



Estudo alimentar: uma análise administrativa no setor nutricional do IFPI-Campus Oeiras

Beatriz Lauanny da Silva Sousa Macedo; Débora Raquel Silvestre de Lacerda; Laryssa Ueda do Nascimento; Lawane Ueda do Nascimento; Laysa Grazele dos Santos Siqueira; Milene dos Santos Ferreira; Sahylla Amanda da Cruz Fernandes.

Instituto Federal do Piauí; Campus Oeiras e Rua Projetada S/N, Uberaba II, Oeiras (PI), CEP: 64.500-000

INTRODUÇÃO

O projeto desenvolvido pelo grupo buscou analisar o ambiente institucional do IFPI, campus Oeiras, principalmente por serem normativas quem implicam no pleno funcionamento de políticas que possuem um papel social e burocrático crucial. Onde o objetivo inicial era focar no refeitório, como instrumento de extrema relevância para o alunado por este possuir influencia direta na organização e no entendimento. Entretanto, anteriormente buscávamos apenas compreender como era os procedimentos realizados no estoque e quais eram os direcionamentos dados aos alimentos que acabam sendo desperdiçados, contudo, notou-se os desafios e limitações presentes nesse setor do campus além da quantidade de alunos que possuíam interesse sobre o destino dos recursos direcionados a ele e como este era utilizado. Dessa forma, decidiu-se focar no estudo administrativo da instituição a fim de ampliar ou visualizar as verbas e seu devido planejamento.

METODOLOGIA

Realizou-se uma entrevista com Maria Isabel de Almondes Cartonilho, nutricionista do IFPI desde 2015. Ela explicou que a escolha dos alimentos para o cardápio segue as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), priorizando produtos naturais e minimamente processados, com restrição de alimentos industrializados. O cardápio considera tanto as preferências dos alunos quanto a disponibilidade de alimentos e a estrutura de preparo. Ademais, a gestão do desperdício é feita com base na observação dos alimentos que apresentam maior desperdício, ajustando o preparo ou a quantidade solicitada para minimizar perdas.

O grupo entrou em contato com Rônio Rodrigues Miranda Barros, chefe de departamento de administração e planejamento para uma entrevista a cerca da temática. Onde esclareceu que o processo de escolha de fornecedores é realizado por meio de licitações e pregão, além de fornecer informações sobre os recursos financeiros destinados ao refeitório e outros setores.

No dia 17 de julho, realizou-se uma entrevista com Gardênia, cooperadora responsável pela alimentação no IFPI Campus Oeiras. Gardênia comentou que o instituto tem cinco funcionários, cada um responsável por uma tarefa específica, e que existem três recipientes descartáveis para separar os resíduos. Os restos de alimentos e frutas servem de adubo para a parte agrária do campus ou são utilizados pelo vigia noturno para alimentar seus porcos. Em suma, as entrevistas forneceram uma visão abrangente da gestão alimentar no IFPI Campus Oeiras, destacando a importância da planejamento, organização e parcerias com fornecedores locais.

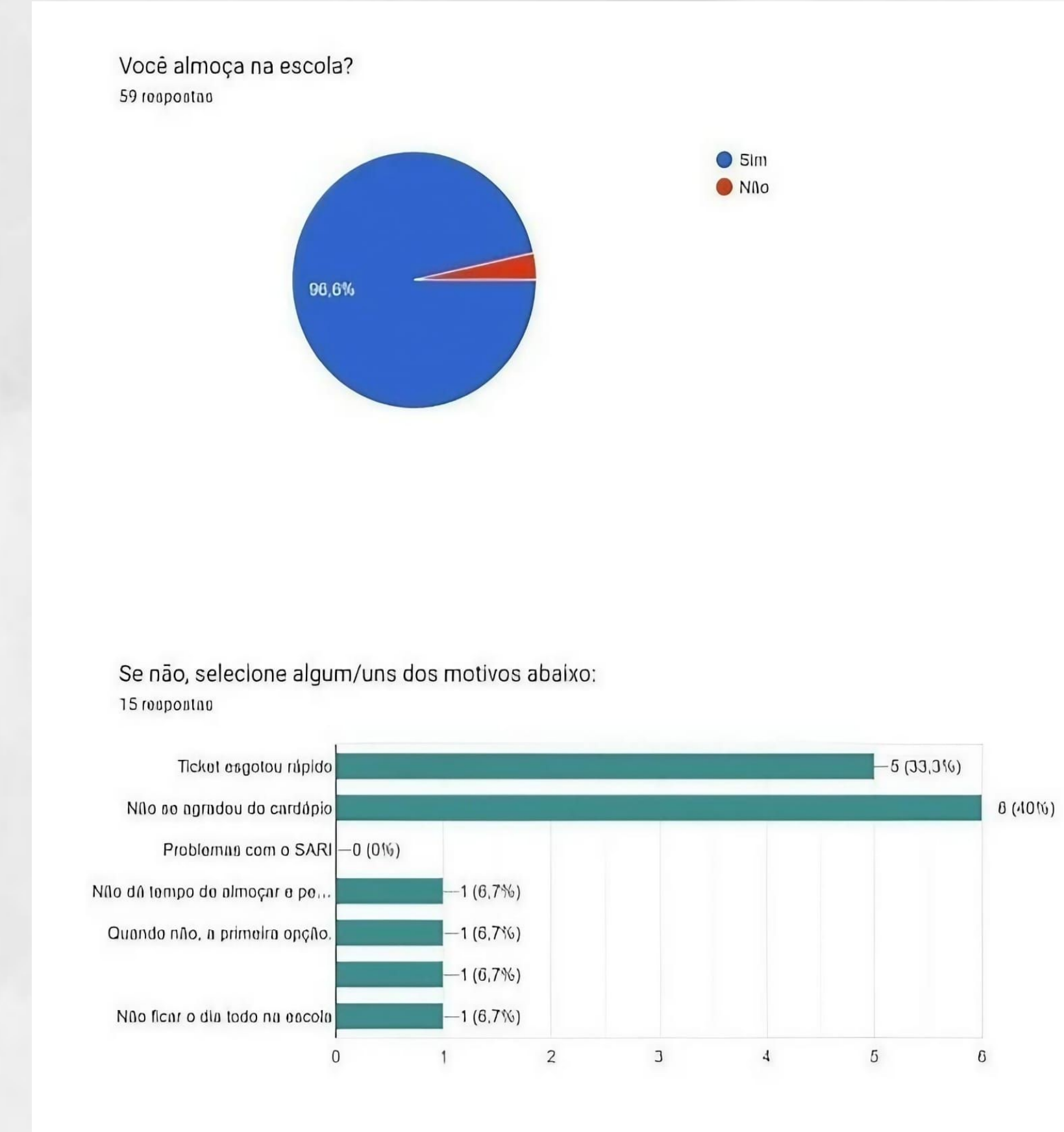
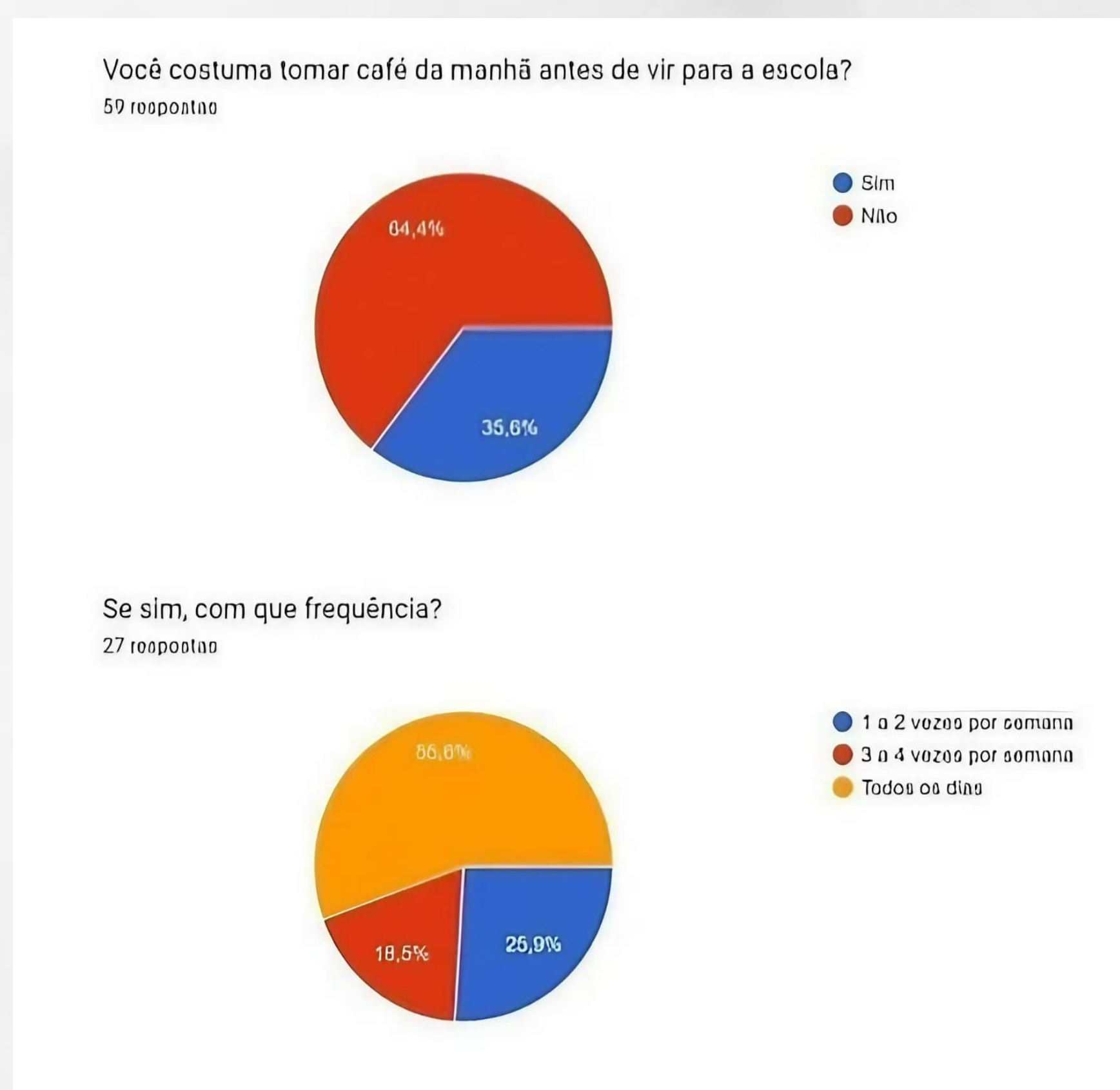
RESULTADOS E DISCUSSÃO

Primeiramente, é importante ressaltar, o meio utilizado pelo Campus Oeiras para a escolha dos seus fornecedores. Visto que a administração pública formal é aberta para contratações em sua maioria contínuas, por meio de licitações e aplicando ao IFPI a modalidade presente é o pregão. Dessa forma, o profissional encarregado pela escolha dos alimentos é a nutricionista Maria Isabel, que utiliza critérios para a seleção dos fornecedores em todo o território brasileiro. Sendo um deles, a proposta de mais produtos pelo menor preço, sendo assim, grande parte dos fornecedores são de Teresina. Outro fornecedor do campus que segue também o uso de licitação e diferentemente do anterior provém do PNAE (Programa Nacional de Alimentação Escolar) por meio de uma chamada pública em parceria com os agricultores da região de Oeiras que participam de uma seleção, com o objetivo de escolher um fornecedor de frutas e vegetais para o consumo no refeitório do campus.

Após o encerramento da greve do IFPI Campus Oeiras, surgiu-se uma dúvida entre as integrantes do grupo em relação ao orçamento destinado ao refeitório. Por isso, foi-se descoberto uma participação da Assistência Estudantil, uma política pública que pretende estabelecer ações em busca de reduzir as desigualdades socioeconômicas no ambiente escolar. Dessa maneira, é a responsável pela distribuição do orçamento para cada setor, em especial, o refeitório com a sua quantia total no ano de 2023 de 200.511,15 reais, levando a ser um porcentual de 8,9% para a operação de suas ações (o orçamento destinado ao ano letivo de 2024 permanece o mesmo ao período anterior). Devido a isso, percebemos alguns problemas com o valor agregado para o setor alimentício, sendo eles:

- 5 funcionários - cozinheiros e auxiliares de cozinha - não são suficientes para aumentar o número de refeições p/dia;
- Capacidade do refeitório: 80 lugares desproporcionais para a grande quantidade de alunos;
- Equipamentos de cozinha quebrados, sem manutenção, mais de 10 anos de uso;
- Ineficiência na execução dos contratos de manutenção;
- Impasses de licitação (empresas fora do estado, acarretando na demora da entrega).

Após o uso do formulário para alcançar uma quantidade significativa de alunados para o desenvolvimento do projeto. Obtivemos os seguintes resultados:



Os dados obtidos nesse formulário demonstram o quão importante é o papel das políticas dentro das instituições, como ferramentas de diminuir as desigualdades e quaisquer outros entraves.

CONCLUSÃO/CONSIDERAÇÕES FINAIS

Como resultado, realizamos de forma aberta e detalhada uma roda de conversa. No qual os alunos dos 2º's e 3º's anos puderam sanar muitas de suas dúvidas acerca das questões administrativas que cercam o refeitório. O momento foi baseado em questionamentos que foram analisados como "recorrentes", onde os alunos mais queriam entender. Nesse sentido, a nutricionista Maria Isabel de Almondes Cartonilho, como nossa convidada, expôs questões como:

- Organização do refeitório;
- O porque o almoço é escolhido;
- Direcionamentos e se há possibilidade de ampliação.



Como método de avaliação, durante as entrevistas nos setores já mencionados, realizamos um questionário de avaliação. Todos eles responderam que o projeto é muito importante, destacando que a roda de conversa como meio de distribuir informações é algo extremamente importante. Bem como, pontuaram a elaboração como de extrema relevância para a contribuição social e administrativa do Campus e da comunidade acadêmica

REFERÊNCIAS

Gov.br; Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação, Programa PNAE. Disponível em: <https://www.gov.br/fnde/pt-br/acessoinformacao/acoese-programas/programas/pnae>