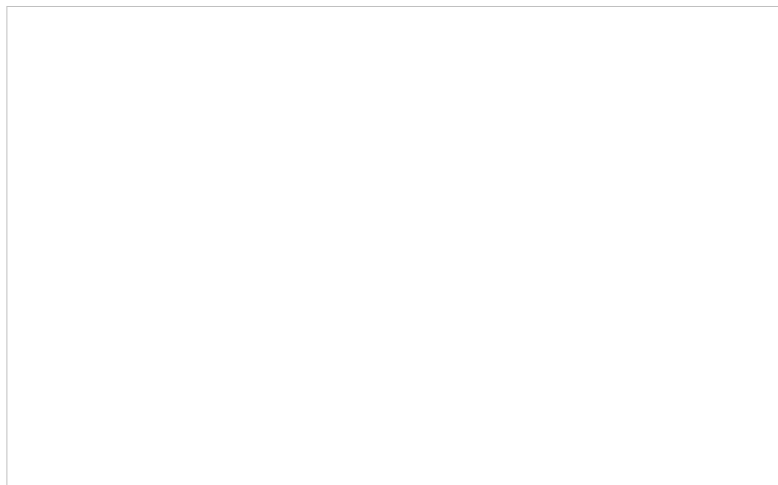


24/03/2017 10:20 - Prefeitura lança projeto piloto que inclui pescado na merenda



Com o objetivo de enriquecer o valor nutritivo da merenda escolar e ao mesmo tempo fortalecer a atividade da pesca artesanal e da produção de pescado em cativeiro em Porto Velho, o prefeito dr Hildon Chaves lançou um projeto piloto de inclusão de pescado regional na merenda escolar. Uma degustação de pratos à base de peixes das espécies dourada e pirarucu, marcou o lançamento do programa, nesta quinta-feira (23), no auditório da Biblioteca Francisco Meirelles, da qual participaram alunos, professores, imprensa e autoridades municipais.

Ainda durante a campanha eleitoral, o então candidato dr Hildon ouvia muita reclamação de pais sobre a qualidade da alimentação que era servida nas escolas. Segundo as críticas, a merenda escolar se resumia

praticamente a biscoitos e refrescos artificiais. Para mudar esse quadro, o prefeito disse que além do pescado, vai firmar parcerias também com produtores do cinturão verde da capital para acrescentar verduras e legumes frescos ao cardápio escolar.

Inicialmente, o projeto piloto vai atender duas escolas de ensino infantil: Jesus de Nazaré e Nossa Senhora do Amparo, servindo cerca de 1.600 crianças, duas vezes por semana. O prefeito determinou aos secretários Júlio César Mesquita, da Indústria, Comércio, Turismo e Trabalho (Semdestur) e Zenildo dos Santos, da Educação, responsáveis pelo programa em parceria com a Colônia de Pescadores Tenente Santana, que ampliem gradualmente o projeto, de forma que no próximo ano todas as escolas municipais estejam integradas ao projeto.

Segundo Marina Gomes, presidente da Colônia de Pescadores, a dificuldade inicialmente eram os riscos representados pelas espinhas dos peixes, mas a Cooperativa já possui despoldadeira que as retira do pescado. A equipe da associação, ainda colocou a disposição da prefeitura, uma equipe especializada para ensinar as cozinheiras a manusear e preparar os alimentos que serão servidos nas escolas.

Rica em vitaminas e sais minerais, a carne de peixe possui substâncias essenciais para prevenir anemia e ajuda a manter o sistema imunológico fortalecido. Um dos principais fornecedores será a Cooperativa de Pescadores, cuja fábrica de hambúrguer, nuggets, linguiça e outros produtos de pescado está em fase de conclusão, com capacidade de produção de mil quilos por dia. Criadores em cativeiro também poderão fornecer o produto, porém todos deverão passar pela agroindustrialização para padronização, principalmente com relação à retirada das espinhas. Espécies regionais tanto de couro quanto de escamas serão aproveitadas no cardápio das escolas.

MAIOR CLIENTE

“Esse projeto vai muito além da simples inclusão do pescado na merenda escolar. Vamos fomentar a pesca artesanal e a criação em cativeiro. No próximo ano, quando todas nossas escolas estiverem inseridas no programa, inclusive nos distritos ribeirinhos onde o hábito de comer peixe é mais forte, a Prefeitura de Porto Velho será o maior cliente de pescado da capital e região. São 53 mil refeições por dia. Como o projeto prevê o cardápio de pescado duas vezes por semana, serão 106 mil refeições por semana, somando mais de quatro milhões ao ano”, destacou dr Hildon Chaves.

Para o prefeito, esse planejamento é um quadro “possível e desejável”. Segundo ele, quando os pescadores e criadores em cativeiro perceberem a força do programa, “com mercado garantido e pagamento em dia, vão procurar fortalecer suas atividades”. Dr Hildon disse esperar que o programa lançado em Porto Velho “inspire outros colegas prefeitos do interior a incluírem essa dieta na alimentação saudável em suas escolas”.

O prefeito anunciou ainda que a cada duas vezes por mês fará visitas surpresas em escolas da rede municipal para almoçar com os alunos e verificar a qualidade da alimentação que é servida. “Nossa presença nas ruas, nos locais públicos, no trecho é nosso estilo, nossa maneira de trabalhar, minha e do Edgar do Boi (vice-prefeito). Assim é que nós vamos continuar, vendo de perto o que está acontecendo em todos os locais”, afirmou.

