

FICHA TÉCNICA

Escola Sustentável

ALINHAMENTO ESTRATÉGICO

OBJETIVO ESTRATÉGICO	ESTRATÉGIA	INICIATIVA ESTRATÉGICA
Promover saúde pública de qualidade.	Fomentar a implantação de políticas públicas e o aprimoramento das já existentes que afetam à saúde da população em todo o estado.	Promover medidas extrajudiciais ou judiciais destinadas à implantação de políticas públicas preventivas na área de saúde em todo o estado.
Promover educação pública de qualidade.	Estruturar e especializar a atuação do MP/BA na promoção e oferta de educação pública de qualidade em toda Bahia.	Fortalecer o Programa “O MP e os Objetivos do Milênio: Saúde e Educação de qualidade para todos”, através da atuação conjunta das áreas de educação e saúde no âmbito do MP/BA.

O PROJETO PODE TER UM TEMA VINCULADO NO IDEA?

SIM

EMENTA DO PROJETO

O projeto Escola Sustentável visa ao fomento da **política pública do programa complementar de alimentação escolar**, por meio do replanejamento dos cardápios usuais, com vistas à **progressiva adoção de alimentação preventiva de doenças, à base de vegetais**, em observância aos requisitos do Programa Nacional de Alimentação Escolar e do dever de **eficiência** na gestão dos **recursos públicos, financeiro e ambiental**, aliada à implementação de ações de educação ambiental, nutricional e humanitária nas unidades escolares públicas.

JUSTIFICATIVA DO PROJETO

A **defesa da alimentação de qualidade nas escolas públicas** baianas constitui **desafio histórico**, seja pela própria ausência na oferta ou pela má-qualidade da “merenda” disponibilizada ou, ainda, pelos inúmeros escândalos envolvendo **malversação no uso dos recursos públicos** destinados à sua aquisição.

Some-se a tal constatação o fato de que a alimentação escolar conforma, muitas vezes, a melhor oportunidade que a criança encontra, em seu dia, para acesso a uma refeição balanceada nutricionalmente, não sendo raros os relatos de alunos que frequentam a escola por conta da “merenda”.

A alimentação escolar, portanto, não só é atrativa à permanência do aluno na escola (**combate à evasão escolar**), como também influencia na **capacidade de aprendizagem**, conforme demonstram estudos científicos.

Nesse contexto, o **Programa Escola Sustentável**, partindo da reformulação dos cardápios usuais - *na maioria das vezes, pautados à base de alimentos processados (leite em pó, biscoitos e carnes – charque, salsicha, sardinha* - traz **nova proposta alimentar**, construída **à base de alimentos vegetais**, preferencialmente **gêneros alimentícios básicos e orgânicos**, que sejam **produzidos localmente por empreendedores familiares**, tradutores, ainda, da **tradição e cultura alimentares da região**.

Com efeito, a nova proposta de cardápio - de **implantação gradativa** em tempo estimado de até 4 (quatro) anos - refletirá além da **melhoria na qualidade**, em **incremento na quantidade/variedade** da alimentação escolar ofertada, visto que **produtos vegetais são de menor custo financeiro** (mais baratos) se comparados aos produtos de origem animal (**racionalização de recurso público financeiro**) aliado a impactos positivos na **prevenção e redução de doenças associadas a hábitos alimentares**¹.

Ainda, com a implementação de ações de **educação nutricional e ambiental** previstas pelo Programa Escola Sustentável e o acesso, no período letivo, a um cardápio alimentar saudável, espera-se, outrossim, impactar na **redução de gastos públicos na área de saúde**, haja vista seu caráter **preventivo de doenças**.

De outro lado, justifica-se, também, porquanto a adoção de proposta alimentar à base de vegetais concretiza o **requisito da “sustentabilidade”**, expressamente previsto na **Lei Nacional da Alimentação Escolar**, pois se trata de proposta alimentar mais **ecológica** quando comparada com a “merenda” escolar tradicional (pautada em ingredientes processados e de origem animal cujo custo ambiental de produção é superior).

Por fim, importa declinar a **justificativa social** do programa Escola Sustentável. A iniciativa estratégica em tela ao substituir o uso de ingredientes processados por alimentos preferencialmente produzidos pelo empreendedor familiar rural promove, indiretamente, o **fortalecimento da agricultura familiar e das comunidades tradicionais produtoras agrícolas**, não só por meio da elevação na demanda por seus produtos, mas também na criação de oportunidades para agregação de valor aos alimentos já produzidos, incrementando,

assim, os ganhos das parcelas menos abastadas/qualificadas da sociedade – constituídas, em geral, pelos próprios familiares dos alunos que frequentam a rede pública de ensino.