

ENSINO E ALIMENTAÇÃO

Texto Sandra Rodrigues

Que comida anda a ser dada aos alunos?

Ementas elaboradas sem “qualidade nutricional”, pouca comida e falta de qualidade são algumas das queixas feitas por pais e encarregados de educação a propósito das refeições escolares. Uma situação que se estende desde o pré-escolar até ao secundário. Em Viseu, as queixas incidiram, essencialmente, nas ementas pouco elaboradas para as escolas do pré-escolar e ensino básico e muitas vezes feitas à base de hambúrgueres, douradinhos e atum. Nutricionistas contactados pelo Jornal do Centro analisaram algumas das ementas e são unânimes em afirmar que as orientações básicas estão a ser cumpridas “no que foi

possível analisar”, mas existem falhas “graves”. Uma delas, avançaram, está na variedade do peixe. “O que não está bem é variar praticamente entre pescada e atum, que são os peixes mais baratos”, revelaram investigadoras portuguesas da área da nutrição. “Também a carne é pouco variada e a usada é congelada”, realçaram ainda. “Da análise das ementas, verifica-se que existem imensas coisas transformadas, como por exemplo as carnes picadas ou desfiadas, que não são nada aconselháveis. Usam tomatedas que é o equivalente a refogados e também muitos estufados e salteados na mesma semana”, exemplificam.

Para as investigadoras, nota-se uma falta das “quantidades necessárias de proteínas e, assim à primeira vista, não estão suprimidas as necessidades nutricionais”. “Por vezes até parece que o grão-de-bico está em promoção, tantas vezes aparece na confeção de sopas e na mesma semana”, realçaram.

Depois destas denúncias, a autarquia de Viseu, que afirmou não ter recebido qualquer queixa, reuniu com agrupamentos escolares, associações de pais e com a empresa responsável pelo serviço, num encontro onde também estiveram presentes elementos da Direção-Geral dos Estabelecimentos Escolares.

O objetivo foi o de “encontrar soluções” tendo em vista a melhoria do serviço. Nas ementas para as próximas semanas “já se nota um cuidado maior”. “Pelo menos, o atum e os hambúrgueres não aparecem com a mesma frequência de semanas anteriores”, notou um dos pais depois de analisar as propostas. Agora, além das queixas na rede escolar debaixo da alçada da autarquia, chegam também denúncias a propósito do que está a ser servido nos refeitórios das escolas secundárias. Uma situação que já levou pais e associações a questionarem o Ministério da Educação.



EMENTAS - ORIENTAÇÕES

1. As refeições a servir no refeitório escolar deverão ser confeccionadas com alimentos em perfeito estado de salubridade, de boa qualidade, respeitando as boas técnicas de confeção, segundo ementas a aprovar pelo Conselho Executivo, com a antecedência mínima de quinze dias.

2. No processo de empratamento deve ser escrupulosamente cumprida a quantidade de alimentos correspondentes à capitação.

3. A composição da ementa diária é a seguinte:

- 1 sopa de vegetais frescos, tendo por base batata, legumes ou leguminosas. É permitida canja e sopa de peixe, no máximo 2 vezes por mês, nas capitações previstas;
- 1 prato de carne ou de pescado, em dias alternados, com os acompanhamentos básicos da alimentação, mas tendo que incluir obrigatoriamente legumes cozidos ou crus adequados à ementa; os legumes crus devem ser servidos em prato separado e preparado com as quantidades correctas (no mínimo três variedades diárias), possíveis de serem servidas e temperadas a gosto pelos utentes.
- 1 pão de mistura, embalado, de acordo com a Lista dos Alimentos Autorizados;
- Sobremesa, constituída diariamente por fruta variada da época.

- Simultaneamente com a fruta, pode ainda haver doce / gelatina / gelado de leite / iogurte ou fruta cozida ou assada, duas vezes por semana, preferencialmente nos dias em que o prato principal é peixe.
- Água (única bebida permitida).
Com o objectivo de assegurar a variedade das ementas e uma alimentação de qualidade é:

Semanalmente obrigatório:

- 1 prato de carne tipo: bife/costeleta/escalope/carne assada ou estufada fatiada
- Um máximo de duas vezes por semana de pratos com carne ou peixe fraccionados
- 1 prato de aves ou criação
- 1 prato à base de leguminosas
- 1 prato de peixe à posta

Mensalmente obrigatório:

- 2 pratos de bacalhau
- 1 prato à base de ovo, substituindo um de carne
- Uma vez em cada duas semanas, os óleos de fritura deverão ser testados após cada utilização. Os fritos devem ser confeccionados exclusivamente com óleo de amendoim, refinado, de qualidade, engarrafado (só para fritar). O número de utilizações do óleo de fritar deve ser controlado através de testes rápidos indicadores da qualidade do mesmo.

CNIPE pede intervenção do Ministério da Educação para salvaguardar qualidade das refeições escolares

A Confederação Nacional Independente de Pais e Encarregados de Educação (CNIPE) denunciou ao Ministério da Educação (ME) as queixas que chegaram até si por causa das refeições escolares. A esta entidade, através das Federações de Pais, foram apresentadas denúncias sobre a qualidade, a diversidade e a quantidade da alimentação fornecida nas escolas dependentes do Ministério. A Confederação fala numa situação que se tem vindo a agravar e, por isso, espera uma atuação rápida por parte da tutela.

“Os pais, e a própria CNIPE, têm a noção que isto é um pântano. As refeições escolares são protocoladas

com o ME e um dos fatores de adjudicação tem a ver com o preço, ora estando isto entregue a duas empresas é normal que o resultado seja mau para os nossos filhos”, explicou Rui Martins, presidente da CNIPE e da Federação Regional de Associações e Pais (FRAP) de Viseu.

Segundo o responsável, em causa está “a qualidade, a diversidade e a quantidade do que é servido, nomeadamente a capitação”, ou seja o que as empresas lucram por cada pessoa.

“Há escolas onde temos queixas de que são servidas quantidades ínfimas de comida. Estas denúncias, inclusivé, já foram feitas pelos pais

nas plataformas do próprio Ministério”, contou Rui Martins.

Este pai admitiu que enquanto dirigente da FRAP não lhe chegou nenhuma queixa, mas tem “conhecimento que este é um problema que se coloca em vários municípios do país, por isso Viseu não há-de ser diferente”.

“Tudo bem não está, seguramente. O que acho é que cada Associação de Pais está a tentar resolver o problema com a respetiva escola, mas esse não é o caminho”, alertou, referindo-se também às denúncias que foram feitas através do Jornal do Centro sobre a qualidade das refeições escolares fornecidas na rede municipal.

Queixas estendem-se a escolas do secundário

Um e-mail, devidamente identificado, que chegou à redação do Jornal do Centro dá conta da preocupação de uma mãe que, com dois filhos a estudar na Escola Secundária Emídio Navarro, em Viseu, alertou a direção do estabelecimento de ensino para a má qualidade das refeições escolares. Nele, a encarregada de educação sublinha que em causa não está o facto da ementa ser composta por refeições deficientes, mas sim pela falta de qualidade em que, como afirma ser o relato dos filhos, o “puré parece água” e a “sopa de caldo verde cheira a couves estragadas”.

É ainda dito que já foram feitos vários alertas aos diretores de turmas relacionados com as refeições servidas

na escola, mas que até agora “sem resultados” e que as queixas são “frequentes” e já existem desde “os últimos dois anos”.

Há miúdos que preferem uma lancheira a uma refeição. O diretor da Escola Emídio Navarro, José Rosa, admitiu que alguns pais manifestaram preocupação, “não mais que dois ou três”, mas as “dúvidas já foram dissipadas”. Disse ainda que não há nenhuma queixa registada e que existe uma preocupação diária com a qualidade. “Naturalmente que as ementas são feitas em Lisboa, mas a nossa escola tem a preocupação de ver se está tudo de acordo com o

caderno de encargos. Temos, inclusivé, um funcionário que está todos os dias na fila do refeitório e que tem a função de registar qualquer queixa”, contou. Neste estabelecimento de ensino, as refeições são servidas por uma empresa exterior.

Ainda segundo o diretor da Escola Secundária “sempre que um encarregado de educação se queixa, convido-o a vir almoçar ao nosso refeitório”. Na sua opinião, o problema maior com as refeições coloca-se a outro nível e está relacionado com os hábitos alimentares. “Há miúdos que preferem ir comer uma lancheira à rua do que comer uma refeição na cantina, mesmo gastando mais dinheiro”, lamentou.

DIA	PRATO	EMENTA	GUARNIÇÃO / ACOMPANHAMENTO
2ª-feira	Sopa	de curgete e cenoura	
DIA	Prato	esparguete à bolonhesa	salada de alface e couve roxa
21	Sobremesa*	fruta da época	
3ª-feira	Sopa	de alho francês	
DIA	Prato	arínca no forno	arroz de legumes (macedónia de legumes)
22	Sobremesa*	fruta da época ou iogurte de aromas	
4ª-feira	Sopa	de grão-de-bico com couve coração	
DIA	Prato	rancho de carne	(couve e cenoura)
23	Sobremesa*	fruta da época	
5ª-feira	Sopa	creme de legumes	
DIA	Prato	lombinhos de pescada com molho de tomate	salada de batata
24	Sobremesa*	fruta da época	
6ª-feira	Sopa	de grão-de-bico com couve coração	
DIA	Prato	arroz de perú desfiado	(ervilha e feijão verde)
25	Sobremesa*	fruta da época	

Ementa da semana de 21 a 25 de novembro para o ensino básico

“Puré parece água” e “sopa de caldo verde cheira a couves estragadas”



OPINIÃO

HENRIQUE ALMEIDA
Diretor do Museu da Misericórdia

UMA HISTÓRIA COM INÍCIO EM VISEU

Esta história tem 40 anos. A cidade vai revivê-la nos próximos dias, por iniciativa da Misericórdia de Viseu.

O início remonta à década de 70, àquele período conturbado da revolução de Abril de 1974. As mudanças anunciadas do sistema de proteção social ameaçavam a sustentabilidade das Misericórdias, afetadas no exercício livre da ação social, desenvolvida durante séculos. O embate da nacionalização dos hospitais causou efeitos irreparáveis. A intromissão política na sua administração levou as Irmandades a procurarem uma ação concertada com o Episcopado.

Em 1976, o Provedor da Misericórdia de Viseu, Virgílio Lopes, lidera a contestação e reúne, em Viseu, provedores inconformados com a afronta. A Conferência Episcopal responde ao pedido de apoio, denunciando as medidas que “privavam as Misericórdias de uma das suas atividades mais características”.

Precisamente nos dias 26 a 28 de novembro desse ano, a Casa de Repouso de S. José recebe o V Congresso Nacional das Misericórdias, sob o lema “livres, unidas e renovadas”. Cerca de centena e meia de delegados aprovam a criação de um órgão que “assegure, a nível nacional, a união das Misericórdias, sem lhes bulir na liberdade de ação e iniciativa”. Aprovados os estatutos, a União das Misericórdias iniciava o seu percurso. A partir de Viseu.

O ato fundacional vai agora ser evocado, com representantes das Irmandades e dirigentes nacionais. Para memória futura, a Exposição evocativa a inaugurar no Museu da Misericórdia cultiva a vertente pedagógica.

Virgílio Lopes legou um indelével testemunho social. As Misericórdias vão homenagear o fundador da sua União, que hoje representa 386 instituições espalhadas pelo país. Os viseenses vão lembrar uma figura a quem a Câmara Municipal já atribuiu, pelo excecional mérito e dedicação à causa social, a “medalha de ouro da cidade”. Histórias singulares, que vale a pena recordar.