

ATA Nº 05/AGOSTO 2022: REUNIÃO ORDINÁRIA DO CONSELHO MUNICIPAL DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL DE LONDRINA-CONSEA-LD

Aos doze dias do mês de agosto de dois mil e vinte e dois (12/08/2022), às quatorze horas (14h), na Universidade Unicesumar localizada na Avenida Santa Mônica, nº 450, Município de Londrina, reuniram-se os membros do Conselho Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional (CONSEA)– conforme lista de presença anexa, onde constam também as ausências justificadas, para tratar dos pontos em pauta. O presidente Edvaldo Viana deu início à reunião, dando as boas vindas a todos (as). **1) Discussão e Aprovação da Ata da Reunião Anterior:** Juntamente ao e-mail da convocação enviado aos integrantes do Conselho, foi anexado a ATA da reunião anterior para leitura. Caso houvesse alguma objeção, seria discutida nessa reunião. A ATA foi aprovada. **2) Projeto “RESTAURANTE POPULAR - Zona Norte, convidada para prestar as informações sobre o projeto: Angélica Campaner – Assessora Executiva:** Angélica, gestora do projeto, iniciou seu relato em relação ao desenvolvimento do processo de convênio com o estado, para construção de um novo restaurante popular na zona norte de Londrina. Esse processo já vem sendo discutido a três anos, o motivo de ainda não ter sido assinado foi devido a contratempos na escolha do terreno. O terreno escolhido a princípio para a construção do restaurante, estava cedido ao estado a mais de sete anos, sem a devida utilização, no entanto, quando ocorreu o requerimento do terreno de volta para o município, o estado informou que o mesmo já havia sido registrado, ficando assim, impossível sua utilização pelo município. Atualmente, está sendo negociado um terreno privado. Como já fazem três anos que está se tramitando há uma grande defasagem, orçamentária devido principalmente ao período da pandemia, onde houve grande aumento de preços nos materiais de construção, sendo assim, foi marcada reunião em Curitiba, junto a Secretaria de Agricultura e Abastecimento do Estado (SEAB), juntamente com o Secretario da mesma, para discutir um possível reajuste financeiro, aproveitando a elaboração da Lei de Diretrizes Orçamentárias (LDO). Edvaldo apresentou a sugestão de levar ao Prefeito, a ideia de ao invés de fazer o Restaurante Popular na zona norte, utilizar o Restaurante do Centro (capacidade para preparar 5 mil refeições diárias), e fazer alguns refeitórios na zona Norte, aproveitando espaços da COAB existentes naquela região. A assembleia sugeriu, que deveríamos lutar pelo reajuste financeiro, e depois de executado a construção do Restaurante, planejar implantação de refeitórios, inclusive existem convênios específicos para isso. Angélica, ficou de compartilhar as novas informações ao grupo de WhatsApp do CONSEA. **3) Apresentação: Professora Ana Flávia de Oliveira e professor Paulo de Tarso Carvalho: Quais os cursos, Projetos e Ações relacionados à Segurança Alimentar na UTFPR:** Professora Ana Flávia e

Professor Paulo, fizeram uma explanação a respeito da segurança alimentar e nutricional, e em seguida, passaram a apresentar o que a UTFPR, tem a oferecer para a população de Londrina, o objetivo nessa área é formar profissionais com competências e habilidades para planejar, implementar, administrar, gerenciar, promover e aprimorar com técnica e tecnologia a área de alimentos, assumindo ação empreendedora em pesquisa e inovação, com consciência de seu papel social. Apresentaram a existência do Curso Superior de Tecnólogo em Alimentos na UTFPR de Londrina, e suas possíveis atuações, as quais podem ser: Indústrias de alimentos, Comércio de alimentos, Prestadores de serviço e Órgãos públicos. Informaram sobre a existência de projetos de extensão, onde se estendem os seus serviços para a Secretaria Municipal de Políticas para as Mulheres, e também para Associações no meio rural, o objetivo dessas propostas constitui em conscientizar e capacitar mulheres, em condição de vulnerabilidade ou que buscam independência financeira. Outros projetos: Apoio tecnológico para produtores de queijos na região norte do estado do Paraná, Coleta Seletiva Solidária: Da UTFPR Câmpus Londrina para a Comunidade. Os projetos de pesquisa em andamento são: Peptídeos bioativos em queijos maturados por bactérias ácido lácticas, características físico-químicas e de textura do iogurte com *Lactobacillus helveticus* adicionado de mucilagem da ora-pro-nóbis (*Pereskia aculeata*), Desenvolvimento de suco de goiaba adicionado de micropartículas de óleo de chia e linhaça como fonte de ômega 3, Produção de farinha de grão de bico (*Cicer arietinum* L.) e aplicação na formulação de biscoito tipo cookie vegano, Microencapsulação de óleo essencial e aplicação no desenvolvimento de embalagens biodegradáveis ativas para alimentos, Segurança dos alimentos: avaliação da qualidade microbiológica de alimentos de origem animal e vegetal, Nanoencapsulamento de antocianinas de PANCs (Plantas Alimentícias Não Convencionais), Avaliação da mudança alimentar e da percepção corporal dos estudantes da UTFPR-campus londrina durante a pandemia por COVID-19, Desenvolvimento e avaliação de pão elaborado com fermento natural adicionado de farinha integral e farinha de ervilha, Desenvolvimento de filme antimicrobiano contendo ora-pro-nóbis (*Pereskia aculeata* Miller). O professor Paulo relatou sobre o Núcleo de Extensão Tecnológica em Alimentos (Nextal), o qual é um núcleo de extensão tecnológica que visa contribuir para a comunidade do ramo alimentício por meio consultorias gratuitas, formado por professores e alunos do Curso Superior de Tecnologia em Alimentos da UTFPR. O NeXTAL vem auxiliando este público nas áreas de rotulagem, legislação, BPF, adequações tecnológicas, embalagens, entre outras atividades relacionadas. As formas de atendimento desse Núcleo são: Avaliação de viabilidade tecnológica de negócios no setor de alimentos (microempreendedor); Rotulagem geral e nutricional de alimentos

(microempreendedores e microempresas); Estudo sobre viabilidade de industrialização de frutas e hortaliças de descarte (entidade filantrópica); Orientação sobre registro de produtos e estabelecimentos junto a órgãos reguladores (microempresa); Estudo de implantação de agroindústria processadora de frutas (microempreendedora rural); Estudo sobre processamento alternativo de agroindústria de palmito (produtor rural); Implementação de boas práticas de fabricação em panificação (microempreendedor); Orientação técnica para produção de derivados de cogumelos (microempreendedora rural); Investigação sobre contaminação microbiológica em panificação; Estudo de vida de prateleira em produto de panificação (microempreendedor); Implantação de Boas práticas de fabricação em projeto de economia solidária (Apucarana-PR); Orientação tecnológica em produção de alimentos orgânicos e implementação de fichas técnicas (microempreendedor); Projeto-piloto de treinamento em Controle de Alergênicos em Restaurante (microempresa); Avaliação sensorial de produtos (microempresa); Palestras e oficinas (Secretaria Municipal de Idosos); Orientação tecnológica e oficinas (Secretaria Municipal de Políticas para Mulheres); Podcast “Alimento é o meu negócio”.

4) Como esta a revisão do Regimento Interno (Comissão de estudo para análise do Regimento Interno): Ficaram responsáveis de trazer para a próxima reunião, a análise final do Regimento Interno para ser aprovado, e publicado no Jornal Oficial. **05) Como esta o Planejamento da Semana da Alimentação: 14/10/2022 à 21/10/2022;** Foram apresentadas a assembleia, ações em planejamento para a Semana da Alimentação. No dia 14/10 (sexta-feira), às 10 horas, haverá a Abertura da Semana Municipal da Alimentação, juntamente com a sexta Reunião do CONSEA, que acontecerá no Restaurante Popular de Londrina. Ao término da Reunião, os conselheiros conhecerão as dependências do restaurante e almoçarão no local. Neste mesmo dia, acontecerá o início da ação: Conscientização ao Desperdício, através da pesagem do lixo orgânico coletado durante as refeições oferecidas pelo restaurante. Essa ação terá continuidade durante a semana, com a conscientização aos usuários do restaurante através de cartazes, panfletos, e tira-dúvidas no horário do almoço (11h às 14h), com auxílio dos alunos do Colégio Polivalente. Para a confecção desse material, pedimos a ajuda também de alunos da UEL, e da UTFPR. No final da semana, em 21/10, será realizada a pesagem do lixo orgânico produzido do dia no Restaurante Popular, e será comparado com a pesagem do primeiro dia. Essa conscientização deverá se tornar rotina no Restaurante. No dia 15/10 (sábado), foi solicitado à conselheira Kelly, se as alunas do Colégio Polivalente, poderão ficar de plantão, oferecendo orientações sobre Saúde X Alimentação, na Feira de Produtos Orgânicos que acontece nas mediações do Zerão, Kelly orientou que deveria ser feito o contato com a Professora Geruza. Foi informada à assembleia que já está organizado a ação: Doação

de Alimentos COAFAS X Mesa Brasil, que acontecerá na terça-feira, dia 11/10, com a coleta dos alimentos, oferecidos pelos produtores da agricultura familiar, na COAFAS, no período da manhã, e distribuído às associações cadastradas no Mesa Brasil, no período da tarde onde ocorrerá um café da tarde. Foi questionado à professora Clísia, qual seria o melhor dia e local para ser realizada a apresentação do seu projeto de Hortas Agroecológicas. Como o público alvo serão alunos da UEL e demais convidados, há preferência que seja realizado nas dependências da UEL, no período da manhã. O professor Paulo, foi convidado para palestrar para produtores da Agricultura Familiar, tema e local a ser definido. **06) Informes do Secretário Geral e da Secretaria Executiva:** Por estar em cima da hora, foi sugerido passar os informe pelo email do CONSEA-Ld e todos concordaram e os mesmos são os seguintes: a) Foi publicado em 01/08/2022 o Decreto Municipal nº 854 (Jornal Oficial 4695), que designa membros para compor a CAISAN-LD. Desta forma. Temos condições de retornar os trabalhos da Câmara, que atuará também em parceria com este CONSEA. b) Foi realizado em 10/08/2022 um grande trabalho no Restaurante Popular – por empresa terceirizada contratada pela PML – de serviços de limpeza de caixas de gordura, caixas de passagem, caixa de água e desentupidamente de ralos e pias, no montante de R\$ 5.494,00. c) Ocorreu em 29/07/2022 às 13 horas o Pregão Eletrônico nº204/2022 referente aos cinco itens (equipamentos de cozinha do Restaurante Popular) que haviam fracassado na primeira licitação. Todos os itens receberam lances e agora estão correndo os prazos de recursos e análises de documentos do processo. Em breve saberemos o resultado final. Foi anexado ao email a correspondência do Ministério do Desenvolvimento Regional e do Ministério Público do Estado do Paraná.- **Informes dos (as) Conselheiros (as):** Senhor Valmir Alves da Rocha informou o novo endereço da Federação das Associações de Moradores do Estado do Paraná (FAMEP), Marcelo Alvares de Oliveira (Embrapa), informou sobre a necessidade de uma nutricionista para trabalhar na nova Gestão do Restaurante da Embrapa, que estava fechado e será reaberto. As Nutricionistas presentes ficaram de indicar alguém do seu meio.

Dando a reunião por encerrada pelos (as) presentes às 16:00h (dezesesseis horas), nós, Maria Inez Passini Lima e Beatriz Oliveira da Costa, lavramos a presente ata que será aprovada com a comprovação por meio da lista de presença já anexada, desta Reunião Ordinária do dia 12 de agosto de 2022, dispensando assim a assinatura dos conselheiros e conselheiras.