“BOAS PRÁTICAS” DE CCA, NA MODALIDADE RESTAURAÇÃO COLETIVA, em Portugal

“Promoção dos produtos locais nos refeitórios escolares do concelho de Arcos de Valdevez”

TIPO DE GESTÃO DAS CANTINAS

Concessionada a empresa de restauração coletiva

PROMOTOR

Identificação

Municipio de Arcos de Valdevez – CMAV

Tipo de promotor

Autarquia Local

Outras Entidades envolvidas

Cooperativa Agrícola de Arcos de Valdevez e Ponte da Barca, CRL; Agrupamento de Escolas de Arcos de Valdevez; Associação de Pais e Encarregados de Educação do Agrupamento de Escolas de Arcos de Valdevez; UNISELF Sociedade de Restaurantes Públicos e Privados SA

PÚBLICO-ALVO

População Escolar

ONDE

Rede das Escolas Públicas do Ensino Básico, Secundário e Profissional do Concelho de Arcos de Valdevez

TIPO DE PRODUTOS

Carne Cachena da Peneda DOP ou vulgarmente chamada Carne da Cachena DOP

Nº REFEIÇÕES/DIA

550 refeições, duas vezes por mês, o que totaliza 1100 refeições mês

CONTEXTO

A Câmara Municipal, com o objetivo de apoiar os produtores e a produção local, estudou a possibilidade de fornecer os refeitórios com alguns produtos identitários do concelho: Carne Cachena da Peneda DOP, Feijão Tarreste, Laranja de Ermelo. No entanto, só a **Carne Cachena da Peneda, certificada com Denominação de Origem Protegida**, tinha um volume de produção suficiente para garantir as necessidades de abastecimento das cantinas escolares.

Em 2020, em resultado da pandemia e com o encerramento total e/ou parcial da restauração, os produtores tiveram dificuldade em escoar a *carne da Cachena,* o que **criou a oportunidade de introduzir este produto nas ementas dos refeitórios da rede escolar pública**.

A CMAV, por delegação de competências, tem a gestão de todos os refeitórios da rede escolar pública, mas só tem competências de fornecimento de refeições numa escola do 1º ciclo, que concessionou à UNISELF, empresa de restauração coletiva, por concurso público. Esta mesma empresa fornece as refeições às outras escolas da rede pública, o que facilitou a operacionalização do projeto.

OBJETIVOS

- **Promover e valorizar os produtos arcuenses**, de qualidade, genuínos ou certificados e apoiar o seu escoamento;
- **Melhorar a qualidade e o valor nutricional das refeições** servidas nas cantinas da rede escolar pública;
- **Diminuir a pegada ecológica dos alimentos**;
- Sensibilizar a comunidade para a **importância e qualidade da produção e consumo dos produtos locais**;
- **Dinamizar a agricultura e a economia local**.

DESCRIÇÃO DA EXPERIÊNCIA

Escola Básica Professor António Melo Machado (EB1) com gestão do refeitório da competência da CMAV – 350 refeições/mês

Escola Básica 2,3/ S de Arcos de Valdevez (3º ciclo, E. Secundário e Profissional), Escola Básica de Távora (Pré-Escolar, 1º, 2º e 3º Ciclos) e Escola Básica de Sabadim (1º, 2º e 3º Ciclos), com gestão de refeitórios da competência do ME – 750 refeições/mês

Número de produtores envolvidos: potencialmente 120, os associados da Cooperativa

O projeto iniciou-se em janeiro de 2021, com a assinatura de um "Protocolo de valorização dos produtos locais nas refeições escolares dos alunos do Agrupamento de Escolas de Valdevez", entre Câmara Municipal de Arcos de Valdevez; Cooperativa Agrícola de Arcos de Valdevez e Ponte da Barca, CRL; Agrupamento de Escolas de Valdevez, Associação de Pais e Encarregados de Educação dos Alunos do Agrupamento de Escolas de Valdevez, UNISELF Sociedade de Restaurantes Públicos e Privados SA.

O protocolo, aprovado em Assembleia Municipal, estabeleceu os seguintes compromissos entre os diferentes intervenientes:

A Cooperativa Agrícola de Arcos de Valdevez e Ponte da Barca, CRL entidade detentora da denominação de origem protegida para a carne da Cachena da Peneda e representante dos produtores, a fornecer a carne nos refeitórios, conforme o planeamento acordado com a UNISELF (datas, locais e tipos de carne), garantindo todos os requisitos de higiene, saúde e segurança alimentar. Deverá ainda entregar à UNISELF as fichas técnicas de controlo de qualidade do produto.

A Cooperativa tem uma parceria com a PEC Nordeste – Centro de Abate, pertencente ao Grupo AGROS, que lhe garante todas as condições de bem-estar animal e controlo de qualidade do produto, ao longo de todo o circuito, desde a saída dos animais das explorações pecuárias até às cantinas das escolas, nas datas, locais e condições acordadas, conforme as necessidades de confeção dos menus escolares.

O Agrupamento de Escolas de Valdevez a informar a UNISELF sobre o número de refeições a servir nos prazos estabelecidos e informar a CMAV sobre o número de refeições servidas mensalmente aos alunos.

A **Associação de Pais e Encarregados de Educação do Agrupamento de Escolas de Arcos de Valdevez** a acompanhar e avaliar o processo de fornecimento das refeições, integrar a Comissão de Acompanhamento e Avaliação das Refeições Escolares (CAARE) e participar nas ações de Cliente Mistério.

A **UNISELF** a fornecer diariamente refeições aos alunos do Agrupamento de Escolas de Valdevez, que devem ser confecionadas nas cozinhas e servidas nos refeitórios de cada uma das diferentes escolas.

A **Câmara Municipal de Arcos de Valdevez** deve acompanhar e avaliar o serviço de fornecimento das refeições escolares, garantir o cumprimento das normas do protocolo e efetuar mensalmente o pagamento da carne fornecida à Cooperativa Agrícola.

No protocolo prevê-se ainda que, durante o ano letivo de 2020/2021, a quantidade de carne a fornecer deverá ser de 120 quilos/mensais.

As ementas escolares, elaboradas segundo orientação da DGEST, não foram alteradas.

A carne de vaca foi substituída por carne Cachena da Peneda DOP. São entregues 4 tipos de carne: hambúrgueres e almondegas que já vêm feitas, sem qualquer mistura de farináceos, carne picada e em peça já cortada para confeção de estufados.

O processo de encomenda e fornecimento é bastante flexível. As encomendas de carne são feitas pela UNISELF à Cooperativa Agrícola, dois ou três dias antes da data de fornecimento e a sua entrega é efetuada pela PEC Nordeste – Centro de Abate, nos dias e locais acordados.

Como esta carne tem sabor e a consistência diferentes da carne de vaca que os alunos consomem habitualmente nos refeitórios, foi necessário estudar e experimentar novas formas de confeção mais adequadas às suas características, tendo sido alterado o teor de sal, os tempos de cozedura e introduzidas plantas aromáticas. A organização das ações de experimentação e capacitação das cozinheiras para novas confeções dos pratos de carne de vaca foi da responsabilidade da UNISELF (as cozinheiras pertencem à UNISELF), em colaboração com a CMAV, a Associação de Pais e Encarregados de Educação e o Agrupamento de Escolas, que foram testando as diferentes soluções encontradas.

Estas ações tiveram também o apoio da Escola Profissional do Alto Lima, que tem uma formação nesta área.

O acompanhamento e controlo da qualidade do serviço de fornecimento das refeições escolares é feito por uma **Comissão de Acompanhamento e Avaliação das Refeições Escolares**, constituída pela CMAV (serviços municipais de educação) e a Associação de Pais e Encarregados de Educação.

Uma das atividades que realizam é o "Cliente mistério", que consiste na visita de um elemento da Comissão ao refeitório, sem anúncio prévio, para provar as refeições e verificar a qualidade das mesmas e do serviço prestado. Anualmente também realizam inquéritos de satisfação junto dos alunos e os seus resultados são enviados ao Conselho Municipal de Educação para avaliação e tomadas de posição.

RESULTADOS

- **Aumentou o escoamento** da carne Cachena;
- **Aumentou a qualidade das refeições** oferecidas na rede escolar;
- Aumentou o número de alunos que comem nos refeitórios nos dias em que é servida a carne Cachena à refeição;
- **Maior conhecimento e adesão ao consumo da carne Cachena** junto da comunidade escolar (alunos, professores, pais, funcionários).

PRINCIPAIS DIFICULDADES

Alteração da rotina das cozinheiras com a introdução da carne Cachena nas refeições.

PERSPETIVAS FUTURAS

- Alargar o fornecimento de carne Cachena a outros refeitórios:
  - rede de infantários públicos (6), com um fornecimento de cerca de 150 refeições dia;
  - rede privada de infantários (4);
  - refeitório do Curso de Ensino Superior que vai ser lecionado pela primeira vez em Arcos de Valdevez (mecânica automóvel) pelo Instituto Politécnico de Viana de Castelo.
- Criar condições para o fornecimento de outro produto local, nomeadamente hortícolas e a Laranja de Ermelo (que está em processo de certificação) nas refeições escolares, através da organização de uma rede de produtores de Laranja de Ermelo. Esta laranja tem muita produção, mas não há recursos humanos para garantir a sua apanha. Assim, prevê-se a criação de uma Associação ou envolvimento da Cooperativa Agrícola, que garanta as condições para a sua apanha e comercialização, bem como ações para aumentar a área de produção.