

Santo André tira açúcar e adoça leite com frutas

Santo André tira açúcar e adoça leite com frutas

Cidade segue legislação que pretende despertar hábitos alimentares mais saudáveis nas crianças

Banana. Beterraba. Cacau. Mamão. Uva passa. Nutricionistas de Santo André descobriram nova utilidade para esses ingredientes: adoçar o leite de 8.000 alunos entre zero e 3 anos que frequentam as quatro dezenas de creches da rede municipal. Com isso, atendem ao que determina a legislação federal, que veda a adição de açúcar ultraprocessado no preparo de bebidas servidas a crianças nesta faixa etária.

"Todo processo de buscar alternativa ao açúcar industrializado para enquadrar a cidade no que demanda o PNAE foi desenvolvido aqui", diz, com indiferente orgulho, a nutricionista Alessandra Martins de Souza, supervisora da cozinha central de Santo André, responsável pela alimentação dos alunos matriculados na rede andreense de ensino.

PNAE significa Programa Nacional de Alimentação Escolar, resolução do Ministério da Educação em vigor desde 8 de maio de 2020 e que, em tese, todos os municípios brasileiros deveriam seguir. "Na região, porém, somos um dos dois únicos a obedecer as regras", ressalva Reinaldo Messias, superintendente da Craisa (Companhia Regional de Abastecimento Integrado de Santo André), responsável pela cozinha central. O outro é Diadema.

O parágrafo oitavo do artigo 18 do PNAE proíbe a "oferta de alimentos ultraprocessados e a adição de açúcar, mel e adoçante nas preparações culinárias e bebidas para as crianças até 3 anos de idade". Com o documento em mãos, Alessandra reuniu a equipe e passou a missão. A cozinha central emprega 80 pessoas, entre nutricionistas, lactaristas, merendeiras e ajudantes.

O desafio principal era en-

contrar quais produtos agrícolas poderiam fornecer a frutose, como é conhecido o açúcar natural dos alimentos, na quantidade suficiente para preparar 480 litros de leite diariamente. "E tínhamos de achar uma alternativa que mantivesse o aspecto de modo que as crianças não estranhassem", destaca a nutricionista Simone de Cássia Barbosa, supervisora de alimentação das creches.

Com o tempo, o time da cozinha central concluiu que a banana era a melhor opção – e atualmente é a fruta mais utilizada no processo. A beterraba também tem grande aceitação porque, além da parte gustativa, fornece a cor rosa que se assemelha ao efeito de famoso pó industrializado de morango, ao qual as crianças estavam acostumadas.

A frutose consegue adoçar o leite com vantagens para a saúde. Um dos carboidratos mais consumidos no mundo, o açúcar, quando ingerido em excesso, pode causar colesterol, pressão alta, obesidade e até alguns tipos de câncer.

Todo o processo de substituição do açúcar industrializado pelo natural foi desenvolvido na cozinha central, desde a pesquisa até a elaboração das receitas. Já o preparo diário é descentralizado, realizado em cada uma das creches, para que o leite não perca as suas qualidades nutritivas durante o transporte.

"A nossa missão aqui não é somente saciar a fome das nossas crianças", diz Messias. "Trabalhamos na formação do hábito alimentar", completa Alessandra, lembrando que os benefícios do trabalho de eliminação de açúcar industrializado do cardápio se estendem pela vida afora, na forma de prevenção de doenças.



CUIDADO. São 1.053 refeições diárias a quem tem restrição alimentar

Messias conta que, apesar de Santo André seguir a legislação federal, o município ainda recebe críticas de pais e educadores. "Muitos ainda não compreendem que, ao substituir o açúcar por frutas, nós estamos melhorando a qualidade da alimentação dos nossos estudan-

tes. Mas tem quem diga que as crianças têm ficado com fome, o que é puro preconceito."

Para quebrar a desconfiança sobre a novidade, pais e responsáveis serão convidados a sessões de degustação do leite adoçado com frutose a partir deste mês.

da Redação



LOGÍSTICA. Alimentos produzidos na cozinha central chegam aos 35 mil estudantes matriculados na rede oficial de ensino de Santo André

Cozinha produz 65 mil refeições diárias

Santo André ainda nem acordou direito quando Oswaldo Silva de Almeida aciona a caldeira que produz energia para aquecer os 14 superaquecedores, cada um com capacidade de 500 quilos, da cozinha central da Craisa (Companhia Regional de Abastecimento Integrado de Santo André), na Vila Homero Thon.

"Chego aqui à 1h30 e às 2h já começo a trabalhar, de segunda a sexta-feira", relata Almeida, que desde 1997 é o res-

ponsável por iniciar o processo de produção das 65 mil refeições diárias distribuídas às 115 unidades da rede andreense de ensino, as quais possuem cerca de 35 mil alunos.

Os números da cozinha central são todos superlativos. Por dia, seus 80 funcionários manipulam 1.500 quilos de carne, 600 de feijão, 600 de tomate e 2.000 de maçãs, para ficar em apenas alguns exemplos. Depois de preparados, os alimentos seguem em 16 furgões,

quatro deles refrigerados, para as unidades de ensino. Para o transporte, a comida é acondicionada em galões herméticos e caixas térmicas.

A expedição acontece em três horários: 7h, para os alunos do período matutino; 11h30, para os do vespertino; e 14h30, para os do noturno. São preparados quatro cardápios a cada dia. Ao mesmo tempo em que Almeida liga a caldeira, fornecedores estacionam caminhões para descarre-

gar alimentos *in natura* – a entrega é feita diariamente para não comprometer a qualidade de frutas, verduras e legumes.

Além dos cardápios tradicionais, a cozinha central faz refeições especiais a alunos com restrição alimentar. "São 1.053 refeições específicas a cada dia, que saem em embalagens identificadas com o nome e a escola de cada criança", conta a nutricionista Jacqueline Martins Laranjeira Pinto, supervisora de alimentação escolar das Emeiefs (Escolas Municipais de Educação Infantil e Ensino Fundamental).

da Redação

Veículo: Impresso -> Jornal -> Jornal Diário do Grande ABC

Seção: Setecidades **Página:** 3