

1 ATA Nº 06/OUTUBRO 2022: REUNIÃO ORDINÁRIA DO CONSELHO MUNICIPAL DE  
2 SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL DE LONDRINA-CONSEA-LD.  
3 Aos catorze dias do mês de outubro de dois mil e vinte e dois (14/10/2022), às dez horas  
4 (10h), no Restaurante Popular Leonel Brizola localizado na Rua Professor João Candido,  
5 nº 14, Município de Londrina, reuniram-se os membros do Conselho Municipal de  
6 Segurança Alimentar e Nutricional (CONSEA) conforme lista de presença anexa, onde  
7 constam também as ausências justificadas, para tratar dos pontos em pauta. **1) Abertura**  
8 **da Semana Municipal da Alimentação:** Amanda Cristina Andrello Costa, Diretora de  
9 Abastecimento da Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento deu início a reunião  
10 agradecendo aos presentes e enaltecendo o espaço do Restaurante Popular onde  
11 estávamos realizando a reunião, em consideração a programação da Semana Municipal  
12 da Alimentação, espaço esse escolhido, por ser um equipamento de Segurança Alimentar  
13 de Londrina e convidando a todos a participarem das várias ações programadas para essa  
14 semana, onde procuramos incentivar a Agricultura Familiar, com a ação de recolhimento  
15 de produtos agrícolas através dos sócios da COAFAS que serão doados ao programa  
16 Mesa Brasil – SESC, onde serão entregues à famílias carentes cadastradas; orientar  
17 sobre o Desperdício de Alimentos, ação essa que será realizada pela equipe do  
18 Restaurante Popular e do Colégio Polivalente, preocupação com o meio ambiente,  
19 mostrando projetos de Agroecologia pela UEL e pela Secretaria da Educação, orientação  
20 sobre Conservação de Alimentos, e para dar início a Semana da Alimentação, Amanda  
21 chamou a frente o Secretário Municipal da Secretaria de Agricultura e Abastecimento,  
22 Reginaldo César Choucino, o qual enalteceu a importância da Semana da Alimentação  
23 para o Município, em seguida foi chamado o Vice Prefeito, João Mendonça, que estava  
24 representando o Prefeito Marcelo Belinati Martins, ressaltou a importância das  
25 Universidades, representantes da Agroecologia, Secretarias Municipais que trabalham com  
26 projetos ligados a Segurança Alimentar, a sociedade civil, que estão todos empenhados  
27 nessa semana e nos projetos de Segurança Alimentar no município de Londrina. Chamou  
28 a frente também o Sr. Edivaldo – Presidente do CONSEA-Ld, agradeceu a Secretaria de  
29 Agricultura e Abastecimento, ao Vice-Prefeito pelo trabalho pela cidade, falou do projeto  
30 do Turismo Rural voltado a alimentação e pediu pauta para a próxima reunião para  
31 apresentar esse projeto, finalizando Amanda agradeceu as entidades que nos ajudaram na  
32 formatação do programa da Semana Municipal de Alimentação: A empresa SEPAT, que  
33 gerencia o Restaurante Popular, por ter cedido o ambiente para realização da Reunião do  
34 CONSEA-LD e abertura da Semana, e pela ação que se propuserão a fazer sobre  
35 “Desperdício de Alimentos”, ao Colégio Polivalente que através de seus alunos, estarão  
36 nessa mesma ação e irão prestar orientações aos clientes da feira de Produtos Orgânicos  
37 em relação a Alimentos Convencionais, Secretaria de Educação, UEL, COAFAS, Mesa  
38 Brasil – SESC, UFTPR, **2) Aprovação da Pauta, 3) Discussão e Aprovação da Ata da**  
39 **Reunião Anterior:** Juntamente ao e-mail da convocação enviado aos integrantes do  
40 Conselho, foi anexado a ATA da reunião anterior para leitura. Caso houvesse alguma  
41 objeção, seria discutida nessa reunião. A ATA foi aprovada. **4) Equipamento Público de**  
42 **Segurança Alimentar e Nutricional de Londrina “RESTAURANTE POPULAR” –**  
43 **Alguns aspectos desse programa – Equipe do setor de Abastecimento e Erica**  
44 **Simone Galassi Alexandre (Nutricionista) – Coordenadora Regional da empresa**  
45 **SEPAT - Erica – Nutricionista,** representando a SEPAT, estão dirigindo o Restaurante  
46 Popular desde 2014, em 2019 passou por uma reforma e a SEPAT ganhou a licitação  
47 novamente, muitas pessoas tem preconceitos em almoçar no Restaurante Popular, mas  
48 nós precisamos modificar tentar modificar isso nas pessoas, porque aqui temos  
49 Nutricionistas, Técnica em Nutrição, eu também fazendo supervisão, temos um projeto de  
50 Educação Alimentar, previsto no Contrato, cada mês trabalhamos um assunto, por

51 exemplo esse mês vamos trabalhar sobre Diabetes, aí tentamos ter um diálogo com eles,  
52 perguntando como é a alimentação em casa, fazemos parceria com Universidades como a  
53 UNOPAR, UNIFIL, Colégio Polivalente, teve um mês que medimos a Pressão, os meses  
54 que tem alguma data especial (Festas Juninas, Natal) ou algum evento como outubro  
55 Rosa, novembro Azul, fazemos decoração para destacar essas datas ou eventos,  
56 tentamos agradar o nosso cliente e trazer o melhor para eles, tem alguns clientes que vem  
57 desde a inauguração, as meninas até conhecem eles e se eles ficam sem comparecer,  
58 elas perguntam para os amigos se aconteceu alguma coisa, ficam preocupadas. O público  
59 do Restaurante hoje são principalmente os idosos, mas tem o pessoal do comércio,  
60 estudantes. Perguntaram quantas refeições são servidas? Erica respondeu que atualmente  
61 esta chegando a 500 refeições, a Assistência Social esta distribuindo 12 tickets por dia (A  
62 Secretaria de Assistência Social paga totalmente a refeição do cliente), não pode levar  
63 refeição para casa, tudo é consumido no Restaurante Popular, porque a responsabilidade  
64 é toda nossa, levou para casa se por acaso passar mal, não temos mais responsabilidade  
65 sobre o alimento, mas podem dizer que a responsabilidade é nossa, por isso não  
66 permitimos levar de jeito nenhum. O cliente pode repetir a refeição comprando outro ticket.  
67 A representante da Educação – Merenda Escolar lembrou também que a SEPAT atende  
68 também por aproximadamente 1000 refeições/dia para a Merenda Escolar. Erica  
69 acrescentou que além do Restaurante Popular e da Educação, a SEPAT atende também a  
70 Secretaria da Mulher, e a Saúde que é feito as refeições transportadas para o PAI, para os  
71 CAPS e agora estão transportando também para a maternidade. O Restaurante Popular foi  
72 inaugurado em 2012 e a SEPAT esta gerenciando desde 2014, já a oito anos. Ela  
73 agradeceu e deixou em aberto para qualquer dúvida tem a nutricionista do restaurante que  
74 pode ser consultada, a refeição do dia era Feijoada e convidou a todos para depois da  
75 reunião almoçar no local, perguntaram sobre o preço da refeição, ela respondeu R\$ 3,00  
76 (Três Reais). Em seguida Amanda tomou a palavra: foi feito um breve histórico - O  
77 Programa Restaurante Popular é um dos programas integrados à rede de ações e  
78 programas do Fome Zero, política de inclusão social estabelecida em 2003. Espera-se,  
79 com ele, criar uma rede de proteção alimentar em áreas de grande circulação de pessoas  
80 que realizam refeições fora de casa, atendendo dessa maneira, os segmentos mais  
81 vulneráveis nutricionalmente. Restaurantes Populares são estabelecimentos administrados  
82 pelo poder público que se caracterizam pela comercialização de refeições prontas,  
83 nutricionalmente balanceadas, originadas de processos seguros, preponderantemente com  
84 produtos regionais, a preços acessíveis, servidas em locais apropriados e confortáveis, de  
85 forma a garantir a dignidade ao ato de se alimentar. São destinados a oferecer à  
86 população que se alimenta fora de casa, prioritariamente aos extratos sociais mais  
87 vulneráveis, refeições variadas, mantendo o equilíbrio entre os nutrientes (proteínas,  
88 carboidratos, sais minerais, vitaminas, fibras e água) em uma mesma refeição,  
89 possibilitando ao máximo o aproveitamento pelo organismo, reduzindo os grupos de risco à  
90 saúde. O objetivo geral desse programa é: Oferecer refeições nutricionalmente  
91 balanceadas originadas de processos seguros, em local confortável e de fácil acesso,  
92 destinadas preferencialmente, ao público em estado de insegurança alimentar. Em relação  
93 a Qualidade: Elevar a qualidade da alimentação fora do domicílio, garantindo a variedade  
94 dos cardápios com equilíbrio entre os nutrientes (proteínas, carboidratos, sais minerais,  
95 vitaminas, fibras e água) na mesma refeição, possibilitando ao máximo o aproveitamento  
96 pelo organismo. Em relação a Educação Alimentar: promover ações de educação  
97 alimentar voltadas à segurança nutricional, preservação do resgate da cultura  
98 gastronômica, combate ao desperdício e promoção da saúde. Em relação a Hábitos  
99 Alimentares: gerar novas práticas e hábitos alimentares saudáveis, incentivando a  
100 utilização de alimentos regionais. O Público Alvo são pessoas que se encontram em

101 situação de insegurança alimentar, principalmente pessoas de baixa renda. Os  
102 restaurantes populares devem estar localizados em regiões de grande movimentação de  
103 pessoas de baixa renda, como por exemplo, áreas centrais da cidade, próximas a locais de  
104 transporte de massa, o Restaurante Popular de Londrina esta localizado em lado do  
105 Terminal Urbano Central, e/ou em áreas de grande circulação de população de baixa  
106 renda. A instalação deve permitir que os usuários não tenham que utilizar meios de  
107 transporte para a realização de deslocamentos no horário de almoço. O almoço tem que  
108 ter em média 1.400 Kcal, e em sua composição deve ter seis preparações, sendo Carne –  
109 um prato proteico, Arroz, Feijão, um Complemento – Guarnição, Salada e Fruta e foram  
110 apresentados exemplos de cardápios. Esta no contrato da SEPAT que as compras de  
111 hortifrutí tem que ser pelo menos 30% diretamente dos Produtos da Agricultura Familiar  
112 **5) Apresentação: Segurança Alimentar Nutricional e os Povos Indígenas da Região –**  
113 **Marcos Cezar da Silva Cavalheiro – Chefe da Coordenação Técnica Local de**  
114 **Londrina – FUNAI –** De início agradeceu a todas as instituições o convite feito para falar  
115 desse assunto importante na vida de todos, dia 19 de abril é o dia do índio, mas para nós  
116 da FUNAI o dia dos índios são todos os dias, as instituições devem trabalhar juntas para  
117 melhorar a vida dos índios, nós temos uma preocupação muito grande principalmente com  
118 as crianças, porque os adultos se viram, temos buscado alternativas, dentro das escolas  
119 indígenas para terem uma alimentação melhor, uma merenda melhor, algumas instituições  
120 tem colaborado neste sentido e mesmo o Estado esta sendo firmes com a alimentação  
121 adequada par eles, estamos tentando incentivar, mas barramos com a questão cultural, a  
122 organização de hortas, mão de obra até tem, o problema que se esbarra é com a  
123 quantidade de terra disponível para isso, porque por mais que se tem uma grande  
124 quantidade de terra, a parte agricultável é pouca, um exemplo de Tamarana, reserva do  
125 Apucarantina, onde tem cerca de 6.300 hectares, para agricultura efetiva não chega a  
126 300 alqueires o que não dá nem meio alqueire por família, não tem se produzir alimentos  
127 para todas eles que moram ali, ao mesmo tempo é o problema da vocação, alguns vão  
128 para o plantio, trabalham o seu sustento, outros vão para a cidade para obter através da  
129 venda de produtos agrícolas excedentes, outros produtos como o açúcar, sal, macarrão  
130 que não são produzidos na aldeia. Nós temos conversados com o grupo de dança deles,  
131 chamados guerreiros, para ver se eles conseguem se apropriar da possibilidade deles, que  
132 é um grupo numeroso, eles mesmos fazerem hortas, buscarem alternativas no terreiros  
133 das casas, nas escolas, para fazerem hortas comunitárias. Na região nós temos oito terras  
134 indígenas, e cerca de 6.000 índios, e todos tem essa dificuldade da alimentação, e há o  
135 problema também da cultura, os pais não aceitam que as crianças trabalhem em hortas  
136 escolares, é entendimento dos mais velhos, nossa esperança são as crianças, para  
137 melhorar essa situação. Onde tem professores indígenas a situação é diferente, porque  
138 eles já vem preparando as crianças para ter um olhar diferente para essas situações (em  
139 Barão de Antonina -São Jeronimo da Serra), lideranças começaram a trabalhar a pecuária  
140 (pela vocação) – gado de corte e do leite (renda que tiveram da COPEL, por conta de  
141 algumas transmissão que passava por ali. O leite eles fornecem para a comunidade, ajuda  
142 bastante em relação às crianças,e a parte do corte eles vão trabalhando com a  
143 comercialização, atendendo as necessidades deles, os eventos que eles fazem e melhoria  
144 da terrinha como um todo, obtendo equipamentos agrícola, transporte, eles tem uma visão  
145 diferente e atribuímos isso a servidores antigos da FUNAI que tinham uma visão  
146 diferenciada de como passar, ali em São Jeronimo é só uma etnia, os Caigangues, ficando  
147 mais fácil de repassar as idéias. São três etnias, são três culturas diferentes e línguas  
148 diferentes, ocorre alguns conflitos. Nós temos que passar a idéia para eles se apropriarem  
149 e ver se eles irão fazer, quando fala a questão da alimentação em si ainda tem o próprio  
150 jeito do indígena, a alimentação deles é diferente, no povo Caigangue o milho preto é

151 diferente de nosso milho, onde eles fazem algumas preparações específicos para o  
152 consumo deles, mas esta difícil de achar esse milho, alguns ainda conseguem cultivar.  
153 Eles faziam tudo junto, se reuniam para fazer as preparações e com isso a alimentação era  
154 passada de geração a geração. Nós temos buscado parceria com Universidades de São  
155 Paulo e conseguimos um pouco de sementes, alguns plantaram e alguns conseguiram  
156 reproduzir e estamos tentando com que isso va enfrente, porque isso é importante para a  
157 cultura deles, e é aquela questão, o indígena é muito ligado a natureza em si, o que eles  
158 buscavam na natureza, seja a caça, seja a pesca reduziu muito por causa diminuição das  
159 floresta e das matas, em Ortigueira, onde tem a Klabim, esta sendo uma boa parceria ali,  
160 eles estão se propondo a fazer um corredor ecológico ligando as duas terras indígenas que  
161 temos lá, para que os animais tenha a facilidade de ir de um lugar para outro e também  
162 incrementar a questão da caça e da pesca. Nós agradecemos o trabalho das entidades  
163 como um todo que estão trabalhando as terras indígenas. Os índios tem uma maneira de  
164 ser diferente da nós, o tempo deles, minha esperança e essa turma jovem, que é uma mão  
165 de obra grande e esperamos sua atuação área Alimentar. Egon comentou que tem uma  
166 equipe que esta levando um projeto para as terras indígenas de Tamarana, (Projeto esse  
167 que esta sendo elaborado em âmbito federal). O Objetivo é de abrir um centro cultural  
168 para receber turistas, com um crescimento interno da reserva indígena, outro formato e a  
169 formação ou capacitação interna deles, no momento Egon levará formação de  
170 agroecologia um pouco mais sustentável, um pouco mais diferenciado, e levar a  
171 conhecimento sobre alimentos orgânicos, tudo deve ser feito para valorizar a cultura  
172 indígena. Interessante esse projeto é a valorização do indígena, e a integração entre  
173 Londrina e as terras indígenas de Tamarana. O Sr, Edvaldo colocou que o Conselho  
174 Estadual da Igualdade Racial terá verbas para palestras, capacitação, para isso é preciso  
175 que quem apresenta o projeto tem que CNPJ – Marcos informou que tem vários grupos  
176 com CNPJ – aí precisa de projetos para receber verbas, através do Conselho. Os  
177 representantes da EMBRAPA se dispuseram a ajudar com as sementes do milho preto.  
178 Teve uma reunião dia 02 de setembro no IDR e lá ficamos sabendo que alguns alimentos  
179 da Merenda Escolar foram trocados a pedido dos índios: recebem agora Óleo de Soja por  
180 Banha, Carne em Geral por Carne de Porco, Farinha de Milho por Farinha de Trigo, essa  
181 reunião foi uma demanda do CONSEA- Estadual, a demanda do CONSEA Estadual, ele  
182 recebeu algumas notificações do Ministério Público e da procuradoria com relação a  
183 situação da Segurança Alimentar nas terras indígenas, assim todas as Regionais teriam  
184 que repassar um relatório ao CONSEA Estadual e este para o Ministério Público, foi uma  
185 grande surpresa conhecer a realidade indígena em nossa reunião e pudemos avaliar sobre  
186 os programas Compras Direta do Paraná, Leite das Crianças, e os povos indígenas não  
187 estavam sendo incluídos, e a mais de quinze anos não se tem história das crianças  
188 indígenas receberem esse leite e o bom foi que todas as instituições incluídas nesse  
189 programa começou a se organizar para que esse leite chegue até essas crianças, e estão  
190 organizando uma central de recebimento e distribuição. Já para o ano que vem começa a  
191 distribuição desse leite para as crianças indígenas. Parada para o Coffe Break oferecido  
192 pelo Restaurante Popular. Amanda retoma a reunião, juntamente com Inês fazendo uma  
193 apresentação em slides dos documentos que o município precisa atender para aderir ao  
194 SISAN, informou que o município recebeu um documento do estado para aderir ao SISAN  
195 e discutiram sobre os principais objetivos, informou que o Governo do Paraná assinou em  
196 2011 a adesão ao SISAN comprometendo-se a elaborar o plano estadual. O município de  
197 Londrina deverá elaborar o Plano Municipal de Segurança Alimentar, por meio da atuação  
198 da CAISAN em parceria com o CONSEA, enviar o decreto de nomeação dos membros do  
199 conselho, obter o parecer do CONSEA Municipal que aprova a adesão ao SISAN,  
200 cadastrar o CONSEA e a CAISAN, providenciar o ofício do prefeito encaminhando os

201 documentos para o presidente da CAISAN/PR – Sr. Norberto Ortigara. A representante  
202 estadual Kely, tomou a palavra para explicar como funcionará a adesão e o SISAN dentro  
203 do município, explicou que já fazem esse trabalho no município com a segurança  
204 alimentar, e explicou detalhadamente todo o sistema, desde como foi criado, os benefícios  
205 que o Município terá em aderir ao mesmo, os repasses do estado que seremos  
206 contemplados para os programas sociais, a visão do estado um pouco mais privilegiada  
207 aos municípios que aderem ao SISAN ( como por exemplo repasse para a construção de  
208 um restaurante popular), tirou as dúvidas e finalizou reforçando o quanto será de  
209 importância ao município esta adesão, que o intuito não é pensar em ganhar e sim ter  
210 segmento aos projetos que o município já possui, a visão que teremos para nossa cidade  
211 de projetos intersetoriais nesta área de segurança alimentar e nutricional. Amanda retoma  
212 a palavra, explanando toda a documentação já adquirida para adesão e as documentações  
213 que estão em andamento, abriu-se então votação para adesão do município ao SISAN a  
214 todos os conselheiros presente e a votação foi unânime, constando esta aprovação na  
215 presente ata. Portanto: O Conselho Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional de  
216 Londrina – CONSEA-LD, em reunião ordinária realizada na data de 14 de outubro de 2022,  
217 considera que o município de Londrina cumpriu com os requisitos mínimos de adesão ao  
218 SISAN, conforme Resolução n° 9/2011 da Câmara Interministerial de Segurança Alimentar  
219 e Nutricional. O município de Londrina criou formalmente os componentes do SISAN e  
220 assumiu o compromisso com a elaboração do Plano Municipal de Segurança Alimentar e  
221 Nutricional – PLANASAN. Diante do exposto, o CONSEA-LD resolve aprovar a solicitação  
222 de adesão do município de Londrina ao SISAN. Após a reunião os conselheiros foram  
223 convidados a almoçar no Restaurante Popular, para conhecer este equipamento público.  
224 Dando a reunião por encerrada pelos (as) presentes às 12:00h (doze horas), nós, Amanda  
225 Cristina Andrello Costa e Maitê Marques Elias, lavramos a presente ata que será aprovada  
226 com a comprovação por meio da lista de presença já anexada, desta Reunião Ordinária do  
227 dia 14 de outubro de 2022, dispensando assim a assinatura dos conselheiros e  
228 conselheiras.