



SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL NO RESTAURANTE POPULAR DO MUNICÍPIO DE SOBRAL/CE

Autora: Carla Galiza dos Santos
Outubro de 2020
Sobral/CE

Um tema importante relacionado às políticas públicas para os povos do Semiárido é a Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional, sendo este um dos eixos estruturantes para as ações agroecológicas, não apenas no campo, mas também nas cidades. O conceito segurança alimentar foi utilizado de forma mais ampla a partir da Conferência Mundial de Alimentos de 1974, promovida pela Organização das Nações Unidas (ONU) para a Agricultura e Alimentação (FAO).

No Brasil, foi criado em 2003 o Programa Fome Zero com o objetivo de combater a fome e as suas causas estruturais, que geram a exclusão social, e de garantir a segurança alimentar dos/as brasileiros/as em três frentes: construção de um conjunto de políticas públicas articuladas; construção participativa de uma Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional; e mutirão contra a fome, envolvendo as três esferas de governo (federal, estadual e municipal) e todos os ministérios.

O Programa Restaurante Popular foi uma das iniciativas integradas à rede de ações do Programa Fome Zero. O apoio à implantação de restaurantes populares públicos no Brasil foi papel do extinto Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome (MDS), na tentativa de criar uma rede de proteção alimentar nos centros e periferias urbanas e atender os segmentos sociais em situação de insegurança alimentar e nutricional e vulnerabilidade social.

Nesse contexto, o município de Sobral, localizado na região norte do Ceará, a 230 km de distância da capital Fortaleza, inaugura, em 2005, o primeiro restaurante popular do estado, fruto do convênio, via chamada pública, entre o então MDS e a Prefeitura Municipal de Sobral, totalizando o valor de R\$ 560.000,00.

O equipamento público foi construído em um imóvel adquirido pela prefeitura municipal onde havia funcionado uma fábrica de algodão, às margens do rio Acaraú, sendo esta uma das contrapartidas do município. A instalação do restaurante foi acompanhada por técnicos/as do MDS.

O Ministério financiou a compra de todos os equipamentos e acessórios necessários para o funcionamento do restaurante. Além do aporte financeiro, o MDS realizou processos de capacitação para gestores/as de restaurantes populares de todo Brasil, no total de 15 cidades, sendo Sobral uma delas. Temas como gestão, *layout* dos equipamentos, elaboração de cardápios nutricionais, seleção de equipe especializada, dentre outros, foram debatidos durante o processo formativo dos/as gestores/as.

Com a inauguração do restaurante, o Município de Sobral passou a ofertar para a população em situação de insegurança alimentar e nutricional e vulnerabilidade social 1.200 refeições/dia, no valor unitário de R\$ 1,00. Em 2005, o valor de produção por cada refeição era de R\$3,50, contando, assim com o subsídio de R\$2,50 por parte da prefeitura. Além dos custos de preparação das refeições, a prefeitura arcava com todas as demais despesas, folha de pagamento de funcionários/as (nutricionista, tecnólogo/a de alimentos, chefe de cozinha, auxiliares de cozinha, auxiliares de serviços gerais, almoxarife, vigia, etc.), água, energia elétrica, gás de cozinha e, claro, despesas com a aquisição dos alimentos.

O Instituto de Desenvolvimento de Tecnologias em Agropecuária e Recursos Hídricos (IDETAGRO) é o órgão responsável pela gestão do restaurante e a Secretaria de Ação Social do município é responsável pelo repasse dos recursos mensais mediante contrato de gestão.

A estrutura do restaurante permite atendimento de até 250 pessoas a cada 30 minutos, funcionando de segunda a sexta-feira, das 07:00 às 08:30 e das 11:00 às 14:00 horas. Só a partir de 2019 o restaurante passou a oferecer café da manhã. O valor do contrato de gestão entre a prefeitura e o IDETAGRO em 2019 foi de R\$ 2.275.633,80. Hoje o restaurante chega a receber 1800 pessoas por dia, com a oferta de café da manhã e almoço.

Para que o restaurante cumpra sua função social de oferecer refeições saudáveis, nutricionalmente balanceadas, originadas de processos seguros e comercializada a preços acessíveis, tem sido de fundamental importância a convergência entre as políticas de segurança alimentar e nutricional e as políticas de compra e aquisição de alimentos da agricultura familiar. Nesse sentido, desde 2008 o restaurante popular começou a receber produtos do Programa de Aquisição de Alimentos/Compra Direta Local da Agricultura Familiar (PAA/CDLAF), em que no mínimo 70% dos alimentos *in natura*, processados e/ou beneficiados são adquiridos da agricultura familiar. Ao conectar essas duas políticas, as famílias agricultoras são fortalecidas, por meio do processo de compra institucional e da ação de assessoria técnica, prestada pela prefeitura municipal, em suas

unidades de produção. Com a articulação entre políticas públicas, foi possível ampliar a oferta de refeições devido à diminuição dos custos de produção do restaurante.

O monitoramento das ações relacionadas ao funcionamento do restaurante popular é de responsabilidade do Conselho de Segurança Alimentar e Nutricional de Sobral (Consea), no qual estão presentes sociedade civil e poder público. Fazem parte desse monitoramento também profissionais da assistência médica e psicológica das pessoas de maior vulnerabilidade social, a fim de apoiar a avaliação clínica sobre os efeitos gerados a partir do acesso à alimentação saudável. O Conselho se reúne mensalmente para avaliar a qualidade dos produtos que chegam do campo para o restaurante e para discutir novas políticas públicas de acesso e oferta de alimentos.

Além do serviço de nutricionista, o estabelecimento conta com uma rádio comunitária interna. A rádio fica ligada na hora das refeições e dá dicas de alimentação e saúde.

O restaurante popular de Sobral hoje é referência não apenas no Ceará, mas em outros estados também. Gestores/as de restaurantes populares buscam a administração de Sobral com interesse em conhecer como o projeto tem sido desenvolvido. No estado cearense, a unidade é uma das poucas que não foram terceirizadas pela administração municipal. Em uma perspectiva de futuro, o restaurante também funcionará como restaurante-escola para formação de cozinheiros/as, garçons/garçonetes e outros/as profissionais do setor. Ademais, integrará o complexo da Escola de Comunicação, Ofícios e Artes, com instalações construídas na Margem Esquerda do Rio Acaraú, com a utilização de recursos em torno de R\$ 4.000.000,00.

A partir do conceito básico do que foi o Programa Restaurante Popular, fica claro que a garantia da segurança alimentar e nutricional para todos demanda mudanças estruturais profundas na sociedade moderna e a agroecologia segue na direção dessas mudanças, por meio do fortalecimento do trabalho da agricultura familiar. A agroecologia é uma forma de desenvolvimento da agricultura que demonstra conexões conceituais com o direito humano à alimentação, concretizando esse direito humano para muitas populações vulneráveis espalhadas pelo mundo, além de contribuir para um amplo desenvolvimento econômico.



Equipe de profissionais do restaurante popular.



Atendimento no horário do almoço.



CARDÁPIO DA SEMANA

30 à 04 de outubro 10h30 às 13h30

SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
Frango ao Molho** Arroz Feijão Pirão Salada Suco Sobremesa	Escondidinho de Carne Moída* Arroz Feijão Farofa de Cuscuz Salada Suco Sobremesa	Linguiça Calabresa Açebolada Baião Farofa de Cuscuz Salada Suco Sobremesa	Estraganofo de Frango*** Arroz Feijão Macarrão Salada Suco Sobremesa	Feijoada** Arroz Farofa Dourada Salada Suco Sobremesa

Obs: Cardápio sujeito a alteração. (*) Contém Leite / Lactose
(**) Contém Glutên | (***) Contém Leite/Lactose e Glutên

Público Geral - R\$ 4,00	Pessoas Cadastradas Pela Casa do Cidadão - R\$ 1,50	Funcionários da Prefeitura de Sobral, Estudantes, Comerciarío e Mototaxistas - R\$ 2,00
--------------------------	---	---



CARDÁPIO DA SEMANA

30 à 04 de Outubro 7h às 8h30

SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
Café Canja de Galinha*** Pão com manteiga Fruta	Café Leite Pão com manteiga Fruta	Café Leite Pão com manteiga Fruta	Café Leite Pão com manteiga Fruta	Café Leite Tapioca Fruta

Obs: Cardápio sujeito a alteração. (*) Contém Leite / Lactose
(**) Contém Glutên | (***) Contém Leite/Lactose e Glutên

Público Geral - R\$2,00	Pessoas Cadastradas Pela Casa do Cidadão - R\$1,00	Funcionários da Prefeitura de Sobral, Estudantes, Comerciarío e Mototaxistas - R\$1,00
-------------------------	--	--




Cardápio: almoço e café da manhã.