

Alimentação escolar: uma rota para o mercado futuro

Escola é, literalmente, um bom dever de casa para todas as instituições envolvidas em aquicultura, sejam elas públicas ou privadas

[Hellen Kato](#) - 05 de junho de 2019

É notável que a aquicultura tem estado no foco do desenvolvimento, seja por parte da iniciativa privada ou de políticas conjuntas, como a criação do **Comitê Técnico do Pescado**, para aumento da produtividade na cadeia e da presença dos produtos no mercado. A promoção do consumo também tem crescido por meio de ações como a **Semana do Peixe**, em setembro; no entanto, deveria nos demandar maior atenção. **Afinal, como estamos cuidando do nosso mercado consumidor?**

É sabido que o comportamento alimentar do adulto começa a ser moldado durante a infância. Além disso, intervenções na dieta realizadas durante a idade escolar têm maior impacto na redução do risco de **Doenças Crônicas Não Transmissíveis (DCNT)** do que as mesmas mudanças durante a fase adulta. Assim, **a escola é uma ferramenta fundamental para o desenvolvimento de ações que incentivem a formação de hábitos alimentares que não só resultarão em uma geração mais saudável, mas também no crescimento do consumo per capita de nosso mercado futuro.**

Muito se fala no contexto do **Programa de Aquisição de Alimentos (PAA)**, uma importante estratégia para inserção do peixe, principalmente advindo da agricultura familiar, na alimentação escolar. Quando mapeado em 2012, pelo então **Ministério da Pesca e Aquicultura (MPA)**, o consumo de pescado já havia sido realizado em apenas 34% das escolas públicas respondentes (1.716 municípios) e apenas 2% dos recursos daquele ano operados pelo PAA haviam sido direcionados para pescados.

As alegações para esta baixa adesão foram dificuldade de acesso a fornecedores (54%), a falta de fornecedores/ausência de produtos no mercado (47%), risco de espinhas (47%), custo elevado (42%) e infraestrutura inadequada para armazenamento/conservação (35%).

A **Embrapa Pesca e Aquicultura**, em 2013, iniciou uma articulação em Tocantins envolvendo diversos parceiros da iniciativa pública e privada para elaborar uma estratégia de comercialização do pescado da agricultura familiar para a alimentação escolar através da prestação de serviço de um entreposto para associações de produtores, cooperativas ou colônias de pescadores.

Essa solução, além de promover maior aproximação e oportunidade de negócios entre estes dois atores, atacava os principais problemas elencados para o não consumo de pescado, já que oferecia uma alternativa de fornecimento nos moldes do PAA (produto da agricultura familiar beneficiado em entreposto inspecionado) e que agradava às

merendeiras, **já que o produto fornecido foi a Carne Mecanicamente Separada (CMS), o que eliminava problemas com a ocorrência de espinhas, o armazenamento e o tempo de preparo.**

Paralelamente a isso, ações de educação nutricional foram desenvolvidas tanto para alunos quanto para o corpo técnico escolar, visando ao aumento da aceitação, que nos testes foi maior que 85% para 12 receitas testadas.

No entanto, é importante a consciência da cadeia que esse segmento de mercado **não deve receber atenção apenas de políticas públicas como o PAA.** Com um consumo *per capita* de pescado ainda aquém das médias mundiais, **a escola é, literalmente, um bom dever de casa para todas as instituições envolvidas em aquicultura, sejam elas públicas ou privadas.** É um cenário propício para promoções e incentivos, da mesma forma como direcionamos esforços ao mercado consumidor adulto. A inclusão dos pratos à base de peixe é uma estratégia para potencializar a alimentação escolar na promoção da segurança alimentar e na segurança de toda a cadeia, garantindo a saúde e a preferência dos nossos consumidores de amanhã.

[pescado, Semana do peixe, merenda escolar, Embrapa Pesca e Aquicultura, Hellen Kato,](#)