)?**

**P9:** Ora bem, o principal facilitador é desde logo haver esta vontade do estado português em facultar, gratuitamente, estes dois produtos alimentares e entendendo que eles são importantes para a alimentação das crianças para o seu bom desempenho escolar e para a sua saúde futura. Portanto, aqui o grande facilitador é haver de facto o nosso estado a querer levar a avante política pública, porém, esta política como também já se percebeu das minhas palavras tem algumas fragilidades e portanto o próprio, estado que põe em marcha esta política também tem de avaliá-la no seu todo para ela de facto chegar a atingir os objetivos devidos que é facilitar a saúde das crianças.

**E: Na sua opinião, quais são as maiores dificuldades na preparação de refeições e manuseamento de produtos da época e locais, em ambiente escolar?**

**P9:** Ora bem, desde logo tem que estar, ohm tem que haver, pergunta-me quais são os maiores, as maiores dificuldades, a maior dificuldade é em nós termos na ementa na escola produtos que

sejam da época ,que sejam, locais aaahmm desde logo uma das dificuldades será por um lado até pode ser, eventualmente, o preço, não é, mas eu não era esse que eu queria destacar o que eu queria destacar é que, se nós temos uma dificuldade pode ser o preço, que pode ser a própria logística poderá eventualmente ser, nós só temos que perante este facto nós desencadearmos medidas facilitadoras, portanto a dificuldade que eu vejo é que poderá ser esta, não há hábito, não há o costume, está no caderno de encargos, o preço é ligeiramente superior hmm temos mais dificuldade de ter um fornecedor que nos consiga colocar lá a maçã daquela, daquela zona porque o produtor não produz em grande escala e portanto eu não consigo agregar um conjunto de, de produtores para o, para o fazer e portanto a escola poderá ter dificuldade, a escola leia-se quem ahh, quem adjudica a refeição na escola poderá ter essa dificuldade, e portanto se podem ser estas que eu e elenquei o que é que nós temos que fazer? Temos que desencadear e desenhar um conjunto de medidas que contrariem estas dificuldades desde logo se nós tivermos, por exemplo, nos referenciais do próprio Ministério da Educação aaa que se majora, por exemplo, um concorrente se colocar estes produtos, ou que até que coloque cláusulas de, de obrigatoriedade, então nós já vamos ter essa dificuldade ultrapassada, portanto o que eu quero dizer sem, sem querer no fundo se elencar tudo aquilo que podem ser as dificuldades porque também não as conhecerei todas e portanto consigo pensar em algumas, pensa é no outro lado, ora se elas existem vamos elencar quais poderão ser, porventura poderá ser gente que tenha muito mais capacidade de a, de a avaliar quais elas são e vamos desencadear um conjunto de medidas que possam ultrapassar estas dificuldades.

**E: Qual a sua opinião na exequibilidade de uma oferta alimentar, em ambiente escolar, direcionada para os produtos locais e sazonais?**

**P6:** Pois, eu acho que ela está, depreende-se nas minhas palavras que eu acho que é exequível, e aliás, até acho mais, acho que tem que ser, para além de que eu acho que tem que ser exequível porque nós hoje em dia estamos perfeitamente convictos que a alimentação para ser saudável tem que ser sustentável e portanto nesta lógica e nesta convicção que alimentação para ser saudável tem que ser sustentável então tenho que aqui somar as questões dos produtos locais e dos produtos sazonais incontornável, tem que ser, portanto se tem que ser, eu tenho que encontrar mecanismos para o efeito para que seja exequível, não é, se eu tenho uma adversidade, eu tenho dificuldade, eu tenho que encontrar mecanismos e o exemplo que estava a dizer à pouco imaginando que eu tenho que ter x quantidade x quilos de maçã para os meus, meus alunos se eu não tenho o produtor, o senhor Joaquim que tem uma quinta relativamente perto e é produtor de maçã, quantidade que ele produz não me é suficiente eu tenho que arranjar

mecanismos para somar o produtor A, o produtor B, o produtor C e deixe-me que lhe diga uma coisa, nestaaaa, atendendo que houve delegação de competências nas autarquias locais em matéria de alimentação escolar, acho que as autarquias são muito bem preparadas para pôr em marcha esta questão e portanto acredito que as autarquias possam elas per si tornar exequível que a alimentação de todas as escolas daquele município possam ter produtos por causa produtos sazonais.

**E: Haveria vantagens que a aquisição dos géneros alimentícios, que fazem parte do regime escolar, tivessem origem na agricultura familiar?**

**P9:** Parece-me que sim, é incentivarmos aquilo que é a economia, não é, daquela família e daquele local e olhe acho que aqui posso-lhe dizer o mesmo que lhe disse na, na anterior, não é, porque de alguma maneira ahhhhme eu concordo muito com a, com esta delegação de, de competências na, das autarquias em muitas matérias e na matéria de alimentação escolar, muito particularmente, e acredito que todas estas questões que, que estão aqui a ser realçadas para o seu trabalho parece que a autarquia pode com muita facilidade. muita facilidade ter conhecimento de quem são eee, eestes pequenos produtores familiares, não é, e trazê-los para este projeto escola, e além disso ahhh aqui, é assim acho que nós podíamos traçar aqui um rosário de benefícios, repare por exemplo aaa, esta agricultura, este, este indivíduo, não é, que tem uma produção muito familiar, consegue colocar os seus produtos na escola mas ao mesmo tempo até consegue ter uma sinergia com a escola de os próprios alunos poderem utilizar as hortas destes pequenos agricultores para outros projetos não é, portanto a gente consegue imaginar o manancial de situações que podem ser trabalhadas que claramente, em que é que nós estamos depois a contribuir por um lado a melhorar, não é, o rendimento destas famílias claramente mas por outro lado estarmos a colocar produtos que são verdadeiramente locais e verdadeiramente sazonais de proximidade ali na escola e por outro lado, por outro lado nós vamos conseguir, se fizéssemos isso que eu estava a dizer, aahmm que até me parece uma ideia nada inovadora, não é, e para que alguns já o façam até, até podemos conseguir trabalhar questões de educação alimentar, educação ambiental, não é, portanto acho que as vantagens são mais que muitas.

**E: O desperdício alimentar é, atualmente, avaliado em meio escolar?**

**P9:** Ora bem, em termos transversais bem sabemos que não o é, não é, de forma transversal bem sabemos que, que não é, ou seja, ahhhhmmm as escolas não tem essa envolvimento e se quer

a minha opinião também lhe digo que deveriam ter, mas nós sabemos por outro lado que há um conjunto de estudos, nomeadamente alguns deles levados a efeito por nutricionistas que nos demonstram que o desperdício alimentar nas escolas atualmente é muito elevada e consoante os estudos, vai de valores da ordem, estou a falar de código que tenho na cabeça mas não errei muito, a ordem dos vinte até aos quarenta, cinquenta por cento o que de resto é uma calamidade, dizemos que o que é confeccionado e estamos a falar do desperdício, não é o desperdício antes da confecção, é o desperdício depois da confecção mesmo antes da confecção nós sabemos que também podemos ter metodologias para diminuição do desperdício, essa é uma matéria que também é muito importante mas a outra, o desperdício depois de estar confeccionado? O desperdício depois do que é colocado no prato dos nossos alunos? Eles levarem o seu prato de comida e parte dele ir para o lixo? Portanto, claramente, o desper...respondendo assim muito diretamente o desperdício alimentar atualmente não é avaliado em meio escolar de forma sistemática mas há alguns estudos que eu tenho vindo a fazer e que têm demonstrado que o nível o, o, o, o nível de desperdício é assustador.

**E: Existem ações implementadas para a diminuição do desperdício alimentar, em meio escolar?**

**P9:** Portanto há alguns trabalhos que são feitos aah com a, com o intuito de investigação, como sabemos, não é, alguns deles é para, para facto de termos dados concretos, até para, para que é que são estes dados concretos? No fundo para depois pôr em marcha um conjunto de, de projetos e em última instância, a sensibilizar o poder político para a ação não é, portanto dar dimensão ao, ao problema mas...também... aaahhmm sabemos que há, nomeada algumas empresas que fornecem as escolas das empresas da restauração coletiva que têm alguns projetos relacionados com o desperdício alimentar quem, que são bastante interessantes, mas ainda assim, é que ainda assim o que sabemos é que o desperdício é mais que muito, e portanto o que é que nós aqui poderemos ter? Não é o que me está a perguntar maas, ahm ohm, avançando um pouco e permitindo-me também pensar um pouco sobre sobre este assunto. Em face do problema que nos parece que há dados concretos nos dizem que é um problema é preciso pôr ações em marcha, mas as ações como em tudo em áreas com esta, tem que ser muito globais desde o envolvimento dos próprios alunos até regras muito específicas para a diminuição deste desperdício.

**E: Quais as componentes da refeição escolar que habitualmente apresentam maior desperdício?**

**P9:** Olhe dos estudos que eu tenhoooo, tenho lido e das visitas que tenho feito às, à escola em horário da refeição, claramente a sopa. Claramente portanto em termos de alimento, os legumes, os legumes hmm e diante dos legumes, a sopa que...por um lado a quantidade que é servida em muitas escolas é um “fundinho”, claro, percebe-se para ela não ir para o lixo mas por outro lado não se percebe, quer dizer que a montante do trabalho não está a ser feito, não é, não está a ser feito, mas claramente, em termos de alimentos é o grupo dos, dos hortícolas.

## **Anexo IV - L**

### **Entrevista n.º 10**

**Dia:** 24/03/2021

**Duração:** 23m27s

**E: Na sua opinião, quem deve elaborar as ementas escolares?**

**P10:** A nível de profissão certo? Eu diria nutricionista, diria que sim.

**E: Considera que, atualmente, existe o cumprimento das recomendações/ orientações do Ministério da Educação / Direcção-geral da Educação na construção das emendas para o ciclo de estudos em questão?**

**P10:** E aí aqui estou a falar do meu caso, certo? Na maioria eu diria que sim, há ali eventualmente alguma...na maioria eu diria que sim, há por exemplo a questão que eu posso identificar que pode não estar completamente, por exemplo na questão dos fracionados, a proteína fracionada aí principalmente na questão do pré-escolar, pode nem sempre atingir aquele objetivo mínimo que eles, que eles referem, nas diretivas de uma semanal, mas de resto eu diria que na maioria, que são atingidas, que é cumprir estas recomendações.

**E: Considera a necessidade de alguma reformulação das ementas em termos de quantidade (diversidade) e qualidade?**

**P10:** Pois, nesta questão já debatemos muito internamente, pronto, por causa disto.

É um bocado difícil haver este equilíbrio, pronto, nós já tentámos aumentar um pouco a diversidade no início do ano e agora estamos numa fase em que nos estamos a ver um bocadinho forçados a diminuir esta diversidade para aumentar um pouco também a qualidade, pronto. É um equilíbrio que não é muito fácil de atingir mas vamos tentando jogar um pouco com os dois, nem sempre muita, muita quantidade de, ou muita diversidade de pratos que nem sempre se reflete depois numa boa qualidade final, e só qualidade também depois pode comprometer um bocadinho a diversidade, não é? Pelo menos no nosso caso, agora nesta fase, estamos a tentar ... mantendo o mínimo possível de diversidade, aumentar um pouco também a qualidade vá, estamos a tentar diminuir um pouco a quantidade dos pratos que estamos a disponibilizar por

causa da qualidade, mas no nosso caso, penso que pronto essa reformulação havia necessidade e estamos agora também a pensar nesse assunto ainda mais. Isto é um processo um bocado contínuo e dinâmico.

**E: A reformulação deverá ser em função da localização da escola, em termos geográficos?**

**P10:** Aqui, bom, se, se pensarmos na questão dos produtos mais locais, não é, aí acho que sim, acho que faria sentido. Agora no nosso caso como estamos, ainda não conseguimos introduzir propriamente a questão do local, principalmente na maioria dos casos que é feito por outras empresa, não é, e aí, e aí.. tem grande impacto mas estamos a falar em termos geográficos se fossemos falar na questão do local diria que sim, que fazia todo o sentido.

**E: Quais os principais obstáculos que existem na oferta de ementas que vão ao encontro das recomendações/orientações do Ministério da Educação/Direção Geral da Educação?**

**P10:** Aqui temos, por exemplo, por lado também a questão dos pais/ encarregados de educação hmmm nem, nem todos hmmm...existem diferentes tipos de níveis de educação alimentar entre eles, literacia alimentar ahmmmm pronto, nem todos estão abertos às mesmas soluções que outros possam estar, não é muito fácil agradar a todos, digamos, depois também por exemplo na questão que eu falei dos fracionados também nem sempre é que fácil, por exemplo na questão do peixe, das espinhas, como falámos no 1º ciclo e principalmente nos Jardins de Infância, também não é muito fácil de ter essa oferta de forma segura ou que corra, entre daquilo que, dentro, do melhor, nem sempre é fácil nesse sentido e pode ser um obstáculo, sim, ahmm não sei mais assim...esse é o grande obstáculo.

**E: Quais os principais facilitadores para o cumprimento das recomendações/orientações ementas do Ministério da Educação/Direção Geral da Educação?**

**P10:** Eu diria que...cumprindo as recomendações... o facto, pronto, das empresas também já terem nutricionistas a trabalhar com eles, neste caso, por exemplo, acho que pode ser um facilitador na medida em que já, já estão também sensibilizados para isto... ahmmm o facto também de, bom... cada vez mais apesar de...por um lado os encarregados de educação serem um obstáculo, também temos os outros que podem ser facilitadas, não é, mesma a nível de políticas, a nível de pessoas das chefias que estão cada vez mais sensibilizados para este assunto. A população em geral, de forma geral, também está cada vez mais sensibilizada ahmm e pronto e depois também o nosso trabalho, obviamente que se houver nutricionistas nos Municípios nas, nas Autarquias também acabam por...por haver depois uma ..não é uma fiscalização mas...

uma.. olhar para as ementas das empresas de outra maneira e não...dar outras orientações, outras sugestões ...que também para cá, claro que é importante alguém fora da empresa que o faça.

**E: Qual o grau de adesão das entidades envolvidas (municípios - agrupamentos de escolas),ao atual regime escolar - leite, fruta e hortícolas, para a realidade onde atua?**

**P10:** A nível agrupamentos no nosso município é, é total, sim...todos os agrupamentos estão a aderir tanto ao leite como à fruta escolar...

**E: Qual tem sido a adesão do público-alvo (crianças)? Varia em relação à categoria do produto e no seio de cada categoria?**

**P10:** Pronto é assim, na fruta... portanto pelo que conseguimos perceber é praticamente total também, no leite, o que vamos entendendo, também é o primeiro ano que estamos com o leite.. neste ano...pelo que vamos percebendo a adesão é maior nas periferias do que propriamente nos grandes centros escolares das cidades...ia dizer por exemplo...nas aldeias no fundo. Nas periferias há adesão total, se calhar no centro escolar diria setenta/oitenta por cento é que consome daí já...como são muitos, são muitos alunos por escola acaba por ser mais fácil haver alunos que depois não consomem, nem as funcionárias não andam tanto atrás deles também para escrever para se organizarem, não é... acabam por haver mais que não consomem, nós vamos notando depois nas quantidades de que são precisas para encomendar também.

**E: Na sua opinião, as medidas de acompanhamento para implementar o regime escolar têm vindo a ser adequadas e executadas?**

**P10:** Sim, elas executadas, pelo mesmo na grande maioria das escolas, sim, porque nós depois também temos que ter essas medidas para justificar o financiamento e temos que as apresentar. Adequadas, eu diria que sim, não são, podem não ser muito homogêneas se fossem mais homogêneas era melhor mas depois aí também depende, pronto, de quem as aplica que normalmente é os professores, mas sim, eu diria que na grande maioria têm sido adequadas e executadas, sim.

**E: Quais os principais facilitadores que existem para o sucesso deste regime escolar (de modo as crianças ingerirem esses alimentos)?**

**P10:** Aqui os facilitadores eu diria, por exemplo, a questão do...do regime ser gratuito, de haver essa distribuição gratuita é um, um facilitador para os alimentos lá chegarem aos, às crianças e para eles o consumirem e também o que vou notando é que ajuda muito para que isto corra bem a sensibilização dos professores para estes temas. Pessoas que acabam por dinamizar também um pouco e insistir também pela questão da fruta, introduzir a fruta nas aulas não ahmmm, portanto eles fazem grande parte do sucesso que, que isto possa ter, que este tema, que estes programas têm.

**E: Na sua opinião, quais são as maiores dificuldades na preparação de refeições e manuseamento de produtos da época e locais, em ambiente escolar?**

**P10:** A preparação...bem aqui produtos locais podemos pensar eventualmente, por exemplo, estamos a falar em cozinhas que façam muitas refeições, ahm e por exemplo encomendem ou que tenham feito encomendas de produtos, por exemplo, vegetais congelados ou que já, já pré-preparados e além de serem locais já será será mais difícil terem nessas condições, ou mesmo em quarta, portanto aquelas embalagens lavadas, saladas, alfaces por exemplo, cenoura ralada, pode ser mais difícil adquirir aquele tipo de produtos e, e nesse sentido, pronto, pode ser uma dificuldade, sim...

Sim, um alimento diferente, certo, pode ser um, uma questão nível da cozinha se as cozinheiras não estiverem habituadas a confeccioná-las.

Aqui penso que sim, seria até talvez até mais pela questão da, da preparação no caso de serem produtos que...é mesmo da quantidade que seja, que esteja a ser cozinhada naquela unidade ahmm...pode ser mais complicado a preparação de todas as refeições, com...com exclusivamente com produtos locais e principalmente.

**E: Qual a sua opinião na exequibilidade de uma oferta alimentar, em ambiente escolar, direcionada para os produtos locais e sazonais?**

**P10:** Ahmmm eu acredito que seja possível, ahmmm o que é que pode ser aqui difícil é tal questão, lá está se tivermos, por exemplo, nós tivemos um concurso para todas as escolas, pronto, a nível dos refeitórios e isso foi uma empresa que pronto, é um concurso internacional, é concurso com um grande valor envolvido ahmmm e nestes tipos de concursos pode ser difícil a questão do custo também e da questão de... de conseguir entender este critério para produtos locais, qualquer forma e eu acho que é, que é exequível talvez não a cem por cento produtos locais mas já alguns municípios o fazem, por exemplo, uma percentagem de trinta, quarenta por

cento produtos locais nesse sentido eu penso que, nessa perspectiva eu acho que é bastante exequível, sim. Talvez não totalmente mas assim parcialmente, penso que sim.

**E: Haveria vantagens que a aquisição dos géneros alimentícios, que fazem parte do regime escolar, tivessem origem na agricultura familiar?**

**P10:** Ahm...vantagens sim, penso que sim, não sei se seria possível, mas lá está, se calhar periferias sim, agora por exemplo, talvez no centro, no centro, naqueles centros escolares das cidades se calhar não haveria muito a agricultura familiar que, que pudéssemos tirar proveito, pronto, até que nas grandes cidades não têm grandes condições para o fazer, mas eu acho que é perfeitamente possível nas aldeias.

**E: O desperdício alimentar é, atualmente, avaliado em meio escolar?**

**P10:** Ahmmm atualmente, atualmente nós queríamos fazer este ano, era um projeto nosso para este ano agora com o COVID ficou um bocadinho pendente mas ainda vamos tentar até ao final do ano letivo vamos ver, mas é um objetivo nosso começar esta avaliação, ainda não foi feito.

**E: Existem ações implementadas para a diminuição do desperdício alimentar, em meio escolar?**

**P10:** Sim, sim e não é assim é um nim... medidas mesmo, o que é que deveria dizer é também pouca sensibilização para isto, isso ainda não existe, o que existe é ... mais, há um grande desperdício mas se calhar estou a responder à pergunta seguinte. Há um grande desperdício a nível de, do lanches e de pão nas refeições. Ahm.. e aí o que vamos tentando fazer é também tentar perceber onde é que há tentar sensibilizar os funcionários e os professores para nos irem, ou as educadoras, para nos irem, informando para haver esse, pronto, essa atualização mais, mais frequente porque..como os lanches são gratuitos e as refeições são gratuitas, pronto...acaba por não, umh mesmo não consumindo acaba por não dar baixa do lanche e depois vai o lanche e ninguém o consome, pronto...e aqui tentamos mesmo sensibilizar os pais para que haja esta melhor gestão pronto mas aqui é só mesmo nível praticamente lanches e, e do pão do almoço e da refeição mesmo, e ainda não...

**E: Quais as componentes da refeição escolar que habitualmente apresentam maior desperdício?**

**P10:** Se tivesse mesmo que apostar no principal era mesmo pão do almoço, depois a sopa que aí também é um pouco complicado...também posso falar na questão das saladas, dos vegetais que acompanha a refeição que mesmo às vezes sendo pouquinhos, ficam lá praticamente todos ahmm e depois também a questão, por exemplo eu vou quando é peixe, em relação à carne, nota-se um maior desperdício do que peixe ahmm e até se for o peixe, lá está, de forma a ...se for no prato, se for o peixe separado acaba por se notar maior desperdício, por exemplo, se for envolvido com a restante refeição. Mas sim, diria sopa ou pão e na questão dos vegetais e também o peixe.

## Anexo IV - M

### Entrevista n.º 11

**Dia:** 8/04/2021

**Duração:** 24m40s

**E: Na sua opinião, quem deve elaborar as ementas escolares?**

**P11:** Elas devem ser elaboradas por nutricionistas seja no caso de, hmm das autarquias, seja o nutricionista da própria autarquia ou então havendo uma adjudicação a uma empresa de restauração que devem ser elaboradas pelo nutricionista da empresa mas a meu ver devem ser sempre validadas pelo nutricionista da autarquia.

**Moderador: Considera que, atualmente, existe o cumprimento das recomendações/ orientações do Ministério da Educação / Direcção-geral da Educação na construção das emendas para o ciclo de estudos em questão?**

**P11:** Sim, pela minha experiência na sua grande maioria as recomendações e as orientações são, são cumpridas.

**E: Considera a necessidade de alguma reformulação das ementas em termos de quantidade (diversidade) e qualidade?**

**P11:** Em termos de qualidade eu não diria, diria mais diversidade no que respeita à fruta, sentimos muito essa, essa necessidade de insistir de reforçar a importância de variar a fruta, aah tendo também em conta a sazonalidade ahmm e também as variedades de pescado e sentimos que chegava a um ponto era sempre três ou quatro variedades de pescado, fora isso creio que, creio que estavam adequadas, como digo de um modo geral era só esse, essa reformulação.

**E: A reformulação deverá ser em função da localização da escola, em termos geográficos?**

**P11:** É uma pergunta um bocadinho complicada porque de facto nota-se dentro do mesmo município entre escolas há níveis de aceitação diferentes da, da mesma refeição e dentro do município acredito que depois passando para um panorama mais nacional, ainda maior é a necessidade de adequar ahmm as, as refeições alguns alimentos que são mais habituais numa determinada zona do que noutra ahmm agora isto também tem que ser, tem que ser visto

se é prático se é possível fazer esta adaptação porque havendo uma ementa ahmm igual para todo o município também facilita, falando em termos de fornecedores, em termos de, de, de gestão acaba por facilitar muito, claro que o ideal seria adaptar a cada escola o nível de aceitação das crianças embora, não sei se estou a responder bem à questão, por um lado sim, por outro lado em termos práticos pode não ser tão fácil.

**E: Quais os principais obstáculos que existem na oferta de ementas que vão ao encontro das recomendações/orientações do Ministério da Educação/Direção Geral da Educação?**

**P11:** O primeiro obstáculo é sempre o obstáculo económico vá... o custo da refeição ahm nem sempre é possível com aquele valor comportar a, aaahm como é que eu hei-de explicar, a questão da variedade a questão, a questão de ter essa maior variedade hmm em termos dos alimentos disponibilizados ahmm creio que será, que será principalmente, principalmente isso.

**E: Quais os principais facilitadores para o cumprimento das recomendações/orientações ementas do Ministério da Educação/Direção Geral da Educação?**

**P11:** Sim, o principal facilitador para cumprimento das recomendações é que ahmmm para já havendo um documento formal, uma orientação mais formal ahmmm nacional também ajuda no intuito de haver uma maior uniformização da...dos requisitos, vá dos critérios para, para as ementas, isso também ajuda para quem faz, mas também ajuda para quem está de fora, creio eu, em termos, estamos a falar dos encarregados de educação, em termos de público fora do contexto ahmm fora deste contexto, ahm fora deste contexto para também conseguir perceber - Ok se calhar até está adequado que vai de encontro às normas ahmm em termos práticos os facilitadores o facto de ser uma alimentação equilibrada acima de tudo aahmm a adição dos doces a adição dos fritos, a redução do uso de sal, por exemplo, ou de outros componentes, vai de encontro àquilo que é educação alimentar, a mensagem que é partilhada em termos de corpo docente, ou seja, o trabalho que os professores e não só pronto, no meu caso enquanto nutricionista essa mensagem já é transmitida para as crianças e portanto também ajuda a ver aqui todo um, um, uma coincidência entre aquilo que é disponibilizado e a mensagem que é transmitida.

**E: Qual o grau de adesão das entidades envolvidas (municípios - agrupamentos de escolas), ao atual regime escolar - leite, fruta e hortícolas, para a realidade onde atua?**

**P11:** Eu creio que onde quando eu estava apenas do leite é que era disponibilizado, não havia a disponibilização da fruta e dos hortícolas, eu não, eu não tive, não tive diretamente ligada a este este projeto, não foi algo que não, que não não surgiu ahmm creio que existiu o regime da, do leite, digo, o regime de leite ahmm e era bem, bem...Oh! já estou a falar responder à pergunta seguinte (risos).

**E: Qual tem sido a adesão do público-alvo (crianças)? Varia em relação à categoria do produto e no seio de cada categoria?**

**P11:** Pronto, a adesão é muito, é muito boa ahmm até foi feito, um, um, tem sido feito um trabalho muito bom ahmm pelo corpo docente no sentido de, da passagem do leite achocolatado para o leite simples, que vai de encontro também às normas não é, que têm surgido e nota-se já que as crianças mais novas de pré-escolar já aceitam o, o leite branco e isso vai-se vendo essa transição.

**E: Na sua opinião, as medidas de acompanhamento para implementar o regime escolar têm vindo a ser adequadas e executadas?**

**P11:** Pois eu aqui não, não sei bem responder porque eu não estou a par, não estou muito por dentro deste, deste tema.

**E:** Ok, então passamos para a frase seguinte.

**E: Quais os principais facilitadores que existem para o sucesso deste regime escolar (de modo as crianças ingerirem esses alimentos)?**

**P11:** Em relação ao leite, vai de encontro à minha resposta à última pergunta, da última, da primeira parte que é, é, é, é estava, é coincidente a mensagem que a consumir, no caso do leite, que é que é importante consumir o leite, que o leite é bom alimento, principalmente o leite branco, leite simples ao invés do leite achocolatado e depois há uma conhecida que é aquilo que é disponibilizada às crianças, ou seja, não é só a mensagem, há depois a disponibilização do a, do produto, creio que esse será um dos principais facilitadores.

Agora em questões mais burocráticas ou logísticas já não sei responder.

**E: Na sua opinião, quais são as maiores dificuldades na preparação de refeições e manuseamento de produtos da época e locais, em ambiente escolar?**

**P11:** Aqui a maior dificuldade na parte dos produtos da época e locais será consoante o número de refeições que são servidas, porque se estivemos a falar de, de uma empresa de restauração que tem que servir diariamente 2000 refeições com... 2000,3000 refeições ahmm e conseguir todos os dias garantir que são disponibilizados de acordo com a ementa definida os produtos e garantir que eles são locais, o da época não não acho que seja complicado, agora a questão do local, acredito que aí disse já seja um bocadinho mais difícil de forma a ir de encontro com os requisitos em termos de ementa, talvez no ambiente mais, mais, ahm.. com menor número de refeições, seja mais fácil aceder, a cumprir aqui só uso dos produtos época em locais.

**E: Qual a sua opinião na exequibilidade de uma oferta alimentar, em ambiente escolar, direcionada para os produtos locais e sazonais?**

**P11:** A resposta dá mais ou menos para as duas, é assim, em termos dos produtos sazonais, já existe esse cuidado e de facto creio que é possível, é uma questão de ir revendo as ementas e isto depois também depende de qual é que é o sistema utilizado, por exemplo, há uma ementa rotativa segundo se essa ementa vai ser alterada se vai-se adaptando também consoante, consoante a época aqui a dificuldade, será os produtos locais, e eu digo isto no sentido, do município onde eu trabalhei, de fato que não se verifica uma grande produção em termos alimentares, ou seja, o local será um bocadinho relativo será os municípios limítrofes, será que já dessa.... nestes municípios já era possível encontrar esses produtos locais quais, com que quantidade, com que qualidade e talvez a aí seria algo sempre a avaliar, se estivermos a falar de produtos locais em termos de região, da zona centro, provavelmente seria mais isso exequível se estivermos a falar em locais no sentido do próprio município e iria depender.

**E: Haveria vantagens que a aquisição dos géneros alimentícios, que fazem parte do regime escolar, tivessem origem na agricultura familiar?**

**P11:** Eu aqui também sou um bocadinho mais cética porque ahmmm...voltamos à mesma questão teria, seria necessário sempre garantir o, a matéria-prima para disponibilizar aquele número de refeições na quantidade suficiente, na qualidade suficiente, no estado...estou a pensar sempre em termos de fruta ou em termos no estado de maturação adequado e de forma pensando aqui no, da perspectiva da empresa de restauração, tinha que ser feito um esforço muito grande para garantir que todos os dias seriam cumpridos todos os requisitos, a ementa poderia ser

cumprida a tendo apenas a matéria-prima origem na agricultura familiar, tendo em conta que sabemos que é o ideal não, não estou por isso em causa pode ser produtos locais, produtos com origem na, no mercado, no comércio mais local e todos as vantagens na, na...em termos sociais e em termos económicos e em termos de sustentabilidade, naturalmente, agora em termos práticos dependeria do tamanho da, do número de refeições a servir porque se estivermos a falar de se calhar cem refeições será diferente de vários milhares.

**E: O desperdício alimentar é, atualmente, avaliado em meio escolar?**

**P11:** Tanto quanto sei não, tanto quanto sei não havia esta avaliação formal, havia, ahmm houve um projeto que no âmbito da minha intervenção foi criada em algumas escolas em que colocámos essas crianças a fazer essa avaliação, durante x tempo todos os dias havia a pesagem da comida que sobrava ah, mas isso foi, foi um projeto que depois não teve, não foi possível, pelos motivos que já falámos de termos terminado a minha intervenção ahmm não foi possível dar continuidade, agora em termos formais que eu saiba não existe essa avaliação.

**E: Existem ações implementadas para a diminuição do desperdício alimentar, em meio escolar?**

**P11:** É assim, as ações, tanto quanto sei na, no... é algo mais informal no sentido de orientação superior ser - Ok não, não há necessidade... não há necessidade não, é tentar evitar o desperdício, pronto...fazer a...preparar as refeições, disponibilizar as refeições em quantidade, obviamente, o suficiente para suprir as necessidades e no caso das crianças quererem repetir, mas sem chegar ao exagero de haver uma sobra demasiado significativa ahmm pronto e serão as ações nesse sentido.

**E: Quais as componentes da refeição escolar que habitualmente apresentam maior desperdício?**

**P11:** Legumes, as saladas e os legumes normalmente ficam , normalmente não mas muitas vezes as crianças acabam por deixar no prato, as leguminosas também, ahmm por vezes o pão, depende ahmm depende de cada cantina porque se, se for colocado um pão junto da, do tabuleiro de cada criança, então aí o desperdício é enorme, se a for entregue mediante a pedido da criança já se consegue mitigar um bocadinho esse desperdício porque só se entrega quando a criança quer, ahm...mas sim então seria os legumes, os hortícolas e as leguminosas e o pão.

