

ÍNDICE de ANEXOS (CD-ROM)

- Anexo I – Organização da rede escolar do concelho de Cascais
- Anexo II – Lista de Verificação de Boas Práticas (1.ª versão)
- Anexo III – Lista de Verificação de Boas Práticas (versão atualizada)
- Anexo IV – Plano do Projeto de Educação Alimentar
- Anexo V – Relatório do Projeto de Educação Alimentar
- Anexo VI – Tabela de Bancos de Livros Escolares
- Anexo VII - Reunião Centro Comunitário de Carcavelos
- Anexo VIII – Tabela sobre o Fornecimento das Refeições Escolares na interrupção letiva do Natal
- Anexo IX – Notas de Campo
- Anexo X – Guião das Entrevistas
- Anexo XI – Transcrição da Entrevista à chefe de divisão da DIED
- Anexo XII – Transcrição da Entrevista à coordenadora do NASE
- Anexo XIII – Transcrição da Entrevista à técnica superior responsável pelo Sistema de Gestão de Refeições
- Anexo XIV – Transcrição da Entrevista à gestora de unidade da empresa fornecedora
- Anexo XV – Transcrição da Entrevista à representante da IPSS A
- Anexo XVI – Transcrição da Entrevista à educadora de infância
- Anexo XVII – Transcrição da Entrevista à professora
- Anexo XVIII – Transcrição da Entrevista à encarregada de educação A
- Anexo XIX – Transcrição da Entrevista à encarregada de educação B
- Anexo XX – Categorização das Entrevistas

Constituição dos Agrupamentos

Agrupamento	Estabelecimentos de Educação/Ensino	Nº de estabelecimentos de educação/ensino	Ciclos de ensino	Nº Alunos
Alapraia	EB 2,3 Alapraia	7	Pré-escolar	120
	EB1 Bicesse		1º ciclo	511
	EB1 Caparide		2º ciclo	266
	EB1/JI Areias		3ºciclo	435
	EB1/JI Manique			
	EB1/JI São Pedro do Estoril			
	JI Bicesse		Total-	1332
Alcabideche	EB,2,3 Alcabideche	8	Pré-escolar	208
	EB1/JI Alcabideche 2		1º ciclo	451
	EB1 Alcoitão 1		2º ciclo	155
	EB1 Alcoitão 2 (Hospital)		3ºciclo	233
	EB1 Alcoitão3			
	EB1 /JI Alto da Peça			
	JI Alcabideche			
	JI Alcoitão		Total	1047
Alvide	EBS Alvide	4	Pré-escolar	49
	EB1/JI Alvide		1º ciclo	371
	EB1 Cascais 4		2º ciclo	215
	EB1/JI Prof. Manuel Gaião		3ºciclo	288
			Secundário	147
			Total	1070
Carcavelos	EBS Carcavelos	7	Pré-escolar	88
	EB1 Carcavelos 1		1º ciclo	579
	EB1 Lombos		2º ciclo	441
	EB1 Rebelva		3ºciclo	561
	EB1/JI Sassoeiros		Secundário	500
	EB1/JI Arneiro			
	JI Carcavelos		Total	2169
Cascais	ES de Cascais	7	Pré-escolar	128
	EB2,3 Cascais		1º ciclo	275
	EB1 Aldeia de Juso		2º ciclo	209
	EB1/JI Areia /Guincho		3ºciclo	324
	EB1 Torre		Secundário	637
	JI Birre			
	JI Torre		Total	1573

Cidadela	EBS Cidadela	5	Pré-escolar	85
	EB1/JI Birre		1º ciclo	358
	EB1 José Jorge Letria		2º ciclo	187
	EB1 /JI Malveira da Serra		3ºciclo	340
	JI Murche		Secundário	365
			Total	1335
Frei Gonçalo de Azevedo	EBS Frei Gonçalo Azevedo	6	Pré-escolar	146
	EB1 Abóbada 1		1º ciclo	511
	EB1/JI Abóbada 2		2º ciclo	346
	EB1/JI Rómulo de Carvalho		3ºciclo	527
	EB1 Tires 2		Secundário	301
	EB1/JI Trajouce		Total	1831
Ibn Mucana	EBS Ibn Mucana	5	Pré-escolar	100
	EB1 Fernando José dos Santos		1º ciclo	543
	EB1 /JI Amoreira 2		2º ciclo	361
	EB1 Fausto Figueiredo		3ºciclo	580
	EB1/JI Raul Lino		Secundário	500
			Total	2084
Matilde Rosa Araújo	EBS Matilde Rosa Araújo	7	Pré-escolar	92
	EB1/JI António Torrado		1º ciclo	845
	EB1 do Murtal		2º ciclo	305
	EB1/JI Padre Agostinho da silva		3ºciclo	363
	EB1 Parede 4		Secundário	47
	EB1 S. Domingos de Rana			
	EB1 /JI Tires 3		Total	1652
Parede	ES Fernado Lopes de Graça	6	Pré-escolar	115
	EB2,3 Santo António		1º ciclo	405
	EB1/JI Murtal 2		2º ciclo	418
	EB1 Parede 2		3ºciclo	756
	EB1 S. Domingos de Rana 2		Secundário	628
	JI Parede		Total	2322
São João Estoril	ES S.João Estoril	5	Pré-escolar	72
	EB 2,3 Galiza		1º ciclo	287
	EB1/JI Galiza 1		2º ciclo	141
	EB1 Galiza 3		3ºciclo	221
	EB1 nº1 S João do Estoril		Secundário	1159
			Total	1880
Aquilino Ribeiro	EB1 de Talaide	1	Total	80
Escola Com Contrato de Associação	Escola Salesiana de Manique	1	2º ciclo	528
			3ºciclo	757
			Secundário	425
			Total	1710
				20085

Fonte: Documento estatístico da rede escolar do ano letivo 2013/2014, cedido pela Divisão de Intervenção Educativa da CMC (documento confidencial).

Lista de verificação de Boas Práticas (1.ª versão)

Nome da Escola:

Data:

Nome da Equipa DIED:

Fornecedor:

Tipo de confeção:

Instalações/equipamentos:

Limpeza do refeitório em geral:

Limpeza das mesas e cadeiras do refeitório:

Estado de conservação e quantidade da palamenta:

Anomalias dos equipamentos:

Serviço aos alunos – fornecedor

Nº de elementos de apoio ao refeitório:

Atendimento rápido e correto:

Ajuda aos alunos:

Incentivo para comer:

Apoio aos alunos – Escola

Nº de elementos de apoio ao refeitório:

Nº de elementos que almoça gratuitamente:

Organização dos turnos de almoço:

Lavagem das mãos:

Natureza do apoio prestado:

Refeição

Refeição completa (sopa, prato e fruta/sobremesa)

Boa apresentação do prato

Quantidade correta de comida

De acordo com a ementa

Qualidade da comida

Escola com SGR

Lista de encomenda afixada na cozinha e devidamente assinada:

Dúvidas levantadas pela responsável:

Todos os alunos da folha mensal estão no SGR:

Lista de Verificação de Boas Práticas

Cozinhas e refeitórios escolares

Data:

Nome da equipa DIED:

Estabelecimento de ensino:

Fornecedor:

Tipo de confeção:

Ementa estipulada para o dia:

Parte 1 – Higiene e Segurança Alimentar das instalações/equipamentos

1.1 Relativamente ao refeitório escolar

Limpeza geral do refeitório (teto, paredes, pavimento):

Limpeza e estado dos equipamentos do refeitório (cadeiras, mesas):

Existência de insetocutores funcionais:

Existência de redes mosquiteiras nas janelas:

Ausência de sinais de pragas (roedores, insetos):

1.2 Relativamente à copa/cozinha

Limpeza geral da copa/cozinha (teto, paredes, pavimento):

Limpeza e estado dos equipamentos da copa/cozinha
(bancadas, armários, caixotes de lixo, máquinas):

Existência de anomalias nos equipamentos:

Estado e quantidade da palamenta:

Caixotes de lixo com tampa e acionados por pedal:

Existência de sinaléticas com a capacitação dos alimentos:

Registo da higienização diária da copa/cozinha e respetivos equipamentos:

Ausência de sinais de pragas (roedores, insetos):

Extintor de incêndio dentro do prazo de validade:

Parte 2 – Higiene pessoal e fardamento dos colaboradores da cozinha

Cumprimento das boas práticas de higiene (frequente lavagem e desinfeção das mãos):

Fardamento correto e limpo (bata, touca e calçado):

Ausência de adornos (brincos, pulseiras, anéis):

Número de cacifos de arrumação pessoal e respetivo estado:

Parte 3 – Produtos e material de higienização do refeitório e da cozinha/copa

Produtos e material de limpeza devidamente embalados e identificados:

Armazenamento cuidado e organizado dos produtos e material de limpeza (papel de cozinha no topo, produtos na base):

Parte 4 – Preparação/confeção ou regeneração dos alimentos

4.1 Confeção local

Cumprimento das normas de S.A. na receção dos alimentos:

Conformidade nos prazos de validade dos produtos:

Medição e registo da temperatura na receção dos alimentos:

Medição e registo após a confeção dos alimentos ($\geq 75^{\circ}\text{C}$):

Controlo de temperatura e qualidade dos óleos de fritura:

Colheita da amostra diária com peso mínimo de 150g

(sopa, prato, hortícolas, sobremesa):

4.2 Transporte a quente

Cumprimento das normas de S.A. na receção dos alimentos:

Conformidade nos prazos de validade dos produtos:

Medição e registo da temperatura na receção dos alimentos ($\geq 65^{\circ}\text{C}$):

Medição e registo da temperatura no momento de servir de cada turno ($\geq 65^{\circ}\text{C}$):

Colheita da amostra diária com peso mínimo de 150g

(sopa, prato, hortícolas, sobremesa):

4.3 Diferida

Cumprimento das normas de S.A. na receção dos alimentos:

Medição e registo da temperatura na receção dos alimentos:

Medição e registo após a regeneração dos alimentos

(forno: $\geq 75^{\circ}\text{C}$; banho-maria: $\geq 65^{\circ}\text{C}$):

Conformidade nos prazos de validade dos produtos:

Colheita da amostra diária com peso mínimo de 150g

(sopa, prato, hortícolas, sobremesa):

Parte 5 – Apoio prestado aos alunos e organização dos turnos de almoço

5.1 Apoio prestado aos alunos

5.1.1 Da parte do fornecedor

Número de elementos presentes:

Natureza do apoio prestado:

Qualidade do atendimento:

5.1.2 Da parte do estabelecimento de ensino

Número de elementos presentes:

Lavagem e desinfeção das mãos:

Número de elementos a almoçar gratuitamente:

Natureza do apoio prestado:

5.3 Organização dos turnos de almoço

Número total de alunos a almoçar:

Organização dos turnos:

Número de apoios por turno:

Parte 6 – Qualidade e capitação dos produtos

Refeição diária de acordo com a ementa estabelecida:

Refeição completa (sopa, prato, hortícolas, fruta ou sobremesa):

Fornecimento de pão e fruta durante a hora de almoço (se não se verificar, tomar conhecimento sobre se foi servido noutra altura do dia):

Apresentação do prato:

Qualidade do que é servido:

Capitação correta do que é servido:

Parte 7 – Sistema de Gestão de Refeições (SGR)

Lista de encomendas afixada na cozinha e devidamente assinada:

Dúvidas levantadas pelo responsável:

Outras observações:



Cascais
Câmara Municipal

Plano - Projeto de Educação Alimentar
Jardins-de-infância do concelho de Cascais



Departamento de Educação, Desporto, Juventude e Promoção Cultural

(DED)

DIED – Núcleo de Ação Social Escolar

Fevereiro de 2014

Índice

Contextualização das sessões do Projeto	1
Planificação do Projeto	3
1. Público-alvo	3
2. Objetivos gerais e específicos	3
3. Recursos	3
3.1 Recursos humanos	3
3.2 Recursos financeiros	3
3.3 Recursos materiais	4
4. Descrição das atividades	4
4.1 Primeira semana – Sessão do Tomate, Cenoura e Alface	5
4.2 Segunda semana – Sessão da Couve-flor, Brócolos, Abóbora e <i>Courgette</i>	7
Calendarização das sessões	9
Referências bibliográficas	11

Contextualização das sessões do Projeto

O consumo diário de 400 g de frutos e hortícolas é, segundo a Organização Mundial de Saúde (OMS), uma das rotinas alimentares diárias que, comprovadamente, mais poderá proteger as pessoas contra a doença (1). A proteção conferida ao organismo humano pelo consumo de Fruta e Hortícolas (F&H) tem sido evidenciada pela comunidade científica devido à elevada riqueza nutricional destes alimentos. De facto, existe ampla evidência de que o seu consumo está associado a baixa prevalência de obesidade, diabetes mellitus tipo II, doenças cardiovasculares bem como à prevenção do cancro na idade adulta, tendo grande impacto na diminuição da incidência de doenças crónicas não transmissíveis. (1-4)

Em Portugal, contrariamente ao desejado, segundo a Balança Alimentar Portuguesa, no período entre 2003 e 2008, existiam disponibilidades deficitárias de F&H. (5)

Adicionalmente, no estudo *Pro-children de 2005*, cujo objetivo foi determinar a ingestão de F&H em crianças europeias em idade escolar, destaca-se pela positiva que as crianças portuguesas apresentavam um dos consumos mais elevado em produtos hortícolas (169g/dia). Contudo, apesar de Portugal estar incluído no grupo dos países que consumiam mais F&H, este consumo (total de 264 g/dia) revela-se muito aquém dos valores preconizado pela OMS. (6)

Dados de outro trabalho sobre o mesmo tema, o *Health Behaviour in School-Aged Children* (HBSC) (7), conduzido durante 2001/2002 numa amostra de crianças em idade escolar de 35 países em regiões da Europa e América, verificou que em Portugal apenas 36,3% das raparigas e 27,5% dos rapazes com 11 anos consome hortícolas diariamente. O mesmo estudo mostrou que a proporção de crianças portuguesas que consome fruta e hortícolas todos os dias diminui com a idade.

De igual modo, o estudo *Childhood Obesity Surveillance Initiative* (COSI) em Portugal remetem-nos para uma realidade alarmante: após análise dos dados referentes a 3765 crianças, com idades compreendidas entre os 6 e os 8 anos, verificou-se que apenas 3,5 % das crianças reportam um consumo diário de hortícolas, sendo que 39,7% revela nunca os consumir. (8)

De facto, da observação direta que é realizada no acompanhamento dos almoços das crianças dos Jardim-de-infância (JI) e Escolas Básicas com 1.º Ciclo do município de Cascais, verifica-se que a aceitação e consumo por parte das crianças da sopa e dos hortícolas no prato é, de um modo geral, muito baixa.

É na infância que se inicia a aquisição das preferências alimentares responsáveis pela determinação dos padrões de consumo em adulto. Por esta razão, considera-se que nestas idades a educação para a saúde, nomeadamente a educação alimentar, deve assumir particular importância. (9,10)

O escasso consumo de hortícolas entre as crianças, em paralelo com a importância nutricional e alimentar deste grupo de alimentos na prevenção da obesidade infantil e de outras doenças crónicas, torna prioritário o incentivo para o aumento do seu consumo.

É no Jardim-de-Infância e, mais tarde nas escolas, que as crianças recebem uma parte importante da sua alimentação diária, e adquirem os primeiros conhecimentos sobre a importância de uma alimentação saudável, pelo que práticas alimentares salutaras devem ser valorizadas. No que diz respeito aos consumos de hortícolas, devem ser dinamizadas iniciativas que visem o aumento do seu consumo. Não está claramente definida qual a melhor estratégia para o conseguir, mas considera-se que a abordagem deverá ser multidisciplinar, intervindo-se simultaneamente nos vários aspetos que determinam o seu consumo. (11,12)

De facto, já existem estudos a evidenciar benefícios a curto prazo de intervenções destinadas a promover o consumo de F&H em crianças. (13,14)

Justificam-se assim, projetos com componentes de educação para saúde aptos para informar e instruir mas também para modificar disponibilidades, sendo com isto capazes de articular os vários domínios de atuação. (11,12)

Planificação do Projeto

1. Público-alvo

O Projeto de Educação Alimentar prevê integrar todas as crianças a frequentar os Jardins-de-infância da rede pública do concelho de Cascais, no ano letivo 2013/2014.

2. Objetivos gerais e específicos

O Projeto de Educação Alimentar tem como principal objetivo incentivar o consumo de hortícolas entre as crianças, através dos seguintes objetivos específicos:

- a) Dar a conhecer às crianças o ciclo de vida dos hortícolas: plantação, apanha, compra no mercado, confeção e consumo, e respetivos benefícios para a saúde;
- b) Sensibilizar as crianças para a importância dos hortícolas como fontes ricas de vitaminas e minerais reguladores e protetores do organismo, indispensáveis para o seu crescimento e desenvolvimento saudável;
- c) Sensibilizar as crianças para o consumo destes alimentos, procurando ensiná-las a conhecer, valorizar, consumir e apreciar os hortícolas.

3. Recursos

3.1 Recursos humanos

Este projeto surgiu no âmbito do trabalho desenvolvido pelo Núcleo de Ação Social Escolar (DED-CMC) na área de intervenção do Programa Alimentar, mais especificamente pelas visitas realizadas aos refeitórios escolares dos Jardins-de-infância e Escolas Básicas com 1.º Ciclo da rede pública do concelho. Assim sendo, conta como recursos humanos dois elementos da equipa, cujas áreas de formação são as Ciências da Nutrição e as Ciências da Educação, adequando-se, por isso, as mesmas ao âmbito e finalidade do projeto.

3.2 Recursos financeiros

Estão previstas despesas simbólicas (cerca de vinte e cinco euros), nomeadamente com os hortícolas em natureza (cenouras, tomates, alfaces, *courgettes* e abóboras) e com

as sementes de plantação, recursos necessários para o decorrer das atividades mais à frente descritas.

3.3 Recursos materiais

A maioria dos recursos são de fácil acesso e poderão estar disponíveis nos estabelecimentos de ensino, o que permite uma rentabilização do recursos financeiros disponibilizados.

1 Saco de terra pequeno

16 Recipientes semelhantes a pequenos vasos (ex: bases de garrafões de água)

16 Sementes de alface

16 Sementes de cenoura

Hortícolas em natureza (tomates *cherry*, cenouras, brócolos, tomates, alfaces, couves-flor, *courgettes* e pequenas abóboras)

1 Pacote de palitos

1 Panela pequena

1 Colher de pau

2 Sacos

20 Cartolinas A3

1 Rolo de papel plastificador

4. Descrição das atividades

Devido à importância do consumo de hortícolas para o desenvolvimento pleno da criança, procurou-se desenvolver duas sessões completas e ricas em atividades lúdico-pedagógicas, com uma duração total de 90 minutos. Prevê-se que cada grupo de crianças usufrua de duas sessões, que ocorrerão em duas semanas (na sua maioria), a fim de interiorizarem e ficarem sensibilizadas para o consumo de hortícolas, especialmente aqueles que integram a salada e compõem a sopa servida durante os almoços escolares, nomeadamente a alface, a cenoura, o tomate, a *courgette*, a abóbora, os brócolos e a couve-flor. Concedemos especial destaque a estes oito hortícolas dado que, aquando da observação dos almoços escolares pelo NASE, a sopa e a salada são os produtos com menos aceitação por parte das crianças, justificando-se assim a pertinência deste projeto.

4.1 Primeira semana – Sessão do Tomate, Cenoura e Alface

Duração prevista: 45 minutos

Descrição das atividades:

Ordem	Designação	Descrição	Recursos materiais	Local
1. ^a	Apresentação dos hortícolas em natureza	Reunidos os hortícolas da semana: tomate, cenoura e alface, apresentar-se-ão os seus benefícios para a saúde. Pretende-se que as crianças os manuseiem para melhor conhecerem as suas formas, cheiros e cores.	1 Tomate 1 Cenoura 1 Alface	Sala
Objetivo da atividade: Visa possibilitar às crianças um contacto próximo com os hortícolas, através dos vários sentidos (visão, olfato e tato).				
2. ^a	“Ciclo de vida dos hortícolas”	Recorrendo a figuras ilustrativas do ciclo dos hortícolas, as crianças serão solicitadas a ordenarem de forma correta o ciclo de vida dos mesmos (plantação, apanha, compra no mercado, confeção e consumo) e a corresponderem as figuras dos hortícolas às figuras de benefícios do seu consumo para a saúde. Estas imagens ficarão afixadas na sala, numa cartolina.	Figuras plastificadas ilustrativas dos hortícolas. Figuras plastificadas ilustrativas do ciclo de vida dos hortícolas. Figuras plastificadas ilustrativas dos benefícios para a saúde. 1 Cartolina A2 Tubo de cola	Sala
Objetivo da atividade: Visa educar para a importância do consumo de hortícolas, bem como possibilitar a aquisição de conhecimentos relativamente ao ciclo de vida dos mesmos, nomeadamente quanto à sua origem e crescimento. Verifica-se que, de uma forma geral, as crianças mais novas não têm conhecimento da origem dos legumes e da fruta, assumindo-se assim bastante pertinente esta atividade. Através da atividade pretende-se, igualmente, estimular o espírito de participação escolar e ainda o raciocínio.				
3. ^a	“Mãos à horta!”	Plantação de sementes de cenoura e de alface em recipientes semelhantes a vasos.	Porção de terra Sementes de cenoura e de alface.	Sala

			Recipientes semelhantes a pequenos vasos (1 por sala).	
Objetivo da atividade: Visa transmitir às crianças o processo de crescimento dos hortícolas em questão, através do acompanhamento e observação a longo prazo desse mesmo processo. Ao estarem responsáveis pela plantação, prevê-se que as crianças desenvolvam o seu sentido de responsabilidade e que cuidem atentamente de algo que requer a sua participação, nomeadamente através da rega das sementes.				
4. ^a	“Adivinha quem é!”	No interior de um saco encontram-se figuras ilustrativas dos hortícolas da semana e noutra saco figuras que representam os tipos de jogo (mímica, pista ou desenho). A criança tira de ambos os sacos um cartão e verifica o que lhe calhou (Ex.: uma alface e um desenho – a criança tem que desenhar uma alface e esperar que os colegas adivinhem o que significa).	2 Sacos Figuras ilustrativas dos hortícolas da semana. Figuras representativos dos tipos de jogo.	Sala
Objetivo da atividade: Visa, através da expressão corporal, da arte e da criatividade, a associação dos hortícolas em questão aos benefícios que estes integram para a saúde.				
5. ^a	“Pinta os hortícolas!”	Serão entregues às crianças figuras dos hortícolas da semana para colorir nos tempos livres.	Figuras de hortícolas por colorir (uma por criança).	Sala
Objetivo da atividade: Visa consolidar as aprendizagens relativamente às cores que caracterizam os hortícolas em questão, através da coloração de desenhos a preto e branco.				
6. ^a	Petisco saudável	Serão dadas a provar espetadas de tomate <i>cherry</i> com cenouras às crianças, como um exemplo de um petisco saudável, à base de hortícolas.	1 Caixa de palitos 1 Caixa de tomate <i>cherry</i> Cenouras cortadas em rodela	Sala
Objetivo da atividade: Visa possibilitar a prova de um petisco atrativo e fresco, composto por hortícolas, incentivando o consumo dos mesmos.				

4.2 Segunda semana – Sessão da Couve-flor, Brócolos, Abóbora e Courgette







Duração prevista: 45 minutos


Descrição das atividades:

Ordem	Designação	Descrição	Recursos materiais	Local
1. ^a	“Lengalenga das hortícolas”	<p>Construiu-se uma adivinha para cada um dos hortícolas da semana: couve-flor, brócolos, abóbora e <i>courgette</i> e as crianças tentar solucionar, respondendo a que hortícola corresponde cada adivinha.</p> <p>Em simultâneo, irão ser mostrados os hortícolas em natureza para que as crianças possam manuseá-los e observá-los.</p>	<p>1 Couve-flor 1 Pequena abóbora 1 <i>Courgette</i> 1 Molho de Brócolos</p> <p>Adivinhas impressas e plastificadas.</p>	Sala
<p>Objetivo da atividade: através de adivinhas, pretende-se estimular o raciocínio por associação das pistas cedidas a determinado hortícola em natureza.</p>				
2. ^a	“Ciclo de vida dos hortícolas”	<p>Recorrendo a figuras ilustrativas do ciclo dos hortícolas, as crianças serão solicitadas a colorirem figuras do ciclo de vida dos hortícolas (plantação, apanha, compra no mercado, confeção e consumo), nos tempos livres.</p>	<p>Figuras de fases do ciclo de vida dos hortícolas por colorir (uma folha por criança).</p>	Sala
<p>Objetivo da atividade: pretende-se a estimulação da criatividade, através da pintura de figuras, consolidando o que sabem sobre o ciclo de vida dos hortícolas.</p>				
3. ^a	“Vamos fazer uma sopinha!”	<p>Em conjunto com as crianças, simularemos a confeção de uma sopa, com recurso a imagens ilustrativas dos hortícolas e dos restantes ingredientes necessários para tal.</p>	<p>1 Panela pequena 1 Colher de pau</p> <p>Figuras plastificadas ilustrativas dos hortícolas necessários à confeção de uma sopa e de ingredientes como a água e o azeite.</p>	Sala
<p>Objetivo da atividade: pretende-se que as crianças tenham conhecimento dos produtos que integram a sopa que habitualmente ingerem no almoço escolar. Ao participarem e contribuírem para a simulação da confeção de uma sopa, estas assimilarão a importância de confeccionar uma sopa rica, com bastante variedade de hortícolas. Pretende-se igualmente que adquiram interesse em participar na confeção das sopas nas suas casas.</p>				

4. ^a	“Jogo dos sentidos”	As crianças irão ser vendadas, manusearão os hortícolas das duas semanas e deverão tentar adivinhar pela sua forma e cheiro, qual o hortícola que seguram.	1 Saco 1 Venda para os olhos 1 <i>Courgette</i> , 1 pequena abóbora, 1 molho de brócolos e 1 couve-flor.	Sala
<p>Objetivo da atividade: através dos conhecimentos adquiridos previamente, pelas várias atividades realizadas, pretende-se que as crianças conheçam os hortícolas por meio do seu cheiro, textura e tamanho, conseguindo realizar essa tarefa com os olhos vendados.</p>				
5. ^a	“A Malta Verdocas”	Numa cartolina, que ficará afixada na sala, as crianças colocarão as figuras ilustrativas dos hortícolas (os das duas semanas) na cartolina, procurando criar uma caderneta com os amigos hortícolas.	½ Cartolina A2 Figuras plastificadas ilustrativas dos hortícolas das duas semanas. Tubo de cola	Sala
<p>Objetivo da atividade: assenta numa atividade de consolidação dos conhecimentos adquiridos nas duas sessões do projeto, cujo objetivo é as crianças identificarem os hortícolas e os respetivos benefícios da sua ingestão para a saúde.</p>				

Calendarização das sessões

Estabelecimento de ensino	Data	Contactos
JI de Birre	<u>Sessão 1</u> - 27 de fevereiro Para o primeiro grupo, composto por 20 crianças, a sessão terá início às 10h00. O segundo grupo, igualmente composto por 20 crianças, terá início às 10h45.	
	<u>Sessão 2</u> – 6 de março Para o primeiro grupo, composto por 20 crianças, a sessão terá início às 10h00. O segundo grupo, igualmente composto por 20 crianças, terá início às 10h45.	
JI de Bicesse	<u>Sessão 1</u> - 7 de março O grupo único, composto por 25 crianças, terá início às 10h30.	
	<u>Sessão 2</u> - 14 de março O grupo único, composto por 25 crianças, terá início às 10h30.	
JI da Parede	<u>Sessão 1</u> – 10 de março Para o primeiro grupo, composto por 35 crianças, a sessão terá início às 10h00. O segundo grupo, composto igualmente por 35 crianças, terá início às 10h45.	
	<u>Sessão 2</u> – 17 de março Para o primeiro grupo, composto por 35 crianças, a sessão terá início às 10h00. O segundo grupo, composto igualmente por 35 crianças, terá início às 10h45.	
JI de Alcabideche	<u>Sessão 1</u> – 20 de março Para o primeiro grupo, composto por 22 crianças, a sessão terá início às 10h00. O segundo grupo, composto por 23 crianças, terá início às 10h45.	
	<u>Sessão 2</u> – 27 de março Para o primeiro grupo, composto por 22 crianças, a sessão terá início às 10h00. O segundo grupo, composto por 23 crianças, terá início às 10h45.	
JI de Alcoitão	<u>Sessão 1</u> - 28 de março Para o primeiro grupo, composto por 25 crianças, a sessão terá início às 10h00. O segundo grupo, composto por 25 crianças, terá início às 10h45.	
	<u>Sessão 2</u> - 3 de abril Para o primeiro grupo, composto por 25 crianças, a sessão terá início às 10h00. O segundo grupo, composto por 25 crianças, terá início às 10h45.	
JI da Torre	<u>Sessão 1</u> – 24 de abril	

	<p>Para o primeiro grupo, composto por 23 crianças, a sessão terá início às 10h00. O segundo grupo, composto por 22 crianças, terá início às 10h45.</p> <p style="text-align: center;"><u>Sessão 2</u> – 8 de maio</p> <p>Para o primeiro grupo, composto por 23 crianças, a sessão terá início às 10h00. O segundo grupo, composto por 22 crianças, terá início às 10h45.</p>	
JI de Murches	<p style="text-align: center;"><u>Sessão 1</u> – 5 de maio</p> <p>Para o primeiro grupo, composto por 22 crianças, a sessão terá início às 10h00. O segundo grupo, composto igualmente por 22 crianças, terá início às 10h45.</p>	
	<p style="text-align: center;"><u>Sessão 2</u> – 9 de maio</p> <p>Para o primeiro grupo, composto por 22 crianças, a sessão terá início às 10h00. O segundo grupo, composto igualmente por 22 crianças, terá início às 10h45.</p>	

Referências bibliográficas

- 1) World Health Organization. Diet, nutrition and the prevention of chronic diseases. Geneva: WHO. 2003.
- (2) World Health Organization. Reducing Risks, Promoting Healthy life. WHO: Geneva. 2002.
- (3) Maynard M, Gunnell D, Emmett P, Frankel S, Davey SG. Fruit, vegetables and antioxidants in childhood and risk of adult cancer: the Boyd Orr cohort. *Journal Epidemiology Community Health*. 2003; 57:218-25.
- (4) Lock K, Pomerleau J, Causer L, Altmann DR, McKee M. The global burden of disease attributable to low consumption of fruit and vegetables: implications for the global strategy on diet. *Bulletin of the World Health Organization*. 2005; 83(2): 100-7.
- (5) Instituto Nacional de Estatística. Balança Alimentar Portuguesa 2003-2008. INE. 2010.
- (6) Yngve A, Wolf A, Poortvliet E, Elmadfa I, Brug J, Ehrenblad B, Franchini B, Haraldsdóttir J, Krølner R, Maes L, Pérez-Rodrigo C, Sjöström M, Thórsdóttir I, Klep K-I. Fruit and Vegetables Intake in a Sample of 11-Year-Old Children in 9 European Countries: The Pro Children Cross-Sectional Survey. *Annals Nutrition Metabolism*. 2005; 49:236-245.
- (7) World Health Organization. Young People's Health in Context. Health Behaviour in School-Aged Children (HBSC) Study: International Report from 2001/2002 Survey. Health Policy for Children and Adolescents, No 4. The Regional Office for Europe. Copenhagen: WHO; 2004.
- (8) Rito A, Paixão E, Carvalho M, Ramos C. Childhood Obesity Surveillance Initiative : COSI Portugal 2008. Instituto Nacional de Saúde Doutor Ricardo Jorge. Lisboa; 2010
- (9) Health Behaviour in School Aged Children. International Report from the 2005/2006 Survey: HBSC International coordinating centre. Child and adolescent health research Unit (CAHRU). World Health organization. Scotland United Kingdom; 2008

- (10) Population-based prevention strategies for childhood obesity: report of a WHO forum and technical meeting. WHO Library Cataloguing. Geneva, 15–17;2009
- (11) R Watson, V Graham, M Haby, V Mason, H Piontek-Walker, N Welch. Getting children aged 5 to 12 years to eat more fruit and vegetables An Evidence Summary. Prevention and Population Health Branch, Victorian Government Department of Health. Melbourne;2010
- (12) Population-based prevention strategies for childhood obesity: report of a WHO forum and technical meeting. WHO Library Cataloguing. Geneva, 15–17;2009
- (13) Magalhães V, Carola L, Poínhos R, Franchini B. SESSÕES DE EDUCAÇÃO ALIMENTAR SOBRE FRUTA E HORTÍCOLAS: RELAÇÃO COM O CONSUMO E COM O CONHECIMENTO POR CRIANÇAS EM IDADE ESCOLAR. Revista SPCNA 2013 · Volume 19 · Nº 1
- (14) Silveira JA, Taddei JA, Guerra PH, Nobre MR. Effectiveness of school-based nutrition education interventions to prevent and reduce excessive weight gain in children and adolescents: a systematic review. J Pediatr (Rio J). 2011;87(5):382-92

Relatório
Projeto de Educação Alimentar



Departamento de Educação, Desporto, Juventude e Promoção Cultural

(DED)

DIED – Núcleo de Ação Social Escolar

2014

Índice

Contextualização das sessões do Projeto	1
Implementação do Projeto	3
1. Público-alvo	3
2. Objetivos gerais e específicos	3
3. Recursos	4
3.1 Recursos humanos	4
3.2 Recursos financeiros	4
3.3 Recursos materiais	4
4. Descrição das atividades	4
4.1 Primeira semana – Sessão do Tomate, Cenoura e Alface	5
4.2 Segunda semana – Sessão da Couve-flor, Brócolos, Abóbora e <i>Courgette</i>	
7	
Calendarização das sessões	9
Referências bibliográficas	11
Anexos	
Fotografias das sessões	

Contextualização das sessões do Projeto

O consumo diário de 400 g de frutos e hortícolas é, segundo a Organização Mundial de Saúde (OMS), uma das rotinas alimentares diárias que, comprovadamente, mais poderá proteger as pessoas contra a doença (1). A proteção conferida ao organismo humano pelo consumo de Fruta e Hortícolas (F&H) tem sido evidenciada pela comunidade científica devido à elevada riqueza nutricional destes alimentos. De facto, existe ampla evidência de que o seu consumo está associado a baixa prevalência de obesidade, diabetes mellitus tipo II, doenças cardiovasculares bem como à prevenção do cancro na idade adulta, tendo grande impacto na diminuição da incidência de doenças crónicas não transmissíveis. (1-4)

Em Portugal, contrariamente ao desejado, segundo a Balança Alimentar Portuguesa, no período entre 2003 e 2008, existiam disponibilidades deficitárias de F&H. (5)

Adicionalmente, no estudo *Pro-children de 2005*, cujo objetivo foi determinar a ingestão de F&H em crianças europeias em idade escolar, destaca-se pela positiva que as crianças portuguesas apresentavam um dos consumos mais elevado em produtos hortícolas (169g/dia). Contudo, apesar de Portugal estar incluído no grupo dos países que consumiam mais F&H, este consumo (total de 264 g/dia) revela-se muito aquém dos valores preconizado pela OMS. (6)

Dados de outro trabalho sobre o mesmo tema, o *Health Behaviour in School-Aged Children* (HBSC) (7), conduzido durante 2001/2002 numa amostra de crianças em idade escolar de 35 países em regiões da Europa e América, verificou que em Portugal apenas 36,3% das raparigas e 27,5% dos rapazes com 11 anos consome hortícolas diariamente. O mesmo estudo mostrou que a proporção de crianças portuguesas que consome fruta e hortícolas todos os dias diminui com a idade.

De igual modo, o estudo *Childhood Obesity Surveillance Initiative* (COSI) em Portugal remetem-nos para uma realidade alarmante: após análise dos dados referentes a 3765 crianças, com idades compreendidas entre os 6 e os 8 anos, verificou-se que apenas 3,5 % das crianças reportam um consumo diário de hortícolas, sendo que 39,7% revela nunca os consumir. (8)

De facto, da observação direta que é realizada no acompanhamento dos almoços das crianças dos Jardim-de-infância (JI) e Escolas Básicas do município de Cascais, verifica-se que a aceitação e consumo por parte das crianças da sopa e dos hortícolas no prato é de um modo geral muito baixa.

É na infância que se inicia a aquisição das preferências alimentares responsáveis pela determinação dos padrões de consumo em adulto. Por esta razão, considera-se que nestas idades a educação para a saúde, nomeadamente a educação alimentar, deve assumir particular importância. (9,10)

O escasso consumo de hortícolas entre as crianças, em paralelo com a importância nutricional e alimentar deste grupo de alimentos na prevenção da obesidade infantil e de outras doenças crónicas, torna prioritário o incentivo para o aumento do seu consumo.

É no jardim-de-infância e, mais tarde nas escolas, que as crianças recebem uma parte importante da sua alimentação diária, e adquirem os primeiros conhecimentos sobre a importância de uma alimentação saudável, pelo que práticas alimentares salutaras devem ser valorizadas. No que diz respeito aos consumos de hortícolas, devem ser dinamizadas iniciativas que visem o aumento do seu consumo. Não está claramente definida qual a melhor estratégia para o conseguir, mas considera-se que a abordagem deverá ser multidisciplinar, intervindo-se simultaneamente nos vários aspetos que determinam o seu consumo. (11,12)

De facto, já existem estudos a evidenciar benefícios a curto prazo de intervenções destinadas a promover o consumo de F&H em crianças. (13,14)

Justificam-se assim, projetos com componentes de educação para saúde aptos para informar e instruir mas também para modificar disponibilidades, sendo com isto capazes de articular os vários domínios de atuação. (11,12)

Implementação do Projeto

1. Público-alvo

O Projeto de Educação Alimentar integrou, no seu total, 319 crianças a frequentar os seguintes Jardins-de-infância da rede pública do concelho de Cascais, no ano letivo 2013/2014¹:



2. Objetivos gerais e específicos

O Projeto de Educação Alimentar teve como principal objetivo incentivar o consumo de hortícolas entre as crianças, através dos seguintes objetivos específicos:

- a) Dar a conhecer às crianças o ciclo de vida dos hortícolas: plantação, apanha, compra no mercado, confeção e consumo, e respetivos benefícios para a saúde;
- b) Sensibilizar as crianças para a importância dos hortícolas como fontes ricas de vitaminas e minerais reguladores e protetores do organismo, indispensáveis para o seu crescimento e desenvolvimento saudável;
- c) Sensibilizar as crianças para o consumo destes alimentos, procurando incentivá-las a conhecer, valorizar, consumir e apreciar os hortícolas.

¹ O Jardim-de-infância de Carcavelos não foi integrado no projeto, a pedido do coordenador da escola sede do Agrupamento de Escolas de Carcavelos.

3. Recursos

3.1 Recursos humanos

Este projeto surgiu no âmbito do trabalho desenvolvido pelo Núcleo de Ação Social Escolar (DED-CMC) na área de intervenção do Programa Alimentar, mais especificamente pelas visitas realizadas aos refeitórios escolares dos Jardins-de-infância e Escolas Básicas com 1.º Ciclo da rede pública do concelho. Assim sendo, contou como recursos humanos dois elementos da equipa, cujas áreas de formação são as Ciências da Nutrição e as Ciências da Educação, adequando-se, por isso, as mesmas ao âmbito e finalidade do projeto.

3.2 Recursos financeiros

As despesas com o projeto, no valor de cerca 30€ (trinta euros), destinaram-se especificamente à aquisição de hortícolas em natureza (cenouras, tomates, tomates-*cherry*, alfaces, *courgettes*, pedaços de abóbora e couves-flor) e de sementes de plantação, nomeadamente de cenoura, tomate e alface, recursos necessários para o decorrer das atividades mais à frente descritas.

3.3 Recursos materiais

Com vista a rentabilização dos recursos financeiros, foi solicitada a colaboração da coordenação dos Jardins-de-infância, nomeadamente na disponibilização de alguns recursos materiais, como sendo terra, garrafas de água de 1,5L, sementes e cartolinas. No entanto, os estabelecimentos de ensino não dispunham destes recursos, não tendo sido possível a rentabilização de recursos financeiros, através destes agentes. Apesar disso, os recursos humanos do projeto conseguiram ter acesso gratuito a um pequeno saco de terra e garrafas de água de 1,5L, para criar pequenos vasos, entre outros recursos. Os materiais utilizados durante as sessões do projeto passaram por:

- 1 Saco de terra pequeno
- 12 Bases de garrafas de água de 1,5L)
- 2 Pacotes de sementes de alface
- 2 Pacotes de sementes de cenoura

Hortícolas em natureza (tomates *cherry*, cenouras, brócolos, tomates, alfaces, couves-flor, *courgettes* e pedaços de abóbora)

1 Panela pequena

1 Colher de pau

2 Sacos de pano

20 Cartolinas A3

1 Rolo de papel plastificador

4. Descrição das sessões e atividades

Devido à importância do consumo de hortícolas para o desenvolvimento pleno da criança, procurou-se desenvolver duas sessões completas e ricas em atividades lúdico-pedagógicas, com uma duração de 45 minutos cada. Cada grupo de crianças usufruiu de duas sessões, que ocorreram, na sua maioria, num espaço de duas semanas. Esta proximidade temporal previa a consolidação das aprendizagens sobre o consumo de hortícolas, especialmente sobre aqueles que integram a salada e compõem a sopa servida durante os almoços escolares, nomeadamente a alface, a cenoura, o tomate, a *courgette*, a abóbora, os brócolos e a couve-flor. Concedemos especial destaque a estes sete hortícolas dado que, aquando da observação dos almoços escolares pelo NASE, a sopa e a salada são os pratos e acompanhamentos com menos aceitação por parte das crianças, justificando-se assim a pertinência deste projeto.

4.1 Primeira semana – Sessão do Tomate, Cenoura e Alface

Duração prevista: 45 minutos

Descrição das atividades:

Ordem	Designação	Descrição	Recursos materiais	Local
1. ^a	Apresentação dos hortícolas em natureza	Reunidos os hortícolas da semana: tomate, cenoura e alface, apresentaram-se os seus benefícios para a saúde. Pretendia-se que as crianças os manuseassem para melhor conhecerem as suas formas, cheiros e cores.	1 Tomate 1 Cenoura 1 Alface	Sala
Resultados da atividade: Possibilitou às crianças um contacto próximo com os hortícolas, através dos vários sentidos (visão, olfato e tato).				

2. ^a	“Ciclo de vida dos hortícolas”	Recorrendo a figuras ilustrativas do ciclo dos hortícolas, as crianças foram solicitadas a ordenarem de forma correta o ciclo de vida dos mesmos (plantação, apanha, compra no mercado, confeção e consumo) e a corresponderem as figuras dos hortícolas às figuras de benefícios do seu consumo para a saúde. Estas imagens ficaram afixadas na sala, numa cartolina.	Figuras plastificadas ilustrativas dos hortícolas. Figuras plastificadas ilustrativas do ciclo de vida dos hortícolas. Figuras plastificadas ilustrativas dos benefícios para a saúde. 1 Cartolina A2 Tubo de cola	Sala
Resultados da atividade: Educou-se para a importância do consumo de hortícolas, bem como possibilitou-se a aquisição de conhecimentos relativamente ao ciclo de vida dos mesmos, nomeadamente quanto à sua origem e crescimento. Verificou-se que, de uma forma geral, as crianças mais novas não têm conhecimento da origem dos legumes e da fruta, assumindo-se assim bastante pertinente esta atividade. Através da mesma estimulou-se, igualmente, o espírito de participação em contexto escolar e ainda o raciocínio.				
3. ^a	“Mãos à horta!”	Plantação de sementes de cenoura e de alface em recipientes semelhantes a vasos.	Porção de terra Sementes de cenoura e de alface. Recipientes semelhantes a pequenos vasos (1 por sala).	Sala
Resultados da atividade: Transmitiu-se às crianças o processo de crescimento dos hortícolas em questão, através do acompanhamento e observação a longo prazo desse mesmo processo. Ao estarem responsáveis pela plantação, prevê-se que as crianças desenvolvam o seu sentido de responsabilidade e que cuidem atentamente de algo que requer a sua participação, nomeadamente através da rega das sementes.				
4. ^a	“Adivinha quem é!”	No interior de um saco encontravam-se figuras ilustrativas dos hortícolas da semana e noutro saco figuras que representavam os tipos de jogo (mímica, pista ou desenho). A criança tirava de ambos os sacos um cartão e verificava o que lhe calhou (Ex.: uma alface e um desenho – a criança tinha que desenhar uma alface e esperar que os colegas adivinhem o que significa).	2 Sacos Figuras ilustrativas dos hortícolas da semana. Figuras representativos	Sala

			dos tipos de jogo.	
Resultados da atividade: Permitiu, através da expressão corporal, da arte e da criatividade, a associação dos hortícolas em questão aos benefícios que estes integram para a saúde.				
5. ^a	“Pinta os hortícolas!”	Foram entregues às crianças figuras dos hortícolas da semana para colorir nos tempos livres.	Figuras de hortícolas por colorir (uma por criança).	Sala
Resultados da atividade: Consolidaram-se as aprendizagens relativamente às cores que caracterizam os hortícolas em questão, através da pintura de desenhos a preto e branco.				
6. ^a	Petisco saudável	Foram dadas a provar espetadas de tomate <i>cherry</i> com cenouras às crianças, como um exemplo de um petisco saudável, à base de hortícolas.	1 Caixa de palitos 1 a 2 Caixas de tomate <i>cherry</i> Cenouras cortadas em rodelas	Sala
Resultados da atividade: Possibilitou a prova de um petisco atrativo e fresco, composto por hortícolas, incentivando o consumo dos mesmos.				

4.2 Segunda semana – Sessão da Couve-flor, Brócolos, Abóbora e Courgette






Duração prevista: 45 minutos



Descrição das atividades:

Ordem	Designação	Descrição	Recursos materiais	Local
1. ^a	“Lengalenga das hortícolas”	Construiu-se uma adivinha para cada um dos hortícolas da semana: couve-flor, brócolos, abóbora e <i>courgette</i> e as crianças tentaram solucionar, respondendo a que hortícola correspondia cada adivinha. Em simultâneo, foram mostrados os hortícolas em natureza para que as crianças pudessem manuseá-los e observá-los.	1 Couve-flor 1 Pequena abóbora 1 <i>Courgette</i> 1 Molho de Brócolos Adivinhas impressas e plastificadas.	Sala
Resultados da atividade: através de adivinhas, pretendeu-se estimular o raciocínio, por intermédio da associação das pistas cedidas a determinado hortícola em natureza.				
2. ^a	“Ciclo de vida dos hortícolas”	Recorrendo a figuras ilustrativas do ciclo dos hortícolas, as crianças foram solicitadas a colorirem figuras do ciclo de vida dos hortícolas (plantação, apanha, compra no mercado, confeção e consumo), nos tempos livres.	Figuras de fases do ciclo de vida dos hortícolas por colorir (uma folha por criança).	Sala

Resultados da atividade: Fomentou-se a criatividade, através da pintura de figuras, consolidando o que sabem sobre o ciclo de vida dos hortícolas.				
3. ^a	“Vamos fazer uma sopinha!”	Em conjunto com as crianças, simulou-se a confeção de uma sopa, com recurso a imagens ilustrativas dos hortícolas e dos restantes ingredientes necessários para tal.	1 Panela pequena 1 Colher de pau Figuras plastificadas ilustrativas dos hortícolas necessários à confeção de uma sopa e de ingredientes como a água e o azeite.	Sala
Resultados da atividade: As crianças adquiriram conhecimentos sobre os produtos que integram a sopa que habitualmente ingerem no almoço escolar. Ao participarem e contribuírem para a simulação da confeção de uma sopa, estas assimilaram a importância de confeccionar uma sopa rica, com bastante variedade de hortícolas. Pretendia-se igualmente que adquirissem interesse em participar na confeção das sopas nas suas casas.				
4. ^a	“Jogo dos sentidos”	As crianças foram vendadas, manusearam os hortícolas das duas semanas e tentaram adivinhar pela sua forma e cheiro, qual o hortícola que seguravam.	1 Saco 1 Venda para os olhos 1 Courgette, 1 pequena abóbora, 1 molho de brócolos e 1 couve-flor.	Sala
Resultados da atividade: através dos conhecimentos adquiridos previamente, pelas várias atividades realizadas, pretendia-se que as crianças conhecessem os hortícolas por meio do seu cheiro, textura e tamanho, conseguindo realizar essa tarefa com os olhos vendados.				
5. ^a	“A Malta Verdocas”	Numa cartolina, que ficou afixada na sala, as crianças colocaram as figuras ilustrativas dos hortícolas (os das duas semanas) na cartolina, procurando criar uma caderneta com os amigos hortícolas.	½ Cartolina A2 Figuras plastificadas ilustrativas dos hortícolas das duas semanas. Tubo de cola	Sala
Resultados da atividade: assentou numa atividade de consolidação dos conhecimentos adquiridos nas duas sessões do projeto, cujo objetivo era as crianças identificarem os hortícolas e os respetivos benefícios da sua ingestão para a saúde.				

Calendarização das sessões

Estabelecimento de ensino	Data	Contactos
JI de Birre	<u>Sessão 1</u> - 27 de fevereiro Para o primeiro grupo, composto por 20 crianças, a sessão teve início às 10h00. O segundo grupo, igualmente composto por 20 crianças, teve início às 10h45.	
	<u>Sessão 2</u> – 6 de março Para o primeiro grupo, composto por 20 crianças, a sessão teve início às 10h00. O segundo grupo, igualmente composto por 20 crianças, teve início às 10h45.	
JI de Bicesse	<u>Sessão 1</u> - 7 de março O grupo único, composto por 25 crianças, teve início às 10h30.	
	<u>Sessão 2</u> - 14 de março O grupo único, composto por 25 crianças, teve início às 10h30.	
JI da Parede	<u>Sessão 1</u> – 10 de março Para o primeiro grupo, composto por 35 crianças, a sessão teve início às 10h00. O segundo grupo, composto igualmente por 35 crianças, teve início às 10h45.	
	<u>Sessão 2</u> – 17 de março Para o primeiro grupo, composto por 35 crianças, a sessão teve início às 10h00. O segundo grupo, composto igualmente por 35 crianças, teve início às 10h45.	
JI de Alcabideche	<u>Sessão 1</u> – 20 de março Para o primeiro grupo, composto por 22 crianças, a sessão teve início às 10h00. O segundo grupo, composto por 23 crianças, teve início às 10h45.	
	<u>Sessão 2</u> – 27 de março Para o primeiro grupo, composto por 22 crianças, a sessão teve início às 10h00. O segundo grupo, composto por 23 crianças, teve início às 10h45.	
JI de Alcoitão	<u>Sessão 1</u> - 28 de março Para o primeiro grupo, composto por 25 crianças, a sessão teve início às 10h00. O segundo grupo, composto por 25 crianças, teve início às 10h45.	
	<u>Sessão 2</u> - 3 de abril Para o primeiro grupo, composto por 25 crianças, a sessão teve início às 10h00. O segundo grupo, composto por 25 crianças, teve início às 10h45.	

JI da Torre	<p><u>Sessão 1</u> – 24 de abril</p> <p>Para o primeiro grupo, composto por 23 crianças, a sessão teve início às 10h00. O segundo grupo, composto por 22 crianças, teve início às 10h45.</p>	
	<p><u>Sessão 2</u> – 8 de maio</p> <p>Para o primeiro grupo, composto por 23 crianças, a sessão teve início às 10h00. O segundo grupo, composto por 22 crianças, teve início às 10h45.</p>	
JI de Murches	<p><u>Sessão 1</u> – 5 de maio</p> <p>O grupo único, composto por 44 crianças, teve início às 10h00.</p>	
	<p><u>Sessão 2</u> – 9 de maio</p> <p>O grupo único, composto por 44 crianças, teve início às 10h00.</p>	

Referências bibliográficas

- 1) World Health Organization. Diet, nutrition and the prevention of chronic diseases. Geneva: WHO. 2003.
- (2) World Health Organization. Reducing Risks, Promoting Healthy life. WHO: Geneva. 2002.
- (3) Maynard M, Gunnell D, Emmett P, Frankel S, Davey SG. Fruit, vegetables and antioxidants in childhood and risk of adult cancer: the Boyd Orr cohort. *Journal Epidemiology Community Health*. 2003; 57:218-25.
- (4) Lock K, Pomerleau J, Causer L, Altmann DR, McKee M. The global burden of disease attributable to low consumption of fruit and vegetables: implications for the global strategy on diet. *Bulletin of the World Health Organization*. 2005; 83(2): 100-7.
- (5) Instituto Nacional de Estatística. Balança Alimentar Portuguesa 2003-2008. INE. 2010.
- (6) Yngve A, Wolf A, Poortvliet E, Elmadfa I, Brug J, Ehrenblad B, Franchini B, Haraldsdóttir J, Krølner R, Maes L, Pérez-Rodrigo C, Sjöström M, Thórsdóttir I, Klep K-I. Fruit and Vegetables Intake in a Sample of 11-Year-Old Children in 9 European Countries: The Pro Children Cross-Sectional Survey. *Annals Nutrition Metabolism*. 2005; 49:236-245.
- (7) World Health Organization. Young People's Health in Context. Health Behaviour in School-Aged Children (HBSC) Study: International Report from 2001/2002 Survey. Health Policy for Children and Adolescents, No 4. The Regional Office for Europe. Copenhagen: WHO; 2004.
- (8) Rito A, Paixão E, Carvalho M, Ramos C. Childhood Obesity Surveillance Initiative : COSI Portugal 2008. Instituto Nacional de Saúde Doutor Ricardo Jorge. Lisboa; 2010
- (9) Health Behaviour in School Aged Children. International Report from the 2005/2006 Survey: HBSC International coordinating centre. Child and adolescent health research Unit (CAHRU). World Health organization. Scotland United Kingdom; 2008

- (10) Population-based prevention strategies for childhood obesity: report of a WHO forum and technical meeting. WHO Library Cataloguing. Geneva, 15–17;2009
- (11) R Watson, V Graham, M Haby, V Mason, H Piontek-Walker, N Welch. Getting children aged 5 to 12 years to eat more fruit and vegetables An Evidence Summary. Prevention and Population Health Branch, Victorian Government Department of Health. Melbourne;2010
- (12) Population-based prevention strategies for childhood obesity: report of a WHO forum and technical meeting. WHO Library Cataloguing. Geneva, 15–17;2009
- (13) Magalhães V, Carola L, Poínhos R, Franchini B. SESSÕES DE EDUCAÇÃO ALIMENTAR SOBRE FRUTA E HORTÍCOLAS: RELAÇÃO COM O CONSUMO E COM O CONHECIMENTO POR CRIANÇAS EM IDADE ESCOLAR. Revista SPCNA 2013 · Volume 19 · Nº 1
- (14) Silveira JA, Taddei JA, Guerra PH, Nobre MR. Effectiveness of school-based nutrition education interventions to prevent and reduce excessive weight gain in children and adolescents: a systematic review. J Pediatr (Rio J). 2011;87(5):382-92

ANEXOS

JI de Birre | Sessão 1 – “Adivinha quem é!”



JI de Birre | Sessão 1 – Petisco saudável



JI de Alcoitão | Sessão 2



Bancos de Livros Escolares (alunos 2.º e 3.º ciclos)

Designação dos Estabelecimentos de Ensino	Banco		Destinatários		Observações
	Tem	Não tem	Alunos internos	Alunos externos	
Agrupamento de Escolas de Cascais	X		X	X	Inicialmente aberto somente aos alunos internos, no entanto, quando há livros em excesso são providenciados a alunos externos.
Agrupamento de Escolas da Cidadela	X		X		Quantidade muito limitada, uma vez que são oferecidos pelos pais.
Agrupamento de Escolas Frei Gonçalo de Azevedo	X		X		
Agrupamento de Escolas Matilde Rosa Araújo		X			
Agrupamento de Escolas da Alapraia	X		X		Dinamizado pela Associação de Pais.
Agrupamento de Escolas de Alvide		X			Nem a Biblioteca, nem os SASE têm Banco de Livros Escolares.
Agrupamento de Escolas de S. João do Estoril	X		X	X	Projeto do Banco ainda em fase inicial, porém pretende chegar a alunos internos e externos. Parceria com o ATL da Galiza e com o Centro Comunitário de Carcavelos, que é a entidade que faz chegar os livros aos alunos externos.
Agrupamento de Escolas da Parede	X		X		Parceria com o Centro Comunitário de Carcavelos.
Agrupamento de Escolas de Alcabideche		X			
Agrupamento de Escolas IBN Mucana	X		X		Não tem Banco, mas caso algum aluno que não beneficie de SASE necessite, o Agrupamento tenta dar resposta a esse caso.
Agrupamento de Escolas de Carcavelos	X		X		

Reunião Centro Comunitário de Carcavelos

Assunto: Projeto de Banco de Livros Escolares

Voluntário: Sr. F.C.

Questões a colocar:

- ❖ Há quanto tempo o Centro iniciou este projeto?
- ❖ Como está organizado?
- ❖ A quem se destina?
- ❖ A CMC considera interessante alargar os Bancos de Livros Escolares a alunos de 1.º ciclo, apesar de que isso não faz parte dos normativos legais que regulamentam as bolsas de livros escolares nos agrupamentos. Já efetuaram algum avanço nesse âmbito?
- ❖ Como é efetuado o processo? Recolhem os livros, entregam aos Agrupamentos parceiros e são eles que entregam aos alunos com SASE? O Centro tem acesso aos escalões e aos alunos que pertencem aos mesmos?
- ❖ Quais são as parcerias já estabelecidas?
- ❖ Há quanto tempo desenvolveram a parceria com o Agrupamento de S. João e com o Agrupamento da Parede?
- ❖ Porque não a existência de uma parceria com o Agrupamento de Escolas de Carcavelos (devido à proximidade)?

Fornecimento de refeições escolares na interrupção letiva do Natal

Após o contacto, conforme solicitado pela coordenação do Núcleo de Ação Social Escolar, com as onze escolas sede dos Agrupamentos de Escolas do concelho de Cascais, tomou-se conhecimento de que nenhuma fornecerá refeições escolares durante o período de férias de Natal aos seus alunos.

Designação dos Estabelecimentos de Ensino	Fornecimento de almoços	
	Sim	Não
Escola Secundária de Cascais (Agrupamento de Escolas de Cascais)		X
Escola Secundária com EB2/3 da Cidadela (Agrupamento de Escolas da Cidadela)		X
Escola Secundária com EB2/3 Frei Gonçalo (Agrupamento de Escolas Frei Gonçalo de Azevedo)		X
Escola Secundária com EB2/3 Matilde Rosa Araújo (Agrupamento de Escolas Matilde Rosa Araújo)		X
Escola EB2/3 da Alapraia (Agrupamento de Escolas da Alapraia)		X
Escola Secundária com EB2/3 de Alvide (Agrupamento de Escolas de Alvide)		X
Escola Secundária de S. João do Estoril (Agrupamento de Escolas de S. João do Estoril)		X
Escola Secundária Fernando Lopes Graça (Agrupamento de Escolas da Parede)		X
Escola EB2/3 de Alcabideche (Agrupamento de Escolas de Alcabideche)		X
Escola Secundária com EB2/3 Ibn Mucana (Agrupamento de Escolas Ibn Mucana)		X
Escola Secundária com EB2/3 Carcavelos (Agrupamento de Escolas de Carcavelos)		X

Notas de Campo

Data: 26 de setembro de 2013

Após alguns contactos com a chefe de divisão, ocorridos em maio, foi-me concedido o contacto eletrónico da coordenadora da equipa de Ação Social Escolar, na qual vou ser integrada no estágio. Assim, procedi ao contacto com a Dr.ª S., a fim de marcamos uma reunião, para acordar a data de início do estágio e outros pormenores relevantes para o mesmo.

Nesta reunião, que decorreu no dia 26 de setembro, pela manhã, a coordenadora apresentou-se e fez uma breve descrição do trabalho efetuado pela equipa de Ação Social Escolar, nomeadamente ao nível dos Auxílios Económicos, dos Transportes Escolares e do Programa Alimentar, os três eixos em que a CMC intervém. Porém, foi atribuído maior ênfase ao Programa Alimentar, uma vez que a investigação que irei desenvolver assentará nesse tema.

Assim, foi-me informado que são servidas cerca de 6.000 refeições por dia, em 56 Jardins-de-infância e escolas com 1.º ciclo do ensino básico e que o programa alimentar foi alargado a todas as crianças a frequentar estes estabelecimentos públicos. No entanto, os apoios concedidos pela CMC só abrangem os alunos carenciados, a beneficiar de escalão A e B do Serviço de Ação Social Escolar (SASE).

Questionei a coordenadora quanto às parcerias e foi-me dito que a empresa fornecedora venceu o concurso internacional e confeciona e distribui as refeições para a maior parte dos Agrupamentos de Escolas no concelho, ao nível dos JI's e das escolas com 1.º ciclo. No entanto, existem alguns acordos com IPSS's, nomeadamente com a H., a I., a A.1, a A.2 e com o C.P.A., que servem refeições em alguns dos estabelecimentos. Quanto ao controlo de qualidade, fiquei a conhecer que são realizadas auditorias externas uma vez por período escolar, pelo Instituto Ricardo Jorge e pela empresa auditora, dependendo se os estabelecimentos são servidos pela empresa fornecedora ou por uma IPSS, respetivamente.

Para facilitar o conhecimento da intervenção da CMC, a coordenadora concedeu-me dois referenciais que são utilizados como orientação para a confeção das refeições escolares, nomeadamente o *Referencial para uma oferta alimentar saudável*, produzido

pelo Ministério da Educação, e o *Manual para uma alimentação saudável em jardins-de-infância*, produzido pelo Ministério da Saúde, sob alçada das orientações da União Europeia, produzidas sobre o tema. Fotocopiei estes dois documentos para poder aceder-lhes voluntariamente e sem impedimentos.

Ainda neste âmbito, a coordenadora apresentou-me alguns dos projetos que pretendem implementar neste ano letivo, sendo que o primeiro é uma ação de formação para as auxiliares que facilitam a gestão dos refeitórios e a atribuição das refeições às crianças, agendada para o mês de dezembro. Foi referido ainda o projeto Almoços com Requite, que pretende incentivar os Agrupamentos a inovar nas refeições que servem aos alunos, passando o concurso pela confeção de uma refeição completa mais sofisticada e requintada. O prémio para o Agrupamento vencedor assenta num *workshop* sobre refeições requintadas para crianças, prémio atribuído às próprias crianças. Falou-se, igualmente, nos Almoços Étnicos, que procuram dar a conhecer alguns pratos das culturas e etnias mais evidentes no concelho de Cascais, nomeadamente a etnia cigana, a cultura africana e de leste, e em menor escala, a cultura chinesa. Assim, pretende-se estipular um dia por período escolar, em que se confeciona uma refeição completa de determinada cultura acentuada nesse território, ou freguesia. Quanto a estes três projetos, foi-me informado que estarei a apoiar a gestão e a organização, algo que me suscitou imenso interesse. Foram referidos ainda outros projetos, mas que não intervirei no futuro, pelo facto de que requerem uma maior especialização na área da higiene e segurança alimentar.

No fim da reunião, agendámos o dia em que iniciarei o estágio – 30 de setembro de 2013, e pude voltar a visitar as salas e gabinetes da Divisão de Intervenção Educativa. Surgiram algumas dúvidas quanto ao Programa Alimentar, porém, tentei não ficar insegura por estar a integrar uma nova equipa, num novo território. Como é hábito, tentarei informar-me de forma autónoma, o quanto possível, e recorrerei à equipa para responder às minhas dúvidas. No entanto, a incerteza quanto à investigação preocupa-me, de certa forma, uma vez que fiquei a conhecer melhor a realidade em questão e algumas das I.s poderão não se adequar. Procurarei clarificar a investigação, no futuro, com algum apoio da equipa de ASE, para que seja o mais viável possível.

Data: semana de 30 de setembro a 4 de outubro de 2013

Esta semana foi passada, essencialmente, a preparar-me para o início do estágio. No dia 30, segunda-feira, procedi à leitura dos referenciais já referidos nas notas de campo da reunião com a coordenadora da equipa de ASE, bem como do Caderno de Encargos com a empresa fornecedora, concedido pela última. Efetuei estas leituras e redigi alguns apontamentos, porque, quanto ao caderno de encargos, são documentos a que o acesso está mais limitado e considereei que seria melhor tirar notas do conteúdo do mesmo, para que não seja necessário consultá-lo várias vezes.

No dia seguinte, dei continuidade à leitura de documentos essenciais para a compreensão da ação social escolar, nomeadamente do Decreto-Lei n.º 299/84, que diz respeito aos Transportes Escolares, regulamentando a intervenção autárquica nesse âmbito. Foram-me, ainda, cedidos o Plano de Transportes de Cascais, para o ano letivo 2012/2013, bem como os Planos de Transportes de Sintra, para os anos letivos de 2012/2013 e 2013/2014, uma vez que a equipa considera ser o exemplo a seguir, devido à intervenção da Câmara de Sintra nesse âmbito. Ainda neste dia, procurei refletir sobre o projeto Almoços Étnicos, até porque me foi solicitado, pela coordenadora da equipa, algumas I.s. Assim sendo, já tendo conhecimento de que a etnia cigana festeja um dia comemorativo em maio, procurei informar-me sobre o dia específico, tendo descoberto que esse dia é 24 de maio, dia de Santa Khali. No entanto, uma vez que não consegui entender quais as tradições comemorativas, contactei uma amiga que conhece várias pessoas de etnia cigana, a fim de que ela me soubesse explicar se existem algumas tradições culinárias, de indumentária, entre outras. Esta não me soube responder, mas ficou de esclarecer estas minhas dúvidas com estas pessoas ciganas.

No dia 3 de outubro, voltei a ler legislação em vigor sobre os Transportes Escolares, nomeadamente a legislação base e as respetivas alterações à mesma, tendo redigido alguns documentos que sintetizam esses conteúdos. Fui ainda convidada, pela coordenadora da equipa, para, no dia seguinte, a acompanhar numa visita a uma escola com 1.º ciclo do EB, com o intuito de verificar e controlar a implementação do Programa Alimentar na mesma. Aceitei o convite, com muito prazer, e no dia 4 de outubro dirigimo-nos, então, à Escola Básica do 1.º Ciclo n.º 1 de São João do Estoril. Levávamos connosco duas *checklists*, do formato mais sintetizado e simplificado, para preencher de acordo com os itens e o que observávamos, porém, apenas a da coordenadora foi respondida, uma vez

que considereei que seria melhor, para a primeira visita, limitar-me a observar e comentar com a mesma, sem redigir as minhas perceções. Rapidamente apercebemo-nos de que a ementa daquela semana não estava exposta no refeitório, simplesmente na sala particular das técnicas da empresa fornecedora, que a ementa daquele dia não correspondia ao que a ementa semanal previa e que as técnicas de apoio da cozinha não conseguiam dar conta de tantas crianças.

Estas foram divididas por dois turnos, sendo que os 1.º e 3.º anos almoçam em conjunto, seguindo-se os 2.º e 4.º anos. Algumas professoras auxiliam durante o almoço, no entanto, na hora de almoçarem, dirigem-se à sala de professores, em vez de permanecer no refeitório com os alunos. Esta é a condição acordada com os Agrupamentos, para que a CMC providencie almoço gratuito aos professores de 1.º ciclo. Para tal, têm que almoçar com os alunos, permanecendo atentos e a desempenhar as suas funções.

Constatámos, ainda, que as técnicas da empresa fornecedora, apesar do rácio técnica-alunos seja elevado, procuram apoiar as crianças durante o almoço, incentivando-as a comer a refeição completa. Algumas recorrem à brincadeira, através de jogos, outras, um pouco mais friamente, tentam que elas terminem a refeição. Quanto à refeição em si, visualmente é pouco atractiva, porém, quando provada, a comida era saborosa e bem condimentada. Considero que pratos como chili sejam pouco atractivos para as crianças, uma vez que é um prato pouco colorido. É importante ainda destacar a pequena quantidade de salada fornecida às crianças.

A semana terminou então de uma forma ativa e pertinente, principalmente pela visita que efetuei, em conjunto com a coordenadora. Permitiu-me ficar a par do procedimento de controlo que a CMC utiliza nestas visitas, nomeadamente o contacto com o coordenador da escola, com as professoras, com as técnicas da empresa que confeciona as refeições e, não podendo faltar, com as crianças. Ficou, ainda, melhor percebido o preenchimento da lista de verificação dos vários itens, possibilitando, no futuro, uma intervenção mais autónoma, da minha parte.

Data: semana de 7 a 11 de outubro de 2013

A semana foi maioritariamente destinada à leitura e reflexão sobre o Programa Alimentar, no sentido de clarificar a investigação a desenvolver. As leituras incidiram em referências bibliográficas que poderão ajudar na fundamentação teórica do estágio e da investigação, nomeadamente em J. Martins (2007) e J. Costa (2012). Estas leituras permitiram uma melhor e mais aprofundada compreensão das competências municipais em matéria educativa, havendo uma maior incidência, em J. Martins (2007), no serviço de alimentação integrado nos auxílios económicos atribuídos pela Ação Social Escolar, e em J. Costa (2012), uma maior incidência na temática das Atividades de Enriquecimento Curricular (AEC).

A semana foi ainda marcada pela primeira reunião da equipa da NASE, desde o início do ano letivo. Tive o prazer de assistir, a convite da coordenadora da equipa, a esta reunião, em que cada técnico era questionado sobre o andamento das tarefas que lhes competem e que problemas detetaram até à data, porém num registo informal, de equipa, cujo objetivo é a comunicação e a entajuda. Foram relatados, por dois técnicos, casos insólitos relacionados com a confeção das refeições, que foram detetados, por ambos, nas visitas aos refeitórios de algumas escolas; alguns problemas quanto ao funcionamento do Sistema de Refeições Escolares (SGR), cujos dados inseridos não coincidiam com a atribuição de escalões de ASE; e ao nível dos atendimentos dos pais, sobre o qual não conseguem dar resposta.

Foi neste contexto que fui oficialmente apresentada à equipa e que foram sugeridas algumas áreas em que pudesse participar. Uma delas, já previamente atribuída na reunião de dia 26 de setembro, é a ação de formação para as colaboradoras dos refeitórios. Acertaram-se alguns pormenores relativos à data de início das inscrições, à divulgação da ação de formação, entre outros.

Por fim, importa ressaltar que a semana não incluiu grandes tarefas, algo que, de certa forma, me aborrecia e desmotivava. Assim, dirigi-me à coordenadora e questioneei-a sobre em que podia ajudar. Foi-me dito que tinham muitas tarefas em mão, mas que não sabiam quais delegar para mim. Interpretei esta situação como algum receio em atribuir-me tarefas de grande porte, o que é compreensível, tendo em conta que a minha chegada é recente e não tive a oportunidade de mostrar as minhas capacidades. Posto isto, informou-me que poderia ajudar o M., um dos jovens a participar no Programa Ocupação

de Jovens na Divisão, a tipografar as *checklists* que os técnicos preencheram à mão quando visitaram as escolas. A tarefa não requereu muito tempo para a sua conclusão, cerca de 15 minutos, e, como tal, por não ter coragem de voltar a pedir tarefas, procedi à realização de uma lista com as escolas que integram, atualmente, o SGR, bem como a organização dos Agrupamentos de Escolas do concelho, documentos que me permitem um maior conhecimento da intervenção da CMC.

Data: semana de 14 a 18 de outubro de 2013

Mais uma vez, os primeiros dias da semana foram passados a refletir quanto à investigação e a tentar clarificá-la, dado que o anteprojecto desenvolvido no 1.º ano do Mestrado era, na minha opinião, pouco realista, exigindo uma redefinição de objetivos gerais e específicos e eixos de análise.

No entanto, foram-me atribuídas algumas tarefas que, para serem compreendidas, é necessário efetuar uma breve contextualização dessa matéria.

Compete às autarquias a atribuição de auxílios económicos a alunos a frequentar o 1.º ciclo do Ensino Básico, que usufruam do escalão A ou B do Serviço de Ação Social Escolar, nomeadamente para a aquisição de manuais e materiais escolares. No entanto, a Câmara Municipal de Cascais, ao invés de conceder a verba às famílias mais carenciadas, intende formar uma colaboração com entidades que já efetuem o empréstimo de livros escolares a alunos de 1.º ciclo.

Assim sendo, foram-me atribuídas, enquanto tarefas, o estabelecimento de contacto com as sedes dos onze Agrupamentos de Escolas do concelho de Cascais, com o objetivo de perceber se estes já formaram um Banco de Livros Escolares para alunos dos 2.º e 3.º ciclos do Ensino Básico e do Ensino Secundário, conforme estabelecido nos normativos legais em vigor, e, se, eventualmente, conseguem dar resposta às necessidades dos alunos de 1.º ciclo, embora isso não faça parte das suas competências legais.

Ao proceder a este registo, elaborei uma tabela que inclui os onze Agrupamentos de Escolas, se estes formaram um Banco de Livros Escolares (para alunos dos 2.º e 3.º ciclos do EB e para alunos do ES), a quem se destina, se alunos internos ou igualmente a alunos externos e, ainda, algumas observações que assentam em informações adicionais que me foram concedidas pelo indivíduo que atendeu a chamada.

Partindo desta tabela, constata-se que oito dos agrupamentos já formaram um Banco, sendo que apenas dois destes providenciam manuais, quando necessário, a alunos externos. É de destacar que o Agrupamento de Escolas Ibn Mucana, apesar de ter o Banco aberto somente a alunos a beneficiar de SASE, procura dar resposta a casos de alunos que não beneficiem mas que precisam de efetuar um empréstimo de manuais escolares. Quanto às parcerias que foram estabelecidas, o Agrupamento de Escolas de S. João do Estoril revela que colabora com o ATL da Galiza (Santa Casa da Misericórdia de Cascais)

e com o Centro Comunitário de Carcavelos, que colabora igualmente com o Agrupamento de Escolas da Parede. Os restantes três não formaram ainda um Banco para os alunos que beneficiam de SASE, a frequentar os ciclos de estudos mais elevados, não revelando quaisquer informações adicionais.

Para além desta tarefa, foi-me ainda concedida uma outra, nomeadamente redigir um texto de divulgação da *Formação para a Qualificação dos Colaboradores do Refeitório*, para acompanhar o plano de formação entregue às sedes dos Agrupamentos do Concelho. Esta ação de formação faz parte de uma parceria entre o Departamento de Educação da Câmara Municipal de Cascais e a empresa V., com o objetivo de sensibilizar para a importância da alimentação saudável em contexto escolar, assim como permitir às colaboradoras a identificação de estratégias eficazes na abordagem com as crianças. Esta iniciativa integra os objetivos do Núcleo de Ação Social Escolar quanto à qualificação do pessoal que trabalha nos refeitórios, a fim de incentivar uma alimentação saudável entre as crianças.

O texto foi redigido e posteriormente entregue a uma das técnicas do Núcleo, a técnica que me transmitiu estas tarefas. O facto de me terem cedido estas tarefas animou-me, uma vez que as semanas, até hoje, têm sido calmas e mais assentes em trabalho autónomo e mais direcionadas para a investigação. Fiquei ainda grata por confiarem em mim, para o contacto das sedes do Agrupamento, enquanto estagiária.

Data: semana de 22 a 25 de outubro de 2013

Dando continuidade à primeira tarefa descrita nas Notas de Campo do dia 18 de outubro de 2013, contactei telefonicamente o Centro Comunitário de Carcavelos, com o intuito de obter o contacto pessoal do responsável pelo Projeto de Banco de Livros Escolares. Esta tarefa foi-me solicitada pela coordenadora do Núcleo de Ação Social Escolar, tendo-me dado aval para agendar uma reunião com o responsável, para lhe colocar, pessoalmente algumas questões sobre o funcionamento do Banco.

Desta forma, conversei brevemente ao telefone com o Sr. F. C., tendo-lhe explicado o objetivo do nosso encontro. Agendámos a reunião para dia 24 de outubro de 2013, nas instalações do Centro Comunitário de Carcavelos.

Procedi, ainda, ao contacto com o Agrupamento de Escolas da Alapraia, cujo Banco de Livros Escolares é dinamizado pela Associação de Pais. Foi-me concedido o contacto da presidente, Sr.^a P.G. Marques. Tentei contactá-la mas não estava disponível.

Agendada a reunião com o CCC, senti necessidade de me informar melhor sobre os Auxílios Económicos, nomeadamente quanto às competências das autarquias e quanto às competências do Ministério da Educação, entregues aos Agrupamentos. Procedi, então à leitura do Despacho n.º 11886-A/2012 e questioneei a coordenadora do NASE sobre que informações pretendiam obter sobre o Banco de Livros do CCC.

Redigi, no mesmo dia, um documento com algumas questões que queria colocar na reunião de dia 24, um mecanismo de preparação que me dá segurança aquando do momento da mesma, uma vez que será a primeira vez que vou, em nome da CMC, encontrar-me com uma entidade, sem acompanhamento da instituição que acolhe o estágio.

Já quanto ao dia 24 de outubro, encontrei-me com o Sr. F.C., responsável pelo funcionamento do Banco de Livros Escolares do Centro Comunitário de Carcavelos, no bar do mesmo. Apresentei-me como estagiária do Departamento de Educação da CMC e salientei, novamente, quais os objetivos do nosso encontro. O Sr. Frederico apresentou-se, de igual forma, como voluntário que deu início ao Banco no ano letivo anterior, isto é, no ano escolar de 2012/2013. Coloquei-lhe algumas questões, nomeadamente como está organizado o banco e a quem se destina. Foi-me respondido que o CCC disponibiliza o espaço, no mês de setembro de cada ano, para que os pais e encarregados de educação

se dirijam a esse espaço a fim de solicitar os manuais escolares que os seus educandos irão precisar para esse ano letivo. Estes livros são provenientes de recolhas efetuadas pelo Centro, por várias instituições e grupos de jovens, cujos doadores são, essencialmente, outros pais e encarregados que, quando já sem utilidade, oferecem os manuais escolares dos seus educandos.

O banco destina-se a qualquer pessoa que pretenda proceder ao empréstimo de livros escolares, ficando à sua responsabilidade a respetiva entrega, após o fim do ano letivo. Assim, o banco providencia livros a alunos desde o 1.º ano do EB, ao 12.º ano do ES. Todavia, o empréstimo de livros para alunos do 1.º ciclo é menos comum, dado que os livros têm incorporadas fichas de avaliação e formativas, que são preenchidas diretamente no livro, e posteriormente corrigidas pelos professores. Assim, torna-se mais difícil reutilizar estes livros, que quando não é possível o seu empréstimo, são trocados por bens alimentares, através do Banco Alimentar, e enviados para fundações de solidariedade que trabalham em África. O voluntário informou-me, ainda, que pretendem ser uma ponte entre as escolas, os pais e associações, parcerias que pretendem desenvolver durante este ano letivo, para que estejam consolidadas no início do próximo ano letivo.

Questionei-o, por fim, sobre se têm acesso aos escalões de ASE, e foi-me dito que não, que como o Centro pretende chegar a todos os que estejam interessados, beneficiando ou não de ASE, não têm acesso a esses dados. Terá surgido uma nova I. para complementar este Banco de livros, nomeadamente a criação de um Centro de Estudos social, no qual as crianças e jovens pagariam um valor simbólico por explicações escolares. O Sr. F. pediu-me que tentasse saber quais os procedimentos para a criação de uma associação sem fins lucrativos, algo que, mais tarde, nesse dia, procurei saber, através da coordenadora de equipa. Agradeceu-me a atenção e espera que a CMC consiga criar alguma parceria com o Centro.

Ainda neste dia, 24 de outubro, reuni-me com a coordenadora a fim de lhe passar as informações que obtive através desta reunião com o Sr. Frederico do Centro Comunitário de Carcavelos. A coordenadora, infelizmente, disse-me que não seria possível criar nenhuma parceria, dado que não diz respeito à CMC a atribuição de livros escolares para ciclos de estudos que não o 1.º ciclo do EB, ciclo que o Centro não consegue dar resposta, pelas razões já explicitadas em cima. Aproveitei esta reunião para

solicitar a opinião da coordenadora sobre o novo rumo da investigação que pretendo desenvolver. Esta referiu que concordava que cingir-me aos mecanismos de controlo do Programa Alimentar seria mais exequível, permitindo-me ter o tempo necessário para desenvolver a investigação com qualidade.

Em jeito de reflexão, senti-me assoberbada com a reunião com o Sr. F. Inicialmente não me eram atribuídas tarefas e, de repente, é-me atribuída uma tarefa deste cariz, que envolvia ter que conduzir autonomamente uma reunião, em nome da CMC, quando sou apenas estagiária e iniciei o estágio há cerca de um mês. Previa que o senhor tivesse calculado que a CMC estaria interessada numa parceria, algo que é superior à minha pessoa, mera estagiária. No entanto, a reunião foi marcada já sem qualquer expectativa, por parte da CMC, em efetuar esta mesma parceria, o que me parece injusto para com as entidades que contactamos. Tive que ser ponderada e objetiva durante a reunião, sem criar grandes expectativas, já sabendo que esta parceria não iria ser desenvolvida. Colocaram-me numa posição ingrata, sem acompanhamento de um técnico da equipa, porém, o facto de me terem colocado tão cedo nesta posição permitiu-me ganhar responsabilidade e maior confiança, uma vez que a reunião correu da melhor forma.

Data: semana de 28 de outubro a 1 de novembro de 2013

Esta semana foi bastante curta e pouco produtiva, na minha opinião, devido à participação no III Congresso Internacional de Educação Inclusiva e Equidade, que me impediu a frequência no estágio por dois dias, tendo sido, basicamente, passada a clarificar a investigação a desenvolver, nomeadamente através da especificação do propósito central, dos objetivos gerais e específicos, e finalmente, os eixos de análise.

No decorrer da semana, encontrei-me, no corredor, com a coordenadora, que informou-me que a CMC finalmente contratou uma nutricionista para ajudar na conceção do Programa Alimentar e no controlo da qualidade das refeições. Esta pessoa vai visitar as cozinhas das IPSS's, que confeccionam para alguns dos Agrupamentos do concelho, e verificar se este processo corresponde às orientações impostas por lei. Fui convidada a participar nestas visitas, visitas essas que serão alvo de observação participante, uma das técnicas de recolha de dados que pretendo utilizar durante a investigação. A nutricionista vai ainda desenvolver um estudo sobre a obesidade infantil e juvenil no concelho, para o qual fui igualmente convidada a ajudar e participar, algo que contribuirá imensamente para o meu estágio.

Para melhor compreender quais os deveres das IPSS's nesta matéria, questioneei a coordenadora sobre se me poderia conceder o protocolo que a CMC efetuou com estas. Foi-me cedido esse documento e ainda uma tabela com todas as escolas do Agrupamento que são servidas pela empresa fornecedora e pelas IPSS's e outras informações relevantes.

Data: semana de 4 a 8 de novembro de 2013

A semana foi, essencialmente, passada a clarificar a investigação, algo que me tem vindo a ocupar bastante tempo, devido à dificuldade em formular os objetivos gerais e específicos e, principalmente, os eixos de análise. No entanto, é importante destacar duas tarefas que desenvolvi ao longo desta semana, nomeadamente a leitura do *Acordo de Colaboração com Instituições Sociais no âmbito do Programa Alimentar*, cedido pela coordenadora, para ficar a par do compromisso que as IPSS's parceiras realizaram com a Divisão de Intervenção Educativa, e, por fim, o apoio que prestei à equipa de Ação Social na consecução de uma tarefa.

Dirigi-me ao gabinete da coordenadora e questioneei-a sobre alguns assuntos relacionados com as visitas às IPSS's parceiras na semana seguinte, tendo-me sido informado que no dia 11 e 14 de novembro iremos visitar duas IPSS's, com o objetivo de verificar o cumprimento das orientações definidas pelo Ministério da Educação e Ministério da Saúde. Questionei-a, ainda, sobre em que é que podia ajudar e fui encaminhada para a sala da equipa, onde tentavam dar início a uma tarefa.

Esta tarefa consistia em imprimir e emitir as cartas de pedido de pagamento das refeições que os alunos a frequentar JI e 1.º ciclo, beneficiários de escalão B e C (quem tem A não paga almoço) usufruíram. Era então necessário recorrer às listagens destes alunos, em rede, referir os seus nomes para que duas colegas da equipa pudessem inserir na base de dados os nomes e mandar imprimir as cartas personalizadas para os encarregados de educação destes mesmos alunos. Foi uma tarefa que, apesar de monótona, me permitiu contactar mais proximamente com a equipa e sentir-me parte integrante dela. Geraram-se momentos divertidos e criou-se uma relação com estas pessoas, com as quais raramente comunico, tendo em conta que me encontro distante desta sala. Foi ainda um ponto positivo a equipa admitir que estou isolada, o que dificulta o desenvolvimento de uma relação próxima, algo que tenho vindo a sentir desde o primeiro dia de estágio.

Data: semana de 11 a 15 de novembro de 2013

Ficaram agendadas, para esta semana, visitas a duas IPSS's – I. e H., nos dias 11 e 14 de novembro, respetivamente, com o intuito de efetuar um controlo às instalações onde são confeccionadas as refeições que, posteriormente são distribuídas aos JI's e EB 1.º ciclo. Fui acompanhada da coordenadora da equipa de Ação Social Escolar, bem como da nutricionista a estagiar na Câmara Municipal de Cascais.

Visita à I.

Assim, no dia 11 de novembro, deslocámo-nos à I., cujas instalações da sede se situam em Outeiro de Polima, Oeiras. Uma vez que a coordenadora já conhecia, previamente, os membros da direção, fomos rapidamente apresentadas, enquanto estagiárias, aos técnicos e membros da direção, com os quais íamo-nos cruzando, durante a visita. Um dos membros da direção insistiu para que visitássemos todas as instalações, dado que foram totalmente renovadas. Demos início à visita na zona dos escritórios, tendo partido de seguida para o refeitório, equipado com toda a mobília necessária e claramente, cumpridora dos requisitos e orientações emitidos pela Direção Geral de Saúde e pelo Ministério de Educação. Fomos encaminhadas, posteriormente, para as salas do berçário, creche e JI, tendo conversado, por alguns momentos, com as educadoras de infância que lá se encontravam. Do ponto de vista da educação, a I. prossegue um modelo cujo ensino é mais flexível e procura estimular a autonomia dos bebés e crianças, que colocados em contacto com pares mais competentes, isto é, outras crianças que já mobilizam competências que as primeiras ainda não adquiriram, mais facilmente aprendem e socializam.

Conhecidas estas salas, dirigimo-nos para a zona de confeção e armazenamento dos alimentos. Foi lá que conhecemos a responsável pelo economato e o *chef* de cozinha. Ambos demonstraram ser conhecedores de todo o processo, desde a preparação dos alimentos, à sua confeção, e por fim, à sua distribuição nas oito escolas que integram a sua rede de ação. Estes dois membros da equipa mostraram-nos as várias divisões da cozinha, nomeadamente a zona de frescos, a despensa, a zona dos lixos, a copa, entre outras. Durante esta visita, a pessoa que assumiu a liderança foi a nutricionista, já que a coordenadora é licenciada em Serviço Social e pouco conhece de nutrição e higiene e segurança alimentar. Era então a C., a nutricionista, que questionava os membros da equipa da cozinha sobre a medição das temperaturas, modos de preparação, temperos, qualidade dos óleos de fritura, enquanto que a coordenadora os questionava quanto a

questões mais logísticas, como a que horas começam a enviar as refeições para as escolas, se têm detetado alguns problemas ou se os encarregados de educação se têm queixado de algo, etc. O meu papel foi, então, observar esta visita, uma vez que se considera a mesma como um mecanismo a que a DIED recorre para controlar o Programa Alimentar, e em que condições é aplicado. Neste processo, procedi ainda à observação da posição que a coordenadora tomava durante a visita. Uma vez que a C. se impôs, com justificação, devido à sua área de estudos, a coordenadora assumiu uma posição mais orientadora e observadora quanto à intervenção da primeira.

Por fim, a percepção com que fiquei das instalações e da intervenção da I. é de grande profissionalismo, com grande intenção de prestar um serviço de qualidade, não deixando que as questões economicistas se sobreponham a este serviço. Cumprem, segundo a C., todos os requisitos e orientações já mencionados.

Por último, fomos convocados para uma pequena reunião que teve lugar na sala de reuniões da I., na qual fomos apresentadas ao diretor da instituição. Foram colocadas algumas questões e problemas, quanto ao pagamento das refeições e as elevadas dívidas que alguns encarregados de educação já contraíram. Neste momento, a coordenadora passou a adquirir uma posição mais assertiva, que se justificava pelo tom de voz usado por um dos membros da direção. Terminada a reunião, fomos convidadas para almoçar com eles e comprovar a qualidade das refeições que confeccionam. Todavia, uma vez que tínhamos outros compromissos na câmara, não pudemos aceitar.

Durante o percurso de volta à câmara, comentámos as excelentes instalações e o facto de a I. ser um exemplo nesta matéria. Agradei o convite para estar presente na visita e questioneei a C. quanto a alguns procedimentos de higiene e segurança alimentar, tendo esta esclarecido algumas dúvidas.

Visita à H.

No dia 14 de novembro de 2013, a visita ocorreu na H., situada em Matarraque. Esta visita foi iniciada por volta das 10h30, com a apresentação de um membro da direção que nos guiou pelas instalações da instituição. Fomos logo encaminhadas para a cozinha e o refeitório, tendo-nos sido apresentada a *chef* de cozinha. Entrámos na cozinha, sem a recomendação prévia, dos membros da equipa da cozinha, sobre o uso de batas e tocas, procedimentos obrigatórios a quem se encontra neste tipo de instalações. A C., mais uma

vez, toma a liderança, questionando a equipa de cozinha e o membro da direção sobre os procedimentos recomendados pelo manual HACCP, manual que a instituição utiliza há cerca de três anos. Conhecemos a despensa, local onde são armazenados os alimentos, bem como a zona de entregas dos bens alimentícios e saídas do lixo. Neste momento, a R. (membro da direção) é questionada, pela Coordenadora, sobre as horas a que as refeições saem prontas da instituição e quantas refeições servem. A esta questão foi respondido que servem, no total, isto é, refeições escolares mais as refeições da cantina social, cerca de 500 refeições. Entretanto, a C. dava continuidade à inspeção das instalações e das zonas de confeção, registando, de seguida, as suas perceções.

Após conhecermos as instalações onde são confecionadas as refeições, a R. sugeriu que víssemos a carrinha, o meio de transporte das refeições para os estabelecimentos de ensino. Neste momento, a Coordenadora aproveita a oportunidade para informar que, numa visita anterior ao refeitório da H., verificou que quando as crianças se dirigem ao mesmo, para almoçar, que as escolas não enviam nenhuma auxiliar de educação ou professora para os acompanhar neste processo. Este acompanhamento faz parte do acordo estabelecido entre a autarquia e os estabelecimentos de ensino, porém, a Rita informou-nos de que não considera ser necessário esse apoio externo, até porque os almoços decorrem na normalidade e que o apoio das auxiliares da H. parece ser suficiente. Após algumas questões da parte da C. sobre as temperaturas dos frigoríficos e das arcas congeladoras, dá-se por terminada a visita a este espaço, por volta das 11h30.

Enquanto aguardamos pelos registos destas temperaturas, já na receção, a Coordenadora conversa com uma educadora de infância, sua conhecida, sobre as atividades lúdicas e a importância das mesmas. Após o retorno da R., dirigimo-nos à sala de jogos, equipada com mesas e cadeiras, nas quais nos sentámos, para ter uma pequena reunião sobre questões relacionadas com a empresa auditora, auditorias externas e orientações superiores. É, ainda, ressaltada a importância de registar os pequenos passos exigidos, relativamente às temperaturas de confeção, de saída e de chegada aos estabelecimentos. No entanto, comenta-se o tempo que se despende com estes registos e o exagero de alguns dos procedimentos. Neste momento, a C. sugeriu algumas melhorias relativamente às ementas e ao uso de alguns alimentos específicos que são recomendados nestas mesmas orientações.

Data: semana de 18 a 22 de novembro de 2013

Visita à A.1

A semana iniciou-se com a visita a mais uma IPSS, com o mesmo objetivo: verificar o cumprimento das normas de higiene e segurança alimentar e marcar uma posição, enquanto autarquia, de controlo e monitorização do acordo de colaboração que foi estabelecido com as IPSS's. Esta visita ocorreu no dia 18 de novembro, pelas 10h15, nas instalações da A.1, na Malveira da Serra. Mais uma vez, começámos por conhecer o refeitório e posteriormente a cozinha, tendo-nos sido oferecida apenas uma touca para entrar na mesma. Esta foi-nos apresentada pela Sandra, membro da direção, que, prontamente, nos mostrou os espaços inerentes à confeção, nomeadamente, a despensa de secos, a despensa de frescos e congelados e ainda o espaço por onde as refeições saem.

O espaço é mais reduzido, algo que é justificável, uma vez que servem apenas 200 refeições por dia. No entanto, verifica-se o mesmo profissionalismo que em cozinhas maiores e melhor equipadas. Como nas visitas anteriores, a C. procedeu à verificação dos procedimentos e registos efetuados pela equipa, tendo detetado algumas irregularidades quanto aos registos. Estas irregularidades eram do desconhecimento da pessoa que nos acompanhou, porém, rapidamente reportou essas mesmas à pessoa que está responsável por tal. A visita foi relativamente curta, mas a espera pelos vários registos que a C. solicitava foi bastante demorada. Enquanto esperávamos por estes, aguardámos na sala de espera, tendo observado algumas das atividades que o centro de dia realiza com os idosos que nele frequentam, nomeadamente atividades físicas, como deslocarem-se, várias vezes, de uma ponta à outra das instalações, para exercitarem os músculos.

Após esta confirmação dos registos, despedimo-nos e aguardamos, na rua, pela carrinha da Câmara, momento que propiciou alguns comentários entre as três participantes. A C. constatou que não são cumpridos muitos dos procedimentos obrigatórios em termos de instalações, tendo a Coordenadora referido que temos que ter em conta a idade das instalações, que para cumprir alguns destes procedimentos, como ter uma porta somente usada para saída de lixos e uma outra para entrada de alimentos, as instalações teriam que ser totalmente renovadas, encargo demasiado pesado para as instituições de solidariedade social.

No dia seguinte, fui convidada a instalar-me no gabinete da equipa de Ação Social, uma vez que uma das técnicas se encontra de férias, passando a haver um espaço de trabalho para mim. No entanto, esperava que, por estar mais próxima da equipa, mais facilmente teria tarefas, algo que não aconteceu. Tentei voltar a trabalhar na investigação e quanto terminei, questioneei a equipa em que é que poderia ajudar. Foi-me então dito que poderia ajudar a colocar folhetos informativos sobre o Programa Alimentar em envelopes que seriam, posteriormente, enviados para os encarregados de educação.

Já na sexta-feira, fui convidada a assistir a um Seminário organizado pelo Espaço S, um espaço (da Divisão de Juventude, CMC) dirigido à saúde física e mental dos jovens, providenciando consultas de nutrição, orientação vocacional e consultas de psicologia aos mesmos. Este teve a duração de um dia inteiro, sendo que a manhã se destinou a abordar questões mais clínicas, como a importância da vitamina D no desenvolvimento humano, os benefícios do desporto para o desenvolvimento de um sentimento de pertença a um grupo, quando praticante de uma modalidade coletiva; e ainda questões relacionadas com a sexualidade e a importância da proteção contracetiva.

Da parte da tarde, foram apresentadas algumas iniciativas, por jovens que fazem parte das mesmas, nomeadamente a intervenção da Associação Rota Jovem, o Banco de Livros Escolares do Centro Comunitário de Carcavelos e, ainda, o Programa Maré Viva, um programa de limpeza e manutenção das praias da linha de Cascais, da autoria da CMC, que há uma década que tem ganho maior aderência dos jovens munícipes. Estes três jovens apresentaram alguns dos benefícios da participação em voluntariado, em particular para o desenvolvimento da maturidade e sentido de responsabilidade dos jovens que nele participam.

A participação neste Seminário permitiu, mais uma vez, conhecer a realidade cascalense, em vários domínios, entre eles o clínico, o educacional, o do voluntariado, as suas potencialidades, entre outros. Considero que permitiu, ainda, sentir-me parte integrante desta equipa que são os técnicos da autarquia de Cascais, já que fui convidada por um deles a estar presente, enquanto estagiária a trabalhar na Divisão de Intervenção Educativa.

Data: semana de 25 a 29 de novembro de 2013

Visita à C.

Previamente marcada com a instituição de solidariedade social, dirigimo-nos, no dia 26 de novembro de 2013, pelas 11h30, às instalações da C., sita em Talaíde, para uma visita à cozinha de confeção e, posteriormente, à EB1 de Talaíde, estabelecimento de ensino que apoiam, no fornecimento das refeições.

Devido à pressão colocada pelo motorista do Departamento de Educação, tínhamos conhecimento de que a visita teria que ser breve e direta aos objetos que a C. teria que observar para verificar a sua conformidade. Assim sendo, apesar de nos terem convidado para conhecermos as instalações no geral, tivemos que recusar e seguir diretamente para a cozinha. Conhecemos o refeitório onde as crianças da creche e do JI fazem as suas refeições, numa hora conveniente, já que estas crianças almoçam relativamente cedo e estavam a dar início à sua refeição. Dirigimo-nos, de seguida, para um espaço de passagem, entre o refeitório e a cozinha. Uma vez que a C. é especialista na área, apenas ela entrou no espaço da cozinha, tendo-lhe sido providenciada uma touca para tal. Durante este processo, eu e a coordenadora permanecemos neste espaço de passagem, com a assistente social da instituição, já que era esta técnica que estava mais a par do funcionamento da cozinha e do fornecimento das refeições. Foram colocadas algumas questões relativamente ao transporte das refeições para a EB1 de Talaíde, bem como sobre a idade das crianças que almoçavam, naquele preciso momento. Fomos, novamente, convidadas a almoçar neste estabelecimento de ensino, porém, devido à falta de tempo, infelizmente não pudemos aceitar. Ressalta-se que este momento em que almoçamos nos estabelecimentos de ensino permite-nos verificar na realidade a qualidade e a temperatura da refeição. Porém, para obtermos, na mesma, uma perceção da realidade em que são servidas as refeições, deslocámo-nos, a pé, à EB1 de Talaíde, que se situa a apenas dois minutos da instituição. Aqui conhecemos o refeitório em que as crianças, a frequentar o 1.º ciclo do EB, almoçam. As refeições estavam, nesse momento, a serem transportadas para o interior de uma copa que armazena as refeições, até à chegada das crianças ao refeitório. A C. procedeu à verificação dos registos das temperaturas, que se encontravam afixados na parede, questionou a cozinheira sobre alguns pormenores e, por fim, verificou a entrada por onde são enviados os malotes com as refeições.

Despedimo-nos das duas técnicas que nos acompanharam nesta visita e demos início à viagem de regresso à Câmara. Durante o percurso, a Coordenadora informou a

C. de que tinha recebido um *e-mail* bastante ofensivo de um membro da direção da H., IPSS que visitámos no dia 14 de novembro. Neste *e-mail*, o trabalho da C. foi criticado, injustamente, tendo sido utilizados argumentos que não correspondem à realidade. A Coordenadora rapidamente disse à C. que não tem que se preocupar, que já calculava que a nossa visita poderia ferir algumas suscetibilidades, apesar de a CMC se encontrar no direito de efetuar fiscalizações às cozinhas destas IPSS's, já que lhes é atribuída uma verba para confeccionar as refeições. Esta verba é mais elevada do que a que é atribuída à empresa fornecedora, querendo isto dizer que as IPSS's têm uma margem de lucro significativa. O senhor em questão ameaçou o fim do protocolo com a CMC, algo que levou a que a Coordenadora reportasse a situação às suas chefias, a chefe da Divisão de Intervenção Educativa e o diretor do Departamento. Esta situação, aparentemente, irá ser resolvida pelos seus superiores, uma vez que a Coordenadora sente que o *e-mail* de resposta deveria ser igualmente assertivo. No entanto, não querendo ser pouco profissional, preferiu deixar a situação acalmar e passá-la para estes dois superiores. Como é de esperar, a C. sentiu-se ofendida e questionada quanto ao seu trabalho e sugeriu que poderia voltar à instituição e justificar todas as sugestões que redigiu no relatório que lhes foi enviado, sugestões, que segundo a mesma, estão de acordo com as orientações emitidas pelo Ministério da Saúde e pelo Ministério da Educação.

Esta situação permitiu-me perceber que este trabalho da equipa de Ação Social Escolar, de monitorizar e controlar o Programa Alimentar é complicado, no sentido em que estamos a trabalhar com pessoas que, sem motivo, podem sentir que estão a ser fiscalizadas, apesar de não ser esse o objetivo da CMC. O objetivo passa principalmente pela verificação de que todo o processo está em conformidade com as orientações publicadas e se isto não ocorrer, então sugerir melhorias, previamente às visitas das entidades que efetuam as auditorias externas. Pretende-se, assim, evitar as avaliações negativas, quando são necessárias apenas algumas melhorias e mudança de hábitos. Um dos argumentos utilizados pelo senhor foi que a C. é apenas estagiária, não tendo autoridade nem legitimidade para efetuar este controlo. Salienta-se que a C. já terminou o curso de Ciências da Nutrição e encontra-se a desenvolver um estágio profissional, estando, na minha opinião, perfeitamente apta a desempenhar estas funções. No entanto, isto alerta-me para o facto de que, por vezes, os estagiários serem pouco orientados durante o estágio. Este sentimento é-me familiar, como já admiti nas notas de campo dos primeiros dias de estágio. No dia 24 de novembro tive uma reunião, sem qualquer

acompanhamento, com um técnico do Centro Comunitário de Carcavelos. Antes da reunião ocorrer, sentia-me pouco preparada e insegura em administrar esta reunião sozinha, no entanto, também devido ao à-vontade e informalidade do Sr. F.C., senti-me confiante no decorrer da mesma. Todavia, esta situação poderia ter decorrido de forma contrária. Se por alguma razão, tivesse sido mais pressionada a tomar decisões naquela reunião, a pessoa daria conta de que eu não tenho essa autoridade e que conhecia, ainda, pouco a realidade em que estava inserida. Nesta situação não teria qualquer apoio e poderia ter sido eu a acusada de não ter legitimidade nem conhecimento para gerir aquela reunião, situação um tanto ou quanto desconfortável.

Regressando à situação anteriormente descrita, a Coordenadora ficou de esclarecer a mesma aos seus superiores, para que fiquem a ter conhecimento da verdadeira versão dos factos, e de seguida, informará a C. de como ficou resolvida.

No dia 27 de novembro, o dia foi passado no gabinete, sem saídas para o terreno. Foi um dia menos produtivo que o anterior, porém, rico e esclarecedor quanto à intervenção diária desta equipa. No decorrer da manhã, pude ouvir alguns comentários efetuados entre técnicos da equipa, nomeadamente dois grandes comentários. Quanto ao primeiro, importa contextualizar que a coordenadora recebeu uma chamada do gabinete de coordenação da EB1 n.º2 da Abóboda, com mais uma reclamação quanto à sopa servida, neste dia, às crianças. Pelo que pude constatar, a sopa foi servida azeda, uma vez que têm existido alguns problemas com os frigoríficos da cozinha deste estabelecimento de ensino. Interessa salientar que este estabelecimento é servido pela empresa fornecedora, que ao longo do início do meu estágio, tem estado a prestar um serviço com menos qualidade.

Partindo deste comentário, surgiu um outro, da parte da coordenadora, à equipa que se encontra na sala ao lado. As constantes reclamações têm merecido, na opinião da mesma, a cessação do contrato com a empresa fornecedora, algo com a qual as técnicas concordaram, na sua maioria. De facto, tenho assistido, ao longo do estágio, especialmente na visita à EB1 de São João do Estoril, que a coordenação dos estabelecimentos de ensino e os encarregados de educação, e até mesmo as próprias crianças, não se encontram satisfeitos com o serviço que a empresa tem vindo a prestar. No entanto, pensei na dificuldade que será cessar este contrato e proceder a novo concurso, especialmente a meio do ano letivo.

Num outro momento, uma vez que no dia seguinte teria uma reunião com a orientadora do mestrado, optei por voltar a dedicar-me à investigação, procurando esclarecer as técnicas de recolha de dados e em que momentos espero utilizá-las. Assim, elaborei uma tabela com estas informações, informações essas que precisei de esclarecer com a coordenadora. Coloquei questões relacionadas com a frequência das visitas às IPSS parceiras, com as visitas aos estabelecimentos de ensino, reuniões com as IPSS e com a empresa fornecedora, entre outras. É importante ressaltar que este momento de esclarecimento foi facilitado pelo facto de me encontrar no gabinete da Coordenadora, já que a técnica que ocupa a secretária que estou a ocupar neste momento, está de férias. Esta proximidade permite um maior à-vontade da minha parte em esclarecer as dúvidas que possa ter, bem como obter de imediato a resposta a estas mesmas dúvidas, enquanto que, se permanecesse no outro gabinete, dificilmente me deslocaria à sala da coordenadora para tal.

No dia 29 de novembro, um dia após a reunião com a orientadora, decidi que deveria solicitar a minha mudança de sala, pelo facto de que a distância espacial com o gabinete de ação social não está a facilitar o desenvolvimento de um estágio produtivo. No entanto, esta intenção continua sem resposta, já que a coordenadora se encontra de baixa médica.

Tal não acontecendo, dei início a mais um dia de estágio, sem qualquer atribuição de tarefas. A manhã foi calma, excetuando uma situação em que a secretária pessoal da chefe de divisão se dirigiu à minha sala, à procura do *dossier* das faturas do período 2012/13, relativas à atribuição de senhas de transportes públicos aos jovens estudantes do concelho. A B., responsável pela faturação, procurou nos registos de P., técnica que trabalha mais na vertente dos transportes escolares (a que se encontra de férias), duas faturas específicas. Apercebi-me que um dos *dossiers* abertos, por algum técnico que ocupou a secretária no dia anterior utilizou, é o *dossier* em falta e que ambas procuravam. Entrego-lhes e observo a busca pelas duas faturas, ajudando na separação das mesmas. Em simultâneo, a B. explica-me que a P., ausente nesta semana, mantém as faturas da empresa rodoviária (Scotturb) separadas da CP, dificultando assim a acessibilidade às mesmas. Após encontrarmos estas duas faturas, a B. regista o valor de custo numa tabela e a secretária pessoal, S., demonstra alívio. Percebi que estes dados estavam em falta para a apresentação das despesas numa reunião com a vereação e que era urgente encontrá-

los. Agradecei à B. a pequena contextualização para que melhor entendesse aquela busca incessante pelas faturas.

Data: semana de 2 a 6 de dezembro de 2013

No dia 3 de dezembro de 2013, dirigi-me às instalações da DIED para mais uma semana de estágio, no entanto, apercebi-me de que a minha coordenadora de estágio continuava de baixa, impedindo-me de conversar com ela sobre a minha mudança de sala. Pouco tempo depois de ter chegado, a L. dirigiu-se ao gabinete onde me encontrava e disse-me que tinha falado com a coordenadora e que esta tinha pedido que contactasse a C., a nutricionista estagiária, para marcar as visitas de que já me tinha falado. Assim, enviei um *e-mail* à C., com o fim de saber qual a sua disponibilidade para estas visitas e procedemos, então, à marcação das mesmas. Assim, ficou marcado que, no dia 5 de dezembro, visitaríamos a EB1 de S. João (já visitada há cerca de dois meses), e no dia seguinte, dia 6, visitaríamos o JI de Birre. Fomos incumbidas de, nestas visitas, abordarmos a professora coordenadora e a educadora coordenadora sobre os principais problemas que se têm verificado, bem como de provar a refeição servida às crianças, durante os turnos. Aplicaremos a lista de verificação que já é habitualmente aplicada pelos técnicos, nestas visitas. Saliento que estas visitas vão ser administradas apenas por mim e pela C., igualmente estagiária, porém, considero que seja benéfico para ambas esta responsabilidade que nos estão a colocar. Uma vez que ambas já puderam assistir a, pelo menos uma visita à cozinha e refeitório dos estabelecimentos de ensino, já temos uma maior perceção das exigências que devemos ter em conta e quais os procedimentos a concretizar durante a nossa presença.

Estas visitas envolvem bastante logística, nomeadamente quanto à marcação da carrinha do Departamento de Educação. Uma vez que foi a primeira vez que tive que marcar a carrinha, pedi orientações à L. que prontamente me ajudou e explicou todos os procedimentos. Primeiramente observei, na chamada tabela do carro, a disponibilidade nos dias 5 e 6 de dezembro, pela hora de almoço. Apercebi-me de que dia 5, quinta-feira, o dia já estava bastante preenchido, mas poderia, com alguma flexibilidade, ser possível encaixar a nossa visita na agenda. Comuniquei esta situação à L., sendo que esta analisou igualmente a disponibilidade e informou-me de que poderíamos ser apressadas, como já aconteceu numa visita a uma IPSS, e não conseguirmos realizar a visita da forma mais

eficiente. Assim, disse-me que, nestes casos, temos que solicitar um carro extra, tendo efetuado o telefonema, por mim. Pude assistir a este procedimento e na próxima, já o poderei realizar autonomamente.

Após ter tratado da logística inerente, procedi a uma nova leitura da lista de verificação, que me foi fornecida pela Coordenadora, no início do estágio, para relembrar quais os *itens* que são tidos em consideração.

No dia seguinte, assisti a algumas situações sobre as quais é importante falar. A primeira assentou no pedido, pela Dr.^a M., à B., dos acordos com as IPSS, acordos esses que têm que ser analisados com urgência, pelo diretor de departamento, para posteriormente passarem pela opinião de câmara. Uma segunda situação passou por um telefonema, da EB1 José Jorge Letria, sobre a avaria do esquentador e do fogão. Estas avarias, sem a possibilidade de reparação, dizem respeito à Câmara, já que a aquisição de novas máquinas é da sua responsabilidade, lembro, quando não é possível a sua reparação. Pouco depois, a L. volta a receber um telefonema sobre a necessidade de uma máquina nova, que não tem arranjo de igual forma, na EB1 de Aldeia de Juso. Pude ainda ouvir que a L. informou a escola de que a Coordenadora, acompanhada de um engenheiro, iriam, o mais breve possível, a esse local, para avaliar a situação.

O dia 5 de dezembro começou com o regresso da técnica que estava de férias e da qual eu estava a ocupar a secretária. Uma vez que a Coordenadora se encontra de baixa médica, a L. informou-me de que não haveria problema em passar para a secretária da Coordenadora, até esta regressar. O regresso da P. é algo benéfico para mim, já que não pude, até hoje, ter maior contacto com a área dos Transportes Escolares. Assim, vou observando, até a Coordenadora regressar, o trabalho que é desenvolvido diariamente nesta área. Um dos telefonemas ao qual pude assistir foi o contacto, da parte de uma professora da EB1 da Alapraia, sobre algumas questões relacionadas com os passes escolares. Esta questionou a P. sobre se tinha conhecimento de eventuais aumentos dos preços dos passes no mês de janeiro. A P. não soube responder mas rapidamente contactou a Scotturb, a empresa rodoviária, para obter uma resposta a esta informação. Foi-lhe dito que não têm, para já, informações sobre tal, mas que informariam mal as obtivessem. A P. pede que a informem antes do dia 18 de dezembro, data em que iniciam as férias do Natal, para as crianças. Após terminar o telefonema com o técnico da Scotturb, volta a telefonar para a Alapraia e comunica o que lhe foi dito.

Por volta das 11h45, abandonei as instalações da câmara, para a visita à EB1 de São João, acompanhada da C.. Esta visita teve início às 12 horas, tendo-nos dirigido de imediato para o refeitório do estabelecimento. Apresentámo-nos, referimos qual era o objetivo da nossa visita, apesar deste estabelecimento já estar habituado à presença da CMC, devido às múltiplas queixas que os encarregados de educação efetuam. Fomos simpaticamente recebidas pelas técnicas da empresa fornecedora, e curiosamente, pela senhora responsável pelas cozinhas nos estabelecimentos de ensino, no concelho de Cascais – D. L.. A C. deu início à verificação do cumprimento dos requisitos higiénico-sanitários das instalações, nomeadamente da cozinha, bem como do refeitório, enquanto eu observava questões mais logísticas, como a organização dos turnos de refeição, isto é, a organização das turmas; o acompanhamento das respetivas professoras titulares e das auxiliares; e ainda a dinâmica do empratamento e do momento de servir às crianças. Apesar de termos acordado entre nós que faríamos esta divisão, devido às áreas de estudo de cada uma, a C. e eu tomámos notas sobre algumas componentes que podiam não estar diretamente relacionadas com a nossa área. Combinámos que essa seria uma forma de ambas registarmos as nossas perceções, para que depois percebêssemos se essas eram ambíguas ou muito semelhantes. Enquanto isto, conversámos sobre algumas questões, nomeadamente a limpeza das instalações e a simpatia, porém, receio de algumas técnicas e da responsável, em nos receber. A C. apercebeu-se de que os registos de temperatura estavam em falta, por uma semana, e rapidamente, a responsável procurou justificar esta falta. Foi-nos dito que as técnicas da cozinha são analfabetas e ficam confusas com este processo, e já que a única funcionária que saber ler e escrever esteve ausente, esses registos não foram então efetuados. Na minha opinião, enquanto técnica que estudou alguns pressupostos da alfabetização, a justificação apresentada não é coerente, isto porque as pessoas analfabetas criam os seus próprios mecanismos no seu quotidiano e tendo em conta que estes registos dizem respeito a valores numéricos, ainda menos sentido faz, porque as técnicas podem não saber ler e interpretar o que leem, mas compreendem o sentido dos valores. Pareceu-me que, com receio de que a C. reportasse esta situação à sua coordenadora, a Coordenadora, e de sofrerem repercussões, tentaram justificar-se, utilizando argumentos incongruentes.

Relativamente às componentes que me competiam identificar e registar, rapidamente me apercebi de que a única auxiliar na sala não conseguia gerir as várias turmas que iam entrando no refeitório, embora estas viessem, na sua maioria,

acompanhadas da respetiva professora titular. A mesma comentou que estavam com falta de pessoal. Umas mais empenhadas que outras, as professoras iam apoiando os seus alunos e incentivando-os a comer. À medida que este processo se dava, também algumas técnicas da empresa fornecedora procuravam incentivar as crianças que demoravam mais tempo a comer. No que diz respeito à refeição em si, procedi à sua prova, algo que deveria ser feito pela C., mas que por motivos de saúde, provei eu e passei-lhe as minhas perceções. De uma forma geral, a sopa era saborosa, e segundo a C. cumpria as capitações recomendadas pelo Ministério da Educação e pelo Ministério da Saúde, bem como a variedade de hortícolas. De seguida, provei o prato principal que, igualmente era saboroso e bem confeccionado. Porém, comentei com a C. que os rissóis poderiam ter sido mais fritos para obterem uma consistência mais rija e crocante, ao invés de serem servidos bastante moles e pouco atrativos. Foi-me dito pela C. que os rissóis são um ingrediente que não deveria ser utilizado pelas cozinhas diferidas, isto é, que aquecem comida já confeccionada, isto porque acabam por perder, durante o seu processo de confeção, depois arrefecimento e posteriormente confeção final, a sua qualidade e consistência. Esta salientou positivamente a existência de três diferentes frutas servidas às crianças e ainda o facto de servirem apenas água como bebida.

Após termos acompanhado os almoços, cabia-nos conversar com a professora coordenadora conforme me tinham informado já quando nos delegaram esta tarefa. No entanto, uma vez que quisemos esperar que almoçasse, sem a incomodar, acabámos por perder essa oportunidade, já que a professora tinha iniciado uma reunião com a D. L., responsável pelas cozinhas da empresa fornecedora, no concelho de Cascais. Dado que nos impuseram um horário de retorno à CMC, tivemos que abandonar o estabelecimento de ensino sem conversar com a professora coordenadora, um dos pontos mais importantes nesta tarefa. No fim da visita, a C. informou-me de que teria que realizar um relatório sobre o que observou e que usaria as minhas perceções sobre a prova da refeição para avaliar a mesma. Disse-lhe que preencheria a habitual lista de verificação do cumprimento do PA, apenas com as minhas perceções face aos apoios concedidos, quer por parte do pessoal da escola, quer por parte do pessoal da empresa fornecedora. Assim, a C. enviaria para mim este relatório e eu enviaria a lista de verificação para que fosse anexada ao mesmo.

Após a chegada às instalações da CMC, por volta das 13h30, procurei a L., porém esta já estaria na sua hora de almoço, por isso informá-la-ia sobre o sucedido no dia seguinte.

No dia seguinte, no dia 6 de dezembro, estava agendada mais uma visita, desta vez ao JI de Birre. Antes de deixar as instalações para dar início a esta visita, reportei à L., uma vez que a Coordenadora se encontrava de baixa médica, como tinha corrido e de uma forma geral, quais foram as percepções que retirámos. De seguida, procurei esclarecer algumas dúvidas relacionadas com o preenchimento da lista de verificação, dúvidas que assentavam no facto de não saber se deveria pedir à C. que preenchesse os restantes *itens* relacionados com as questões higiénico-sanitárias e alimentares, ou se seria suficiente o relatório que ela redigiu. A L. disse-me que não valia a pena perder muito tempo com a lista de verificação, mas se eu queria reportar a questão dos apoios, então para a preencher. Despedi-me dela para mais uma visita que teve início às 12 horas.

Chegámos ao JI de Birre, onde nos apresentámos e referimos, mais uma vez, qual o intuito da nossa presença. Apercebemo-nos, pela reação da auxiliar que nos recebeu, que as visitas da DIED não são frequentes, algo que a intimidou. Uma vez apercebida deste facto, procurei mostrar simpatia e informalidade para que a auxiliar não sentisse que estávamos a controlar ou a avaliar. Não era esse o nosso intuito. Esta apresentou-nos à educadora Constança, a educadora coordenadora, que pouco tempo depois teve de regressar à sua sala, onde se encontravam as crianças.

Assim, entrámos no pequeno refeitório, que já albergava um grupo de crianças, acompanhado de uma auxiliar, a mesma que nos recebeu na entrada. A C. apresentou-se à única técnica da empresa fornecedora que estava presente, que rapidamente nos informou que estava sozinha, devido à ausência de uma colega, e deu início aos procedimentos habituais. Já eu conversei com as crianças para saber as suas opiniões das refeições que lhes são servidas e procurei incentivá-las a comer, já que reparei que estavam com falta de pessoal. Pouco depois da nossa chegada, a educadora C. entra com a sua sala, ficando o pequeno refeitório cheio. A C. ia comentando comigo certos pormenores e eu ia chamando-a a atenção para outros que esta ainda não tinha reparado, nomeadamente os múltiplos insetos mortos que se encontravam no parapeito de uma das janelas do refeitório. Conversávamos sobre a pobre escolha de alimentos para a ementa de hoje, jardineira de frango, e em simultâneo uma das auxiliares e a educadora

Constança, enquanto faziam uma escolha dos ossos e peles da carne, criança a criança, comentam connosco que esta situação não era aceitável. O prato era então constituído por carne, de vitela e de frango misturada, mais batata e cenoura cozida. No entanto, a carne tinha imensos ossos pequenos, que podem fazer com as crianças se engasguem e peles bastante gordas. O que me surpreendeu foi que algumas crianças estavam a comer estas peles, pensando ser carne, situação que tentei remediar, explicando às mesmas que aquelas partes não se devem comer, uma vez que têm muita gordura.

No fim do almoço das crianças, a C. questionou a técnica da empresa fornecedora sobre o que é que iam fazer ao pouco que restou da refeição confeccionada e a senhora disse que aquilo seria para o almoço delas. Uma vez que a quantidade era bastante reduzida, até para elas, decidimos não provar a comida, para evitar que alguém ficasse sem almoçar. De seguida, procurámos a educadora C. para conversarmos um pouco sobre as constantes queixas dos pais quanto à quantidade e qualidade do que é servido às crianças. Esta revelou-se bastante insatisfeita com esta questão, situação, que pelas suas palavras, se tem vindo a repetir todas as semanas. Foram-nos relatadas algumas situações das quais já tinha conhecimento, dado que ouvi serem comentadas entre a equipa, nomeadamente, a sopa azeda, o constante incumprimento das ementas estabelecidas, as almôndegas que estavam azuis, entre muitas outras. Informámo-la de que reportaríamos tudo à equipa.

No fim da visita, por volta das 13 horas, voltámos a falar no facto de a C. me enviar o relatório da visita e de eu enviar a lista de verificação preenchida, igualmente para a equipa.

Data: semana de 9 a 13 de dezembro de 2013

O dia começou com mais uma mudança de sala. Quando cheguei ao gabinete onde me encontrava desde há duas semanas, apercebi-me de que a Coordenadora já teria voltado da baixa médica, deixando de haver espaço para mim. Uma vez que esta não se encontrava no gabinete, não pude conversar com a mesma sobre a minha eventual mudança de sala, para estar mais próxima da equipa. Assim, regressei ao antigo gabinete e verifiquei que a C. já tinha enviado os relatórios de ambas as visitas da semana passada. Procedi à sua leitura, a fim de compreender melhor a avaliação das questões higiénico-sanitárias e claro, para verificar se as suas perceções correspondiam às minhas.

No dia 11 de dezembro, foi-me solicitado, pela Coordenadora, que contactasse as sedes dos Agrupamentos de Escolas, com o intuito de obter informações sobre que estabelecimentos de ensino com 3.º ciclo e com Ensino Secundário irão servir refeições escolares durante o período das férias do Natal. Assim, procedi ao contacto com as onze sedes e fui registando estas informações. No fim deste processo, constatou-se que nenhuma das escolas sede iria servir almoços. No entanto, gerou-se alguma confusão, uma vez que considerei poder ter interpretado mal o que me foi transmitido, isto porque, o fornecimento de refeições a alunos acima do 1.º ciclo de estudos não compete à autarquia. Porém, ponderei e pensei que pudessem querer saber apenas para fazer um levantamento. Não podendo esclarecer esta questão, já que a Coordenadora não se encontrava no gabinete, como precaução, contactei igualmente as escolas II e 1.º ciclo para saber exatamente a mesma informação. A manhã foi então passada com esta tarefa, que se prolongou para a manhã seguinte, dado que uma das técnicas, que estava responsável pela divulgação da formação para as auxiliares, pediu-me que divulgasse igualmente para todas as escolas por telefone, esta mesma formação, o que demorou um pouco mais a terminar a tarefa que me tinha sido atribuída pela Coordenadora. Ao contactar as escolas sede, já para esta segunda tarefa, informei-os de que iríamos dar início à divulgação por *e-mail*, no entanto, uma vez que essa divulgação estava demorada, ligava para avisar previamente para que não demorassem muito tempo a reencaminhá-la para os JI's e EB1. Alguns técnicos com quem contactei providenciaram contactos eletrónicos pessoais, para que fosse mais eficaz esse reenvio. Dado que a técnica que me pediu ajuda já não se encontrava no gabinete, registei estes contactos e informações relativos à formação para que pudesse ficar a par do andamento dos contactos.

No dia seguinte, como já referi dei continuidade a estas duas tarefas, porém a que merece especial destaque foi o apoio que dei a uma das técnicas na organização das cartas e avisos de receção para os encarregados de educação, para pagamento das refeições escolares dos seus educandos. Esta tarefa ocupou-me meia manhã, já que estávamos a organizar alfabeticamente dezenas de cartas. Saliento que nestes últimos dois dias de estágio já me encontrava oficialmente presente na sala da equipa de ação social, no entanto, uma vez que os telefones da sala são bastante utilizados e já que ia monopolizar o mesmo com as chamadas, optei por regressar nestes dois dias à antiga sala, dado que os telefones na mesma são raramente utilizados para contactar o exterior.

No dia 13, recebi, já não me encontrava no estágio, um *e-mail* da Coordenadora a solicitar um ponto de situação sobre o levantamento que efetuei, há cerca de dois meses, sobre os Bancos de Livros Escolares e sobre a reunião com o Centro Comunitário de Carcavelos. Uma vez que redijo as notas de campo semanalmente, este relatório não foi algo difícil de concretizar, porque recorri às mesmas para o redigir. A sua redação foi realizada na semana seguinte.

Data: semana 16 a 20 de dezembro

Uma vez recebido o *e-mail* da Coordenadora, no dia 13, constatei que havia alguma urgência e que este relatório teria sido solicitado não pela Coordenadora, mas provavelmente pela chefe de divisão, Dr.^a M.. Como tal, comecei a manhã de estágio de dia 16, já instalada na nova sala, a sua redação, tendo entregue o mesmo à Coordenadora nessa mesma manhã. Ao entregar, questionei-a sobre se pretendia que realizasse relatórios para todas as visitas que efetuei às escolas, sem acompanhamento da mesma. Foi-me dito que não havia necessidade, que este relatório sobre os Bancos de Livros Escolares tinha sido solicitado pela chefe de divisão e que iria ter uma reunião com ela, e como tal, precisava de saber quais tinham sido as conclusões por escrito.

Enquanto escrevo o relatório, a L. sai para visitar, mais uma vez, uma escola problemática, referindo que tinha intenção de almoçar lá, para comprovar a qualidade e quantidade do que é servido às crianças. Neste mesmo dia, relembro a Coordenadora de que, no dia 18, me deslocarei, acompanhada da C., a nutricionista, para mais uma escola, desta vez a EB1 da Abóboda. Tanto a Coordenadora como a B. lembram-se de que seria interessante aproveitar o fim do período letivo e o início da Componente de Apoio à Família (CAF) para verificar os apoios dos elementos educativos, nas escolas. Apontam ainda que a EB1 da Abóboda é uma das que, durante o período de CAF, regista um número bastante elevado de apoios que se considera serem desnecessários. Questionei-as sobre o porquê de isto acontecer e foi-me dito que no período de CAF, os professores titulares são obrigados a acompanhar os seus alunos durante o período de almoço, ao contrário do que acontece no restante período letivo (exceto se usufruírem da refeição comparticipada pela autarquia). Assim, a soma dos professores titulares e das auxiliares que habitualmente apoiam, assume-se um número bastante elevado que não se justifica tendo em conta o número de alunos que almoça.

No dia seguinte, apercebo-me de que a Coordenadora se encontrava bastante atarefada, uma vez que a técnica que estava encarregue de contactar as escolas para saber quantas auxiliares estariam interessadas na formação sobre os refeitórios e o apoio nos mesmos, estava ausente e não informou a sua superior, a Coordenadora. Ou seja, as tarefas desta técnica, P.G., foram automaticamente passadas para a Coordenadora, já que a formação irá ocorrer dia 19. Como esta tinha que contactar todas as escolas públicas II e 1.º ciclo do concelho e fazer levantamento do número de profissionais interessadas, a Coordenadora pediu-me ajuda e fomos intercalando estes telefonemas. Para estar em contacto com a minha coordenadora, permaneci na nova sala a efetuar esta nova tarefa. A tarefa teve continuidade no dia seguinte, dia 18, isto porque várias escolas não atendiam o telefone ou estavam ocupadas com a festa de Natal. Assim, no dia seguinte, novamente com a Coordenadora, contactámos as escolas em falta, constatando neste processo que os registos da P.G. não correspondiam à realidade. Nestes registos, a mesma dizia que o número de interessados era bastante relevante, enquanto que através dos nossos contactos, apercebíamos-nos que o número era bastante menor, situação preocupante dada a importância desta formação.

Durante este processo atribulado, tanto eu como a Coordenadora esquecemo-nos de que neste dia eu e a C. iríamos visitar a EB1 da Abóboda. Por volta das 12h, a C. dirige-se à nossa sala, muito apressada e relembra-me que estávamos atrasadas, calculando que me tivesse esquecido. Rapidamente nos deslocámos para a carrinha, para nos dirigirmos à escola em questão. A Coordenadora ficou então a dar continuidade a este contacto, esperando obter um maior número de interessados.

Chegámos à EB1 da Abóboda por volta das 12h20, que neste dia, o primeiro dia das férias do Natal, registava um número bastante reduzido de crianças que iam almoçar no refeitório – cerca de 40. A C. deu início aos procedimentos habituais, conversando com as duas técnicas da empresa fornecedora que se encontravam na cozinha e eu observei as condições do refeitório, esperando que as crianças entrassem no mesmo. Pouco tempo depois, as crianças são acompanhadas de um professor, para lavar as mãos e de seguida sentarem-se à mesa. Apercebi-me de que as sopas já se encontravam servidas nos pratos há cerca de dez minutos, o que me fez supor que já não estariam quentes quando as crianças as fossem comer. Informei a C. que prontamente registou esta informação. Relativamente aos turnos, dada a diminuição do número de crianças a

almoçar, não houve necessidade de realizar turnos. As mesmas almoçaram ao mesmo tempo.

A ementa servida foi sopa de legumes e frango assado com batata assada. O frango é um ingrediente que complica o funcionamento do refeitório e o apoio personalizado às crianças. Este tinha que ser separado dos ossos e da pele, não sobrando muita carne para as crianças comerem. Uma vez que percebi que o professor não conseguia gerir este apoio sozinho, e já que as técnicas da empresa fornecedora pouco apoiavam no corte e separação da carne, ajudei algumas crianças neste processo. No fim da refeição, surge uma auxiliar que dá início ao apoio, porém já poucas crianças ainda não tinham acabado a refeição. É importante salientar que se encontravam presentes mais dois jovens, que procuravam apoiar, com alguma falta de prática. Tentei conversar com eles para saber se eram auxiliares e ambos informaram-me de que estavam apenas a ajudar nas férias do Natal. Questionei-os se iriam almoçar lá e eles disseram que achavam que sim. Foi uma situação importante de registar, isto porque verificou-se de facto o que me foi transmitido pela Coordenadora e pela B. há uns dias. Para 40 crianças, o rácio de apoio era bastante elevado – um professor, mais uma auxiliar, mais dois jovens. Ou seja, o rácio seria de 1 profissional para 10 crianças, algo que não se justifica no 1.º ciclo. Relembro que o rácio neste ciclo de estudos é de 1 profissional para 21 crianças e de que a autarquia está a compartilhar os quatro almoços destes quatro profissionais, quando não há motivo para tal.

Relativamente aos itens higiénico-sanitários, a C. verificou que a medição das temperaturas não estava em conformidade com o estipulado, tendo alertado as técnicas da empresa fornecedora para esse facto. No fim da nossa visita, questionámos se haveria sobras suficientes para que pelo menos uma de nós provasse o prato, tendo-nos sido dito que sim, que não haveria problema. Assim, novamente por motivos de saúde, provei eu o prato e passei as minhas perceções à C.. O frango era saboroso e nada seco, no entanto, as batatas estavam insensas mas com azeite em excesso, algo que não deveria acontecer. A sopa era razoável, já que não se notava o sabor dos legumes, mas sim de batata, algo pouco aceitável.

Terminada a prova, questionámos o professor sobre as suas considerações sobre o que é servido às crianças. Este queixou-se da pequena quantidade servida e da pouca qualidade da sopa, comprovada por mim, no fim da prova. Chegou a dizer-nos que a sopa

é deitada para o lixo, devido ao sabor intragável que por vezes contém. Mais uma vez, informei de que faríamos chegar essas informações à equipa.

Quando nos despedimos e dirigimos ao portão da escola, a C. verifica que a ementa servida não corresponde à ementa estipulada para aquele dia, então pede para voltar a entrar no refeitório para esclarecer esta falha. Foi-lhe dito, por uma técnica da empresa fornecedora, que não sabia qual era o motivo, que simplesmente tinha sido a refeição entregue pela cozinha central.

O dia 19 foi um dia mais calmo, uma vez que as crianças e jovens entraram no período de férias. O dia foi passado sem tarefas, mas para ocupar a manhã procedi ao preenchimento da lista de verificação relativamente à visita efetuada no dia anterior e enviei as três listas de verificação já preenchidas autonomamente por mim, à L., que se encontrava já de férias. Enviei igualmente com conhecimento para a Coordenadora, apesar de esta me ter informado que a L. é a pessoa que guarda estes registos. Li ainda o relatório elaborado pela C. para verificar se as perceções dela eram as mesmas que as minhas.

Também o dia 20 foi bastante calmo. Tanto eu como as técnicas encontravam-se sem trabalho, o que tornou a manhã bastante aborrecida. No entanto, a B. recebeu finalmente os folhetos informativos sobre os almoços e distribuiu trabalho connosco para nos ocupar. Assim, organizámos os envelopes por ordem alfabética, distribuindo tarefas, e colocávamos os folhetos bem como as folhas de aviso de pagamento com as referências multibanco. A B. foi chamada pela chefe de divisão, então demos continuidade por ela a esta sua tarefa. Chegada a hora de almoço, fiquei sozinha a terminar esta tarefa, deixando os envelopes arrumados para que à tarde o expediente viesse buscar os mesmos para enviar para os correios. Neste mesmo dia, já a Coordenadora se encontrava de férias, no entanto não fui informada por ela e não tive a oportunidade de a questionar se poderia tirar a semana do Natal de férias. Questionei a R., uma das técnicas, sobre as férias da Coordenadora tendo este me dito que achava que só regressaria dia 6 de janeiro. Assim, como não tenho agendada nenhuma visita e o trabalho está muito parado, avisei a R. de que voltaria igualmente no dia 6 de janeiro.

Data: semana de 6 a 10 de janeiro de 2014

Após as férias do Natal, o estágio recomeçou com tarefas mais ao nível do desenvolvimento do relatório de estágio e da investigação, no sentido em que voltei às leituras de referências bibliográficas, nomeadamente o texto de Pinhal (2003), sobre a descentralização educacional e a intervenção autárquica nessa matéria. Após a leitura do texto dei início à redação da respetiva ficha de leitura, uma vez que num próximo passo esta poderá facilitar a organização do enquadramento teórico do relatório. Porém, não pude terminar a ficha, já que por volta das 10h15 a Coordenadora informou-me de que iria ter uma reunião com a C., à qual questionei se poderia participar. Esta disse-me que era essa a intenção, apesar de não me ter convidado para tal. Durante a reunião, a Coordenadora informou-nos de que pretendia marcar novas visitas a determinados estabelecimentos de ensino que tinham sido alvos de críticas pela parte dos encarregados de educação. Começou por referir o JI de Birre, que já foi visitado por mim e pela C., isto porque recebeu um *e-mail* de um encarregado de educação a acusar demasiada acidez na comida, suspeitas pouco fundamentadas por este encarregado. De facto, a única forma de comprovar que a comida confeccionada pela empresa fornecedora não tem acidez a mais, é enviar uma porção para análise, o que envolve mais despesas da parte da CMC. Assim, a Coordenadora pediu a nossa opinião para redigir o *e-mail* de resposta, informando de que não havia motivos de preocupação, até porque foi a única pessoa a levantar essa suspeita. Neste JI, os pratos com o peixe tintureira continuam a ser um problema, uma vez que se desfaz bastante. Assim, é um estabelecimento de ensino que se encontra na lista de visitas prioritárias, para além da EB1 da Abóboda, também já visitada por nós. Após este levantamento de queixas, a Coordenadora procedeu à marcação de mais quatro visitas, nomeadamente a visita ao JI da Parede, no dia 9 de janeiro, tendo reforçado que seria importante provar a comida e ver as instalações de uma forma geral, já que se encontram num edifício bastante antigo; a visita à EB1 do Arneiro, no dia seguinte, sendo importante tomar maior atenção à questão dos apoios durante os almoços, isto porque a empresa fornecedora está a cobrar à CMC os almoços de assistentes operacionais e de professores; a visita à IPSS I., no dia 13, (em Tires, em instalações diferentes das que já visitámos anteriormente) e posteriormente à EB1 António Torrado, que é servida pela I., para certificar que as crianças são acompanhadas por algum elemento da escola, quando se deslocam à I. para almoçar; e finalmente, no dia 16, a visita à EB1/JI de S. Pedro, sobre a qual não foram apontados grandes detalhes. Após a marcação destas visitas, a Coordenadora considerou pertinente marcarmos para dia 17, uma nova reunião a fim de agendarmos mais visitas para daqui a duas semanas.

A reunião terminou e, como tal, regressei ao meu espaço de trabalho, onde dei continuidade à ficha de leitura, mas principalmente à busca de legislação pertinente sobre as competências municipais em matéria educacional, nomeadamente o DL n.º 77/84, o DL n.º 100/84 e o DL n.º 1/77. Todavia, após ter procurado no diário da república *online*, não consegui aceder ao último DL mencionado.

Parece ainda pertinente mencionar alguns comentários de que ouvi, feitos por alguns membros da equipa de ação social. Mais uma vez, a EB1 da Abóboda continua com problemas, como já tinha sido referido pela Coordenadora na reunião atrás descrita, todavia a EB1 de S. João está a apresentar melhorias. Esta escola era uma escola que apresentava bastantes problemas e era alvo de visitas constantes por parte da equipa, mas esta melhoria é positiva. É importante destacar ainda de que não tinha conhecimento de que a CMC contratou mais uma empresa privada, para além da empresa fornecedora, para o transporte das refeições aos estabelecimentos de ensino. Esta empresa, denominada de S., tem frequentemente atrasado as entregas a vários estabelecimentos, sendo que a equipa vai contactar com a mesma para compreender as causas destes atrasos. Por fim, neste dia deu entrada no Sistema de Gestão de Refeições mais um agrupamento de escolas, nomeadamente o Agrupamento Ibn Mucana, que durante toda a manhã contactou por várias vezes a equipa para obter esclarecimentos sobre sistema, questões igualmente colocadas pelos encarregados de educação.

No dia seguinte, o dia foi pouco produtivo em termos de tarefas de estágio, no entanto procurei terminar a ficha de leitura que tinha iniciado no dia anterior e dar início à elaboração de um plano de trabalho para o mês de janeiro. Após o término da ficha de leitura do texto de Pinhal (2003), iniciei a leitura do texto de Barroso (2006). Mais uma vez, foram várias as chamadas sobre o SGR mas a situação que marcou o dia evidencia a questão bastante abordada por Pinhal, quando se refere à intervenção das autarquias em matéria que não lhe compete. Durante a manhã, a colega P., responsável pelos transportes escolares comentou comigo uma situação sobre na qual não sabia como intervir. Uma adolescente foi expulsa de uma escola do concelho, devido ao seu comportamento pouco aceitável, e transferida para outra no concelho vizinho, Oeiras. Devido a esta transferência, a aluna que já usufruía do desconto de passe, participado pela autarquia, solicitava o mesmo desconto no passe para se deslocar a uma escola do concelho vizinho. No entanto, devido às razões pela qual foi transferida, a P. considerava que não deveria ser atribuído o passe, uma vez que era injusto. Por não saber como agir,

a P. comentou comigo que iria encaminhar o pedido à chefe de divisão, isto porque não é competência da autarquia ajudar neste tipo de situações, mas já que a CMC apoia vários alunos dos quais não tem a responsabilidade de apoiar, achou por bem encaminhar para a sua superior, deixando a resposta de apoio ou não a seu cargo.

No dia 9, procurei terminar a ficha de leitura do texto de Barroso (2006), porém esta tarefa não pôde ser concluída já que para este dia estava agendada a visita ao JI da Parede. Assim, por volta das 10h50 dirigimo-nos a este estabelecimento, para acompanhar mais uma vez o almoço das crianças e confirmar o cumprimento das várias indicações que os elementos da empresa fornecedora devem cumprir. Este estabelecimento tem instalações bastante antigas, sendo por isso pertinente verificar a conformidade dos espaços, pedido feito pela Coordenadora na reunião que tivemos no início da semana. Fomos então recebidas por uma técnica da empresa fornecedora que nos encaminhou para a educadora coordenadora que se encontrava ainda com as crianças da sua sala. Enquanto a C. questionava as duas técnicas da empresa fornecedora sobre aspetos higiénico-sanitários, eu acompanhei as crianças e a educadora ao piso de cima para conhecer as instalações e verificar a sua conformidade. De facto, o edifício é antigo mas denota-se uma tentativa bem conseguida de tornar o espaço mais atrativo, através da pintura das paredes com cores garridas e alegres, e com uma organização de secções bem delimitadas, nomeadamente a sala de costura, a sala de teatro, entre outras. De seguida, descemos para o piso térreo, local onde se encontra o refeitório e uma outra sala comum. As crianças foram encaminhadas para o refeitório improvisado, espaço bastante pequeno porém bem aproveitado dado o número de crianças que almoçam diariamente naquele refeitório. As refeições foram servidas e durante este processo fui registando que tipo de apoio era dispensado pelos elementos da empresa fornecedora e pela educadora e assistente operacional que se encontravam presentes no refeitório. Assim, as principais conclusões assentam no facto de que apenas um elemento da empresa fornecedora apoia e incentiva as crianças a comer, enquanto que o outro elemento está responsável pelo empratamento e pelo levantamento da loiça suja. No entanto, uma vez que estamos a falar de crianças com idades entre os três e os cinco anos, este apoio personalizado é mais complicado já que elas exigem um maior acompanhamento no corte da comida e no incentivo a comer. Durante o almoço, estavam presentes mais duas pessoas, uma educadora e uma assistente operacional que procuraram apoiar as crianças de uma forma geral, apesar de usufruírem do almoço gratuito oferecido pela autarquia. No entanto, pelo

que me apercebi, a empresa fornecedora está a cobrar à autarquia estes almoços dos apoios, sem que estas pessoas almoçem. Quando puser a Coordenadora a par da visita, reforçarei esta questão para que seja normalizada.

Após termos assistido à dinâmica do almoço, procedi à prova da ementa, salada de peixe e sopa de legumes, tendo ficado pouco impressionada, dado que é servido pouco peixe às crianças e muita batata. A forma como é servido, o prato é pouco atrativo, ponto menos positivo quando estamos a falar de crianças destas idades, em que é fundamental incentivá-las a comer e atraí-las para o prato. Relativamente à sopa, esta tinha bastante teor de batata, situação que temos verificado por várias vezes. No fim da visita, despedimo-nos da educadora coordenadora e das crianças e voltámos a reforçar a organização dos relatórios que fazemos após estas visitas.

No dia 10, foi a vez de visitar a EB1 do Arneiro. Chegámos ao estabelecimento de ensino numa hora conveniente porque os alunos do 3.º ano iam almoçar mais cedo que o costume, para posteriormente irem para a natação. Assim, cinco minutos após termos chegado ao refeitório, as crianças deram entrada e sentaram-se nos seus lugares, sem qualquer acompanhamento. Questionei os elementos da empresa fornecedora (dois) sobre a organização dos turnos, tendo-me sido explicado que normalmente existem dois turnos, formados por vários alunos do 1.º ao 4.º ano. Todavia, uma vez que o 3.º ano teria natação, foram a primeira turma a entrar no refeitório, seguidos de uma turma de 1.º ano, acompanhada da respetiva professora titular. Encontravam-se, por esta altura, três elementos da empresa fornecedora a emprar, levantar a loiça suja e a apoiar a turma de 3.º ano que estava sem acompanhamento. Mais uma vez, procurei saber quem almoça de apoios neste refeitório tendo-me sido dito que nenhuma professora ou assistente almoça. É importante tomar conhecimento se a empresa fornecedora está a cobrar, novamente, os almoços de apoios que não almoçam. Uma das situações a apontar remete para o facto dos elementos da empresa quererem fornecer o almoço o mais rápido possível, deixando de apoiar personalizadas cada criança. O que acontece é que as crianças acabam por deixar a salada no prato e não são incentivadas a comê-la, porque deixam o prato na bancada de forma autónoma e não há forma de controlar de quem são os pratos. No entanto, este papel não cabe aos elementos da empresa fornecedora mas sim às professoras e assistentes operacionais que não se encontravam presentes. Como tínhamos o tempo limitado, não pudemos observar ao almoço do segundo turno e por isso despedimo-nos, agradecendo as informações que nos disponibilizaram.

Data: semana de 13 a 17 de janeiro de 2014

O primeiro dia da semana, numa primeira fase, foi passado a ler uma parte do texto de Sousa Fernandes (2000), a fim de posteriormente realizar a respetiva ficha de leitura, que, como já referi, facilitará a organização dos conteúdos teóricos para o relatório. No entanto, dada a importância dos relatórios que redijo sobre as visitas aos refeitórios dos estabelecimentos de ensino, entregues à Coordenadora, optei por parar esta leitura e redigir um relatório para a visita ao JI da Parede, ocorrida no dia 9 de janeiro, e outro para a visita à EB1 do Arneiro, ocorrida no dia seguinte. Os relatórios relatam a situação dos apoios que os elementos da escola e da empresa fornecedora (ou das IPSS, quando é esse o caso) prestam durante a hora do almoço das crianças. No entanto, quanto ao primeiro estabelecimento, foi-me pedido que tomasse maior atenção às instalações no geral, devido à antiguidade do edifício.

Já quanto ao relatório da visita à EB1 do Arneiro, este estava mais direcionado para a questão dos apoios, isto porque a empresa fornecedora está a cobrar refeições que não são efetuadas, no entanto esta situação já foi reportada. Após o término destes relatórios, abandonei as instalações da câmara para mais uma visita, desta vez à EB1 António Torrado. Esta visita consistiu, num primeiro momento, na ida à I. (Tires), IPSS que confeciona as refeições servidas na EB1 António Torrado, e num segundo momento, ao refeitório do estabelecimento de ensino. Mais uma vez, o tempo era limitado, por isso rapidamente nos dirigimos à cozinha da instituição, na qual a C., como é hábito, questionou as cozinheiras sobre os procedimentos de higiene e preparação e confeção dos alimentos. Apesar das instalações da I. de Tires serem mais antigas que as da I. de Outeiro de Polima, recentemente construídas e já visitadas por nós, cumprem todos os requisitos quanto aos espaços de preparação e manutenção dos ingredientes e, ainda, quanto à medição das temperaturas de confeção. As cozinheiras prontamente apresentaram-nos os espaços e os registos das temperaturas para que a C. pudesse confirmar os dados.

De seguida, dirigimo-nos a pé à EB1 António Torrado, onde já estavam a servir os almoços ao 1.º turno. Como já habitual, questionei as pessoas presentes sobre a organização dos turnos de almoços, sendo que constatei a existência de três. Um primeiro, o único a que pudemos assistir, formado por dois grupos: o 1.º formado por 20 crianças do pré-escolar, acompanhados da educadora de infância e de uma assistente operacional

e o 2.º formado por seis crianças da unidade especial do 1.º ciclo, acompanhados da professora titular e de uma assistente operacional. O segundo turno entra no refeitório às 12h30 e é constituído por 20 crianças do 1.º ano, sendo que o terceiro turno integra os restantes 26 alunos, de vários anos. Entre os apoios destes turnos, só pudemos verificar os que dizem respeito ao primeiro, tendo-se observado que almoçaram duas educadoras e uma assistente operacional. No entanto, foi-nos dito que habitualmente apenas almoçam os apoios do 1.º turno, isto é, 5 pessoas.

Tivemos que nos despedir novamente devido ao horário limitado das carrinhas da câmara e confirmámos a combinação de redigir os relatórios que nos competem enquanto estagiárias.

O dia seguinte foi um dia mais dedicado à leitura de textos, no qual dei continuidade à leitura do texto iniciado na manhã do dia anterior – Sousa Fernandes (2000) e comecei a elaborar a ficha de leitura do mesmo, facilitando a esquematização dos conteúdos expressos no texto. Tal como este dia, também o dia 15 foi passado com questões mais relacionadas com a organização do relatório, nomeadamente à estruturação do enquadramento institucional, a partir da organização dos documentos que já tenho em minha posse sobre a Câmara Municipal de Cascais, Departamento de Educação, Divisão de Intervenção Educativa e ainda sobre o Núcleo de Ação Social; bem como sobre as parcerias criadas para assegurar o fornecimento das refeições e a garantia da higiene e segurança alimentar, isto é, documentos sobre a empresa fornecedora, sobre a empresa auditora e sobre o Instituto Ricardo Jorge, documentos que ainda não adquiri, mas que prevejo adquirir na semana que vem.

No dia seguinte, dediquei-me a esclarecer os objetivos da investigação e ainda os participantes das técnicas de recolha de dados que utilizarei, para aprovação. Chegada a hora da visita à EB1/JI de S. Pedro, abandonei as instalações da Câmara, para mais uma visita de controlo das instalações e da refeição servida às crianças. O fornecimento das refeições teve início às 11h55, momento em que 17 crianças do ensino pré-escolar deram entrada no refeitório, acompanhados de uma educadora de infância. Pelo que apurámos, este grupo é o primeiro dos três turnos de almoços que diariamente se realizam. Logo de seguida, entrou um segundo grupo do pré-escolar, formado por 18 crianças, igualmente acompanhado pela sua educadora. Pouco tempo depois, surge uma nova educadora e uma assistente, contando este grupo com um total de quatro apoios.

Enquanto este turno almoçava, também uma educadora e a assistente aproveitaram para almoçar com as crianças. Quanto às duas restantes, uma nunca almoça e outra almoça regularmente, porém não come a sopa, que na sua opinião é intragável. Entre estes quatro apoios, apenas três prestaram apoio às crianças e incentivaram-nas a comer, nomeadamente as três educadoras de infância. A assistente limitou-se a usufruir da refeição e incentivar a criança que se encontrava sentada à sua frente, descurando o restante grupo. Relativamente ao apoio prestado em questão, considera-se que, de facto, os elementos apoiam, no entanto, destaca-se pela negativa o pouco incentivo a comer, quando as crianças se queixam de não querer mais. Algumas educadoras não procedem a este incentivo e ordenam os elementos da empresa fornecedora a retirarem-lhes o prato. Este facto foi corroborado pela cozinheira da empresa, que revelou que no 1.º turno não intervêm, uma vez que as educadoras não incitam as crianças a comer, por isso tentam não desrespeitá-las, fazendo o contrário. Assim, o trabalho das técnicas da empresa fornecedora, neste primeiro turno, passa apenas pelo servir os pratos e retirar os sujos.

No que diz respeito ao 2.º turno, o qual pudemos igualmente observar, a situação é um pouco diferente. O grupo que constitui este turno é formado por 44 crianças, que entraram no refeitório sem qualquer acompanhamento. Procurámos saber, entre os elementos da empresa fornecedora, se esta situação é recorrente, tendo-nos sido informado que durante o 2.º e 3.º turnos, apenas uma assistente apoia as crianças no almoço. Todavia, neste dia não se contou com a presença desta assistente, cabendo a responsabilidade de manter a ordem no refeitório, às técnicas da empresa fornecedora, que não se mostraram satisfeitas com esta situação. Assim, parece urgente confirmar com a coordenação do estabelecimento de ensino esta questão e salientar a importância do rácio de um adulto para 26 crianças, claramente não cumprido. Assume-se ainda importante alertar as educadoras para que insistam mais com as crianças, levando-as a comer o que lhes é servido, na sua totalidade, ou pelo menos, na sua quase totalidade, algo que não aconteceu em vários casos. Mais uma vez, verificámos alguns problemas com os apoios, situação que tem sido sempre reportada à coordenação do NASE, para que se resolva com a coordenação do estabelecimento de ensino em que esta situação se tem vindo a verificar. No dia seguinte, reporte a situação à coordenação e foi-me dito que iriam ter uma reunião com a empresa fornecedora e seria importante tentar esclarecer a regularidade desta situação, se de facto, o 2.º turno de almoço na EB1/JI de S. Pedro está bastante desacompanhado.

No seguimento de uma conversa sobre a *checklist* que a C. aplica nestas visitas, ouvi a L. comentar que considera que certos tópicos da *checklist* fogem à higiene e segurança alimentar, isto é, estão mais relacionadas com a segurança no trabalho, questões que não nos dizem muito respeito. Comentou ainda com a B. que a Coordenadora tinha pedido que se criasse uma *checklist* conjunta e mais completa que a que atualmente usamos enquanto equipa, com base na da C., que na verdade está disponível *online*, já que foi produzida pelo Ministério da Saúde. Assim, intervim na conversa e informei a L. de que a Coordenadora tinha-me pedido exatamente a mesma tarefa e transmiti-lhe algumas considerações que já tinha retirado, em termos de estrutura e de que segmentos importarão incluir na nova *checklist*. A L. pareceu bastante interessada e combinámos nos reunir numa manhã para efetuar esta tarefa, iniciativa importante já que esta tem experiência em higiene e segurança alimentar e melhor saberá que tópicos são essenciais avaliar. Relativamente aos apoios, procurarei dar o meu contributo, enquanto técnica de educação, sobre que tópicos analisar, tendo já algumas alterações a propor à atual *checklist*, nessa secção de análise.

Ainda para este dia, estava marcada uma visita à EB1 da Abóboda n.º 1, tendo a L. marcado a carrinha da câmara para mim e para a C.. No entanto, o motorista não compareceu e após vários minutos a tentar solucionar o problema, esta visita ficou adiada para segunda-feira, dia 20.

Data: semana de 20 a 25 de janeiro de 2014

No dia 20 de janeiro, procedemos, conforme combinado, a mais uma visita à EB1 n.º 1 da Abóboda, visita que foi adiada no dia 17. Durante o almoço, pudemos verificar a existência de dois turnos, nomeadamente um primeiro, dividido em dois grupos. O primeiro grupo era composto por 23 crianças do 1.º ano e o segundo por 25 crianças do 2.º ano. Quanto ao turno seguinte, os alunos dos 3.º e 4.º anos entraram em conjunto no refeitório, somando um total de cerca de 40 crianças neste turno.

Pelo que apurámos, o primeiro turno é acompanhado por uma assistente operacional, que os encaminhou na entrada no refeitório e os apoiou durante o almoço, sendo que o segundo é acompanhado por uma outra assistente, de acordo com a primeira, situação que não pudemos comprovar. Quase no fim do almoço deste turno, compareceram mais dois professores que deram início à sua refeição, dando, em simultâneo, algum apoio às crianças que se encontravam ainda na sua mesa.

Quando questionada sobre o número de elementos que almoça gratuitamente na escola, a assistente referiu que almoça na maior parte das vezes, exceto quando não existe comida em excesso, e que existe mais uma assistente a almoçar, nomeadamente a assistente que apoia o 2.º turno. No entanto, no dia de hoje assistimos apenas ao almoço de dois professores, presumindo assim que esta assistente não iria almoçar neste dia.

Revela-se ainda pertinente salientar que uma criança com necessidades educativas especiais teve pouco acompanhamento durante o almoço, situação na qual eu e a C. tentámos intervir, incentivando a criança a comer. No entanto, dada a complexidade da situação, não foi possível dedicar-lhe muito mais tempo, uma vez que estávamos a descurar de outros aspetos que nos levavam a visitar o refeitório do estabelecimento de ensino. Esta criança comeu a um ritmo bastante lento e foi pouco acompanhada pelos elementos da escola. Posto isto, parece importante adicionar mais um elemento de apoio, durante este período, para que possa ser assegurado um acompanhamento personalizado e eficaz, especialmente a crianças que requeiram um apoio mais dedicado, como as crianças que têm necessidades educativas especiais.

Após regresso às instalações da CMC, deu-se início à reunião que foi agendada com o fim de marcar novas visitas aos refeitórios de estabelecimentos de ensino. Assim, a Coordenadora informou-nos de que a EB1 da Galiza tem sido alvo de várias críticas relativamente à quantidade que é servido às crianças. Por isso, é pertinente visitar esta escola para comprovar esta crítica de que é alvo, tendo ficado agendada para dia 24 de janeiro. Neste seguimento, marcámos ainda uma visita à EB1 da Parede, no dia 27 de janeiro, e uma visita à EB1 Pa. Agostinho da Silva, no dia 30 de janeiro. No entanto, esta última escola tem uma particularidade. Dado que se encontra em renovação, os alunos da EB1 foram instalados em prefabricados, na escola sede do agrupamento, a Escola Secundária Matilde Rosa Araújo. Já que as crianças têm poucas condições educativas, a Coordenadora solicitou que visitássemos as instalações, para verificarmos e registarmos esta falta de condições.

Um outro assunto foi tratado, nomeadamente por iniciativa da C.. Esta já me tinha dito que seria interessante criar um projeto de Educação Alimentar, com sessões sobre os hortícolas e a importância da sua ingestão. A C. apresentou a sua I. e a Coordenadora considerou bastante pertinente dadas as circunstâncias, isto é, a constante rejeição dos hortícolas durante a hora de almoço. Assim sendo, ficou combinado que a C. irá

desenvolver estas seções e eu sugeri apoiá-la nas questões didáticas, nomeadamente na construção dos recursos que ela utilizará nas sessões e na definição de grupos para estas sessões. Ainda na reunião, informei-as de que seria mais benéfico criar um grupo a integrar as crianças do jardim-de-infância e as do 1.º ano e um outro a integrar as crianças do 2.º, 3.º e 4.º anos, tendo em conta as idades e maturação destes dois públicos. Parece então mais eficaz a criação destes dois públicos, para que os recursos que vão ser criados e construídos sejam adaptados às suas idades, competências e interesses. Posto isto, questioneei então a Coordenadora sobre o estudo da obesidade infantil e juvenil no concelho de Cascais e acordou-se que este não é prioritário, uma vez que o projeto de Educação Alimentar precisa do meu apoio e eu, em princípio, apenas estarei com a Câmara até ao fim do mês de maio, enquanto que a C. estará até fim de outubro. Assim, consideramos como prioridade a Educação Alimentar, que nos tomará bastante tempo, já que se acordou uma sessão por semana, procurando passar por todos os JI do concelho.

Por fim, a Coordenadora quis marcar nova reunião para novas marcações de visitas e para a pormos a par do andamento do projeto. Informou-nos de que irá ter reuniões com a empresa fornecedora e com a coordenação dos estabelecimentos de ensino e como tal, aproveitei para propor a minha presença nessas reuniões, caso não houvesse nenhum inconveniente. Esta informou-me de que não haveria problemas e uma vez que faz parte da minha investigação, seria benéfico para mim então observar estas reuniões. No entanto, a próxima reunião com a EMPRESA FORNECEDORA ocorrerá no dia 31 de janeiro, da parte da manhã, impedindo-me de estar presente, uma vez que tinha já informado a equipa que nessa manhã faltaria, por motivos pessoais. Espero poder estar presente em reuniões futuras. À saída da reunião, conversei mais um pouco com a C. e combinámos encontrar-nos na manhã de dia 23 para dialogarmos sobre o projeto e pensarmos sobre os recursos que vamos criar.

O dia seguinte foi passado a elaborar o relatório da visita à EB1 da Abóboda, com o objetivo, mais uma vez, de reportar a situação dos apoios, identificado como um problema nesta escola. Procedi à marcação da carrinha da câmara para as próximas visitas que irão decorrer na semana seguinte, nomeadamente aos refeitórios da EB1 da Galiza, à EB1 Pa. Agostinho da Silva e à EB1 da Parede e iniciei a leitura do artigo de Louro e Aires Fernandes (2004), sobre um estudo de caso de um município da área metropolitana de Lisboa, mais especificamente quanto à sua intervenção em matéria educacional e construção de uma política educativa local. É importante salientar que no fim deste dia

recebi um *e-mail* da Coordenadora, tal como a restante equipa, a informar sobre a marcação de mais uma reunião do NASE, no dia 23 de janeiro. Dado que seria neste dia que me iria encontrar com a C. para refletirmos sobre o projeto de Educação Alimentar, informei-a do sucedido e combinámos encontrarmo-nos após a reunião ou, caso não fosse possível, no dia seguinte, dia 24.

Uma vez que me encontrei doente, por três dias, tive que desmarcar a reunião com a C. e informar a minha falta na reunião de equipa. Faltei ainda a uma visita marcada para sexta-feira, à EB1 da Galiza, tendo a C. realizado a mesma sozinha e reportado à Coordenadora, através do habitual relatório que redige.

Data: semana de 27 a 31 de janeiro de 2014

Tendo em conta que estive ausente durante a maior parte da semana anterior e faltei a acontecimentos importantes, na segunda-feira procurei saber do que se tratou a reunião que ocorreu no dia 23 de janeiro. A Coordenadora informou-me que não me preocupasse, isto porque era apenas uma reunião informal em que cada técnico referia o andamento do seu trabalho, não tendo por isso perdido muita informação. No entanto, infelizmente perdi conteúdo para a investigação, uma vez que estas reuniões se assumem como um mecanismos de controlo do Programa Alimentar, nomeadamente porque são discutidos os principais problemas e possíveis soluções.

Pouco tempo depois, a equipa recebeu cerca de 1500 declarações de IRS relativas ao pagamento dos almoços das crianças, declarações que vão ter que seguir em envelopes com uma respetiva carta. Uma vez que percebi que era trabalhoso, sugeri apoiar nessa tarefa, mas infelizmente a R. informou-me de que para ajudar teria que estar conectada ao Sistema de Gestão de Refeições, algo a que não me foi cedido acesso nem explicado como funciona. Disse-lhe que se precisasse de outro tipo de ajuda para me pedir, sem hesitação.

Quando chegada a hora da visita à EB1 da Parede, para mais uma visita a um refeitório, abandonei as instalações da CMC. Todavia, quando chegámos às instalações do JI da Parede, onde presumíamos que fosse a EB1 igualmente, o motorista estava confuso sobre o verdadeiro local, mas deixou-nos, para mais um serviço. Após vários minutos à espera, apercebemo-nos, por intermédio da educadora coordenadora do JI da

Parede, que o espaço físico da EB1 há cerca de cinco anos que não é ali, mas sim nas instalações da EB1 n.º2 da Parede. Uma vez que tínhamos que ir a pé e era longe, optámos por ligar ao motorista para regressar para a CMC. De facto, não tínhamos tempo e não seria produtivo estarmos presentes na escola por apenas trinta minutos.

Após chegar de novo às instalações da CMC, marquei o carro para dia 3 de fevereiro, para visitarmos a EB1 da Parede. Informei o sucedido à Coordenadora, para que estivesse a par da situação e dediquei-me à construção do índice para o relatório.

No dia seguinte, o trabalho estava mais calmo, isto porque as técnicas responsáveis pelo atendimento telefónico da Gestão de Refeições encontravam-se ausentes. Assim, ocupei o lugar de uma delas, para poder aceder ao computador e rentabilizar o tempo de estágio. Imediatamente o telefone tocou mas a L. disse-me que teria que reencaminhar as chamadas para o telefone dela, porque as técnicas do atendimento não estavam presentes. Se tivesse conhecimento do funcionamento do SGR e estivesse a par dos assuntos, poderia eu mesma substituir a A. e a R. no atendimento, não sobrecarregando a L. e a B., as que se encontravam presentes. Posto isto, mais uma vez sinto que poderia ser melhor aproveitada enquanto recurso humano, apesar de já verificar há uns meses várias melhorias. No entanto, o trabalho relativo ao SGR é um trabalho para o qual estou largamente habilitada, simplesmente precisaria de alguma formação para compreender o funcionamento do sistema informático.

O dia seguinte foi um dia mais atribulado e rico em tarefas e conteúdos para a investigação. Estava agendada para este dia, por volta das 10h, uma reunião entre mim, a Coordenadora e a C., para que discutíssemos, principalmente com a C., que aspetos seriam abordados na reunião com a EMPRESA FORNECEDORA, por volta das 15h30. A Coordenadora informou-nos de outros casos de refeitórios de estabelecimentos de ensino que têm urgência em serem visitados, nomeadamente a Amoreira n.º 1, cujos encarregados de educação das crianças têm-se queixado da sujidade presente na cozinha. Ao que parece, estes encarregados uniram-se e voluntariaram-se para pintar o interior da escola e quando pintavam a cozinha depararam-se com um grande nível de sujidade escondida dentro dos armários. Reportaram à coordenação do estabelecimento de ensino, que posteriormente reportou ao Núcleo de Ação Social. Assim, é impreterível visitar as instalações desta escola, solicitar o plano de higienização, para que a C. verifique a sua conformidade, e levaremos a nova balança que a equipa adquiriu, para confirmar a

pesagem de alimentos como hambúrgueres, almondegas e rissóis que têm levantado algumas dúvidas relativamente à capitação que devem ter.

É importante salientar que o plano de higienização nunca é solicitado, durante as nossas visitas, mas a partir deste dia passaremos a pedi-lo para verificar a sua aplicação e conformidade. Assim, deteta-se mais um mecanismo de controlo, não só através da observação da cozinha, copa e refeitório e tudo o que diz respeito à confeção ou regeneração das refeições, mas igualmente através da solicitação de documentos que comprovem o cumprimento dos regulamentos acerca desta matéria.

Após esta discussão, a Coordenadora começa por referir quais são os seus apontamentos relativamente aos pontos negativos a apontar à EMPRESA FORNECEDORA, sendo que estes estão em concordância com os da C.. Nesta reunião, o papel que assumirei passará mais por mera observadora, com vista a registar numa grelha de observação, todo o conteúdo discutido e o papel assumido pelos membros do NASE. Nela quem se destacará será a C., já que é nutricionista e melhor saberá argumentar sobre os aspetos negativos que temos vindo a detetar no que diz respeito ao serviço prestado pela EMPRESA FORNECEDORA. Discutidos estes pontos, a C. e eu considerámos que seria pertinente reunirmo-nos para acertar o Projeto de Educação Alimentar e assim foi. Permanecemos na sala de reuniões onde definimos as atividades para as sessões que pretendemos realizar com os JI do concelho. O projeto visa essencialmente incentivar o consumo de hortícolas entre as crianças, dando a conhecer às crianças o ciclo de vida dos hortícolas: horta, mercado, cozinha, mesa e benefícios para a saúde; sensibilizando-as para a importância dos hortícolas como fontes ricas de vitaminas e minerais reguladores e protetores do organismo, indispensáveis para o seu crescimento e desenvolvimento saudável; e para o consumo destes alimentos, procurando ensiná-las a conhecer, valorizar, consumir e apreciar os hortícolas.

Estabelecidos os objetivos gerais e específicos, já acima referidos, procurámos criar duas sessões distintas mas sequenciais. Na primeira concentrar-nos-emos em quatro hortícolas: o tomate, a alface, a cenoura e a couve. Esta escolha assentou no facto de estes serem os hortícolas mais servidos nas saladas que a EMPRESA FORNECEDORA coloca nas ementas. Assim, procuramos incentivá-los a ingerir os hortícolas que têm tido menor aceitação da parte das crianças e que são frequentemente deixados nos pratos. Para esta sessão definimos um conjunto de atividades lúdico-pedagógicas, no sentido de divertir as

crianças através da aprendizagem de novos conteúdos. A segunda diz respeito a outros quatro hortícolas: couve-flor, *courgette*, brócolos e abóbora, já que são os que mais frequentemente são servidos nas sopas. Igualmente para esta sessão, definimos um conjunto de atividades. Tendo em conta a situação financeira das autarquias, elucidei a C. para o facto de provavelmente não termos grande margem financeira para atuar. Assim sendo, procurámos criar atividades que não requeressem recursos materiais demasiado dispendiosos, mas sim recursos acessíveis e que estivessem à disposição nos próprios estabelecimentos de ensino. Ficou acordado entre nós que a C. ficaria responsável por contextualizar o projeto teoricamente, e eu por criar um documento que incorporasse a explicação de todas as atividades, recursos materiais, recursos humanos e financeiros.

Terminado o nosso encontro, procedi à marcação do carro do departamento para que nos possamos deslocar para as visitas. Estas ficaram então marcadas da seguinte forma: 6 de fevereiro – visita à EB1 Pa. Agostinho da Silva; 10 de fevereiro – visita à EB1 da Parede; 14 de fevereiro – visita à EB1 Amoreira n.º 1; e 17 de fevereiro – visita à EB1 José Jorge Letria. Mais uma vez, estas visitas têm sido difíceis de marcar, tendo em conta que o carro é bastante solicitado pelas restantes equipas.

A reunião com a EMPRESA FORNECEDORA teve início às 15h40, sendo que estavam presentes a Coordenadora, a L., a C., eu, e da parte da EMPRESA FORNECEDORA, a D. L., a pessoa responsável pelo fornecimento de refeições nos estabelecimentos de ensino no concelho de Cascais, a nutricionista de unidade desta região e ainda uma estagiária de nutrição. Muito brevemente, já que estão registados todos os conteúdos e intervenções na grelha de observação da reunião, foram debatidos os grandes problemas detetados durante as visitas que a NASE tem realizado. Estes problemas incidem sobre a pouca quantidade servida de determinados ingredientes, como é o caso da sopa na EB1 de S. Pedro, a pouca salada, como acontece geralmente em todas as escolas, entre outras. De início observei da parte da nutricionista da EMPRESA FORNECEDORA alguma relutância em estar a ser discutido o seu trabalho, no entanto, a técnica acabou por compreender que estávamos a discutir estas questões para o bom desenvolvimento das crianças e não como forma de ataque ao seu trabalho. Algumas das situações eram do desconhecimento da EMPRESA FORNECEDORA, outras estão a ser solucionadas, segundo a D. L.. A CMC irá dar, mais uma vez, uma oportunidade para verificar se os problemas serão de facto solucionados, algo que se não acontecer poderá pôr em causa o contrato com a EMPRESA FORNECEDORA.

Data: semana de 3 a 7 de fevereiro de 2014

Para o dia 3 estava agendada uma reunião com a C., cujo intuito era contactarmos os jardins-de-infância do concelho de Cascais para conhecermos o seu interesse relativamente ao projeto de Educação Alimentar. Solicitei o contacto com as educadoras coordenadoras dos estabelecimentos de ensino, procedi à fundamentação da pertinência do projeto e questionei-as sobre o seu interesse. Dos oito jardins-de-infância que compõem o público-alvo, apenas foi possível contactar com seis, sendo que destes seis todos eles estão interessados no projeto. Posto isto, procurámos criar propostas de calendarização que já foram aprovadas pelas coordenadoras e obter informações relativamente ao número total de crianças, isto para podermos organizar os grupos durante as sessões. Assim, ficaram por contactar no dia seguinte o JI de Murches e o JI da Torre. Quanto às restantes, ficaram já agendadas as sessões, sendo que a primeira ocorrerá na última semana de fevereiro. Durante este processo, uma das técnicas, a P.G., disse que era educadora de infância e estaria interessada em ver o nosso projeto e aprovar as atividades, com consentimento da Coordenadora, a coordenadora da equipa. Disse ainda que teria interesse em comparecer a algumas das sessões que iremos realizar e imediatamente dissemos que seria um prazer tê-la connosco. A C. ficou de enviar o projeto e a calendarização das sessões à P.G. para que está ficasse a par. Todavia, depois de tratada a logística, dirigi-me ao gabinete da Coordenadora para reportar o andamento do projeto e colocar algumas questões relacionadas com os recursos financeiros. Saliento que os recursos necessários têm um custo muito simbólico, uma vez que procurámos criar atividades que não requeressem grandes gastos. Por isso, entre a C. e eu, reuniremos alguns recursos que temos à disposição nas nossas casas, para rentabilizar o apoio financeiro que eventualmente nos poderá ser atribuído através fundo de maneiio. Enquanto punha a coordenadora a par, mencionei que a P.G. tinha-nos dito que iria acompanhar as sessões e seria por isso enviado para ela a calendarização e a planificação das sessões. A isto a Coordenadora respondeu que não queria que a P.G. nos acompanhasse, mas que de facto ela poderia opinar sobre as atividades. Não compreendi os motivos mas alertei a C. para que não lhe enviasse a calendarização mas apenas a planificação das atividades. Por volta da hora de almoço, procedi ainda à redação das observações que registei durante a reunião com a EMPRESA FORNECEDORA, ocorrida no dia 31 de janeiro. Estas grelhas de observação, relativas a reuniões, auditorias, entre outros, serão posteriormente

organizadas e categorizadas a fim de se obter as percepções e os assuntos discutidos no seu âmbito.

Uma vez que no dia anterior não consegui contactar com os dois JI que restavam, procurei contactá-los hoje. No entanto, mais uma vez, não atenderam o telefone e aguardei mais um tempo, para que chegasse a hora do intervalo das educadoras e das auxiliares. Enquanto aguardava, comuniquei à L., isto porque a Coordenadora estava ausente, uma situação que ocorreu enquanto tentava contactar os JI, no antigo gabinete em que me encontrava, isto é no gabinete de outras duas técnicas do NASE. Esta situação teve início no dia anterior, no qual a P.G. tinha dito, sem consentimento da Coordenadora, que nos iria acompanhar no projeto. Hoje disse-me que tinha marcado o carro da câmara, o que apenas os técnicos têm autorização para conduzir. Rapidamente percebi que marcou este carro, para que a única pessoa que o possa conduzir seja ela, fazendo com que de facto nos acompanhe no projeto. Quando regresssei ao gabinete principal do NASE, reporteii à L. esta insistência e esta explicou-me o porquê de não quererem que sejamos acompanhados por esta técnica. Ao longo dos anos tem gerado vários problemas com diversas pessoas, em contexto de trabalho, isto porque tenta intrometer-se nas tarefas dos outros técnicos, algo que já me aconteceu há cerca de dois meses. Expliquei à L. que não queria ter que ser eu a dizer-lhe que não tem autorização para nos acompanhar e a mesma disse-me que não esperavam isso. Que eu devia reportar à Coordenadora, para que ela, enquanto chefia intermédia, dialogasse com a P.G. sobre o assunto. Assim, quando a Coordenadora chegou, informei-a do sucedido, ao que ela agradeceu e disse que íamos esperar para ver. Seria-lhe enviado o projeto e aguardaríamos pelas considerações dela sobre o mesmo. Em simultâneo, a L. contacta um professor coordenador de um estabelecimento de ensino, já que este a tinha contactado no dia anterior sobre uma situação. Durante este telefonema, a L. mantém um tom de voz agradável e prestável, enquanto tenta contra-argumentar sobre o que lhe é exposto. Está é mais uma das situações em que o NASE procura intervir e solucionar, mesmo quando são questões entre a empresa EMPRESA FORNECEDORA e as escolas, funcionando como uma ponte entre as mesmas instâncias.

No dia 6 de fevereiro, dei início à leitura de Pinhal (2004), tendo terminado a mesma no próprio dia. Durante este processo pude observar algumas situações importantes de relatar. Enquanto trabalham no SGR, a L. refere o termo CIL, ao qual eu questiono sobre o que significa. Esta explica-me que a CIL foi a entidade que forneceu o

software do SGR e com quem contactam diariamente quanto alguns dados estão errados e é necessário substituí-los. Em paralelo, contactam ainda com uma pessoa que oferece serviços de consultoria neste âmbito, sendo estes dois senhores as pessoas com quem eu vejo as técnicas contactarem telefonicamente ou via *e-mail*, por várias vezes. Nesta sequência, informa-me que têm duas situações que têm sido problemáticas, situações que o técnico da CIL não tem resolvido. Reporta assim à coordenadora da equipa, explicando que o NASE não tem acesso aos dados, limitando-se o trabalho de alteração de informação no sistema a este técnico. As duas aproveitam ainda para agendar reuniões e conversam sobre a lista de pontos negativos da parte do cliente, que foi elaborada pela Nutricionista estagiária da EMPRESA FORNECEDORA, presente na reunião que ocorreu no dia 31 de janeiro. Esta lista é entregue à L. como forma de conhecimento e de tentar solucionar as falhas que são evidenciadas ou transmiti-las às equipas a que compete a responsabilidade.

Procedeu-se ainda a mais uma visita a um refeitório escolar, desta vez à EB1/JI Padre Agostinho da Silva. Este estabelecimento apresenta algumas particularidades relativamente ao facto de que as crianças se encontram em contentores na escola sede do agrupamento, já que a escola permanece em obras, que se têm vindo a arrastar. É importante salientar que este estabelecimento é servido pela IPSS I. (Tires), que transporte as refeições a quente, dada a proximidade geográfica com a escola.

Após colocarmos as questões habituais relacionadas com a higiene e segurança alimentar, questionei sobre os turnos de almoço e os apoios. Assim, soube-se que o período de almoços da EB1/JI Pa. Agostinho da Silva está organizado em três turnos, nomeadamente um primeiro, que tem início por volta das 11h50. Este integra um primeiro grupo composto por crianças de duas salas do Jardim-de-infância, acompanhadas de uma educadora de infância e de uma assistente operacional. De seguida, com um intervalo de cerca de 5 minutos, entram no refeitório duas turmas do 4.º ano do Ensino Básico, acompanhadas de uma professora, correspondendo este grupo ao segundo grupo do 1.º turno. As crianças são servidas e apoiadas por três dos quatro elementos da I. presentes (o restante permanece na cozinha, presumindo-se que a emprarar), quer pelos apoios do estabelecimento de ensino (três no total).

Rapidamente as crianças do 4.º ano começaram a abandonar o refeitório, permitindo aos elementos da I. levantarem os sujos, desinfetarem as mesas e voltarem a

colocar loiça limpa para o turno seguinte. Este segundo turno entra no refeitório por volta das 12h30 e integra duas turmas de 1.º ano do EB, contando com cerca de 36 crianças no total. O terceiro turno chega às 13h00 e é composto por três turmas de 2.º e 3.º anos do EB, isto é, cerca de 65 crianças. Infelizmente não pudemos assistir a estes dois turnos, pelas razões já conhecidas, todavia, procurámos questionar os elementos da I. sobre os apoios nos mesmos. Assim sendo, fomos informadas de que cada turno conta com o apoio de uma assistente operacional, completando então os apoios dos três turnos com cerca de cinco pessoas.

No que diz respeito ao almoço dos apoios, averiguámos que no primeiro turno almoçaram três apoios do estabelecimento de ensino e fomos informadas de que, relativamente aos turnos seguintes, duas assistentes operacionais também almoçam, somando assim cinco apoios a almoçar. Contudo, este número não é uma constante diária.

Para finalizar, é importante relatar duas questões pertinentes. A primeira remete para as condições menos favoráveis do pátio onde as crianças brincam durante o intervalo. De facto, as queixas dos encarregados de educação são fundamentadas, uma vez que apenas uma parte do pátio é coberta por um toldo, deixando, por exemplo, o acesso às instalações sanitárias descoberto. Em dias com condições atmosféricas menos favoráveis, as crianças são obrigadas a andar à chuva para poder chegar a instalações como estas. O restante pátio, com a chuva, tem tendência a ficar enlameado, situação que é impossível evitar. Esta condiciona, pelo que nos foi transmitido, as condições de higiene no refeitório, que no término do fornecimento das refeições apresenta uma elevada quantidade de sujidade no chão. Quanto à segunda questão, é de salientar que, aquando da nossa chegada ao refeitório e anteriormente à chegada do 1.º turno de almoço, assistimos à presença de uma professora e de uma criança que estava a ter apoio individualizado numa das mesas do refeitório. De facto, os espaços são limitados, porém este apoio não deveria ser prestado neste espaço, devido à não adequação ao trabalho que estava a ser desenvolvido. No entanto, compreende-se que ambas as situações são temporárias e que no futuro, após a remodelação das instalações da EB1/JI Pa. Agostinho da Silva, estas serão inexistentes.

O dia seguinte foi passado a redigir o relatório e a *checklist* habitual, respetiva à visita, para ser enviado à coordenadora de equipa e à técnica responsável pelo registo das visitas, procedimentos já habituais após estas visitas.

Data: semana de 10 a 14 de fevereiro de 2014

A semana iniciou-se com mais uma visita ao um refeitório, desta vez ao refeitório da EB1 da Parede, visita já adiada há cerca de duas semanas. Como é habitual, observámos o espaço e procurámos obter respostas às questões que íamos colocando. Durante o período em que presenciámos os almoços, apurámos a existência de três turnos de organização das refeições. O primeiro, com início às 12h00, integra no total 77 crianças, de duas turmas de 1.º ano e de uma turma de 2.º ano. O segundo turno inicia às 12h30, e integra igualmente 77 crianças, de uma turma de 2.º ano e de duas turmas de 3.º ano. Por fim, o terceiro turno, com início às 13h00, integra os restantes 46 alunos de duas turmas de 4.º ano.

No que concerne aos apoios da parte do estabelecimento de ensino, fomos informadas, pelas técnicas da EMPRESA FORNECEDORA, que, na maior parte das vezes, os alunos entram no refeitório sem acompanhamento. Todavia, quando uma das assistentes operacionais tem disponibilidade esta acompanha os turnos que consegue. De facto, foi esta a situação que observámos. Por volta das 12h10, uma assistente operacional entrou no refeitório para prestar apoio e acompanhar as crianças. Esta permaneceu no mesmo durante os três turnos, concedendo um apoio individualizado especialmente às crianças do 1.º ano, e incentivando os restantes a comer. No entanto, devido ao elevado número de crianças que almoçam no primeiro e segundo turno, seria pertinente, se exequível, a presença de mais um apoio da parte da escola, já que se torna difícil para esta única assistente gerir o grupo sem apoio.

Relativamente ao número de apoios que almoçam gratuitamente, apurámos, com base nas informações cedidas pelas técnicas da EMPRESA FORNECEDORA, que almoçam diariamente cerca de seis pessoas, nomeadamente três professoras e três assistentes operacionais. Tendo obtido esta informação, permanecemos atentas e, de facto, duas professoras dirigiram-se ao refeitório, serviram-se e abandonaram o mesmo, salienta-se, sem prestar qualquer apoio. Por fim, neste dia apenas observámos o almoço de duas professoras, não tendo conhecimento de mais quantas pessoas efetivamente almoçaram no fim do terceiro turno, momento em que já não nos encontrávamos presentes. Esta situação tem-se vindo a repetir, sendo pertinente ter conhecimento das mesmas, isto porque, como já foi referido, a autarquia responsabilizou-se pelo pagamento

dos almoços das professoras e das assistentes, se apoiarem as crianças durante todo o seu almoço.

Para finalizar, destacam-se algumas considerações relacionadas com as condições de trabalho dos elementos da EMPRESA FORNECEDORA. A primeira refere-se às condições do refeitório e da cozinha. Estes dois espaços apresentam uma grande corrente de ar frio, situação que dificulta o desempenho ótimo das técnicas da EMPRESA FORNECEDORA e o conforto das crianças, durante o período de almoço. Pelo que se verificou, uma das janelas da cozinha, localizada no topo de uma das paredes, teve que ser destapada para ventilação do espaço. Juntamente com a porta principal do refeitório, que permanece aberta, gera-se uma corrente de ar frio, principalmente no inverno. Em paralelo a esta situação, as técnicas da EMPRESA FORNECEDORA queixaram-se da falta de espaços próprios para o enfiamento, de cacifos e de instalações sanitárias com o mínimo de condições, nomeadamente eletricidade. Apurámos, ainda, que o refeitório não tem água quente.

O dia seguinte, dia 11 de fevereiro, foi ocupado com a redação do relatório da visita à EB1 da Parede, ocorrida no dia anterior, bem como com o preenchimento da *checklist* que habitualmente preenchemos após as visitas aos refeitórios. Depois de terminados estes dois relatórios, dei continuidade à leitura de um texto de Pinhal, no qual se abordava a importância da carta educativa para a gestão dos recursos educativos no concelho. Ao ler sobre isto, apercebi-me que nunca procurei nem solicitei a carta educativa do município de Cascais e, como tal, questionei a L. sobre isso. Rapidamente, como é habitual, a L. contactou o Gabinete de Coordenação e Gestão do Departamento de Educação, localizado no piso inferior ao nosso, e solicitou a carta educativa. O coordenador da equipa informou-a de que estaria bastante desatualizada, uma vez que foi formulada em 2002 e não foi reformulada desde então, mas que me entregaria uma cópia em mãos. Pouco tempo depois, o coordenador da equipa dirigiu-se ao meu piso e questionou-me sobre o porquê de querer ler a carta educativa. Expliquei-lhe que estou a realizar um Mestrado, e no âmbito do estágio terei que igualmente investigar, sendo pertinente ler todos os documentos relacionados com a intervenção da Câmara Municipal de Cascais na rede pública de educação e ensino. Neste seguimento, informou-me de que o GACG já organizou e analisou os dados relacionados com a Educação e o Ensino no concelho, referentes ao ano letivo de 2012/2013 e que teria todo o gosto em fornecê-los. Disse-me ainda que não me fornecia os dados relativos ao presente ano letivo porque

ainda estavam em bruto e pouco organizados, mas que se fosse necessário, poderia dar-me acesso aos mesmos. Claramente, estes dados são bastante pertinentes para a caracterização da instituição e aproveitei para informar o senhor que a Cátia provavelmente também iria precisar de alguns dados relativos ao Ensino Profissional no concelho. Ficámos de nos dirigir ao piso inferior, local onde se encontra este núcleo, para solicitar especificamente o que precisamos.

Quanto ao dia 12, existe pouco para relatar, no entanto foram importantes alguns esclarecimentos da parte da L., relativamente às visitas que o Centro de Saúde de Cascais efetua aos refeitórios e restantes instalações. Estes esclarecimentos partiram duma questão que coloquei, relativa ao nosso acesso à *checklist* e relatório que o Centro de Saúde elabora, a fim de dar início à reformulação da nossa *checklist*. A L. respondeu-me que ainda não tinham enviado, mas deu-me acesso aos relatórios do ano letivo anterior, para que pudesse ter uma I. Enquanto lia os relatórios, questionei-a da frequência com que estas visitas são feitas, quais os critérios de escolha dos estabelecimentos de ensino e se é sempre o Centro de Saúde de Cascais a fazê-las. Foi-me dito que relativamente à frequência das visitas, estas dependem de ano letivo para ano letivo e neste ano, apenas fizeram ao Agrupamento de Escolas da Alapraia. De facto, as visitas são sempre levadas a cabo pelo Centro de Saúde de Cascais, no entanto, é uma iniciativa recente esta parceria. Ainda neste dia, procurei *online* pelo Código da Contratação Pública (CCP), uma vez que o contrato com a EMPRESA FORNECEDORA foi efetuado ao abrigo deste decreto-lei, tendo sido criado um Caderno de Encargos. Penso que seja pertinente proceder à leitura dos procedimentos contratuais, para melhor estar a par do concurso que foi realizado e das condições inerentes à contratação de um serviço privado, pela parte de um organismo público.

Por fim, no último dia da semana realizou-se mais uma visita a um refeitório, neste caso à EB1 Fernando José dos Santos, na Amoreira. Aquando da nossa chegada ao estabelecimento de ensino, fomos informadas de que as crianças só almoçam às 12h30, tendo sido impossível observar o seguimento dos almoços. No entanto, visando rentabilizar o tempo despendido na visita, solicitámos que fosse chamada a professora coordenadora do estabelecimento, para que pudéssemos discutir algumas questões relacionadas com a qualidade e quantidade do que é serviço nos almoços escolares e com a organização dos turnos. Para completar as informações que foram concedidas pela substituta da professora coordenadora, que se encontra de licença de maternidade,

dirigimo-nos à cozinha e refeitório para dialogar com os elementos da EMPRESA FORNECEDORA.

Posto isto, apurou-se a existência de um único turno de almoços, devido à grande capacidade do refeitório, a integrar 92 crianças na totalidade. Não se verificou qualquer sujidade nos armários, situação reportada pelos Encarregados de Educação ao NASE, nem nos restantes espaços e utensílios. Relativamente aos apoios da parte do estabelecimento, tivemos a informação de que habitualmente sete elementos acompanham as crianças durante o almoço, almoçando igualmente no refeitório. Apurou-se ainda que os quatro professores que almoçam não efetuam, na opinião dos elementos da EMPRESA FORNECEDORA, um acompanhamento e apoio eficaz, ao contrário das três assistentes operacionais. No entanto, esta situação não pôde ser verificada, pelas razões já mencionadas acima.

No regresso às instalações da câmara, procedi à redação do relatório e ao preenchimento da *checklist* habitual, para posteriormente enviar à coordenadora do NASE.

Data: semana de 17 a 21 de fevereiro de 2014

No dia 17, após ter chegado às instalações da DIED, a L. avisou-me que a Coordenadora e a C. já estariam na sala de reuniões, aguardando a minha chegada. No entanto, não tínhamos agendado nenhuma reunião e questionei a L. se de facto eu também era esperada na reunião, isto porque a Coordenadora e a C. poderiam eventualmente ter outros assuntos para discutir, não diretamente relacionados com o projeto de Educação Alimentar ou com as visitas aos refeitórios dos estabelecimentos de ensino. Dirigi-me à sala de reuniões, desculpei-me pelo atraso e a Coordenadora explicou-me que tinha agendado uma reunião com a C. mas tinha-se esquecido de me avisar. Quando cheguei, a reunião já tinha sido iniciada, por isso procurei acompanhar os assuntos que estavam a ser tratados. O primeiro assunto passou pelas visitas aos refeitórios, nomeadamente a algumas das visitas que brevemente iremos realizar. Fomos alertadas para verificar se a cozinha da EB1 José Jorge Letria tem disponível detergente para lavar a loiça fina na máquina, uma vez que tinham surgido algumas queixas de que a loiça era colocada nas mesas com alguma sujidade. A Coordenadora suspeita de que não é disponibilizado

detergente, impossibilitando que a loiça seja lavada de forma correta. Ainda neste seguimento, informou a C. de que brevemente irá ser agendada uma reunião com um dos diretores da EMPRESA FORNECEDORA, sendo pertinente a presença da mesma para argumentar alguns dos principais problemas que já foram identificados e transmitidos à EMPRESA FORNECEDORA, mas que continuam a ocorrer. É importante salientar que procurarei, no futuro, questionar a Coordenadora sobre se poderei eventualmente observar esta reunião, dada a sua pertinência para a investigação que estou a desenvolver. A C. aproveitou, ainda, para ressaltar a questão já verificada por ela em alguns produtos, isto é, a colocação de aditivos à base de açúcar para conservar a comida, totalmente desaconselhado pelo Ministério da Saúde e Ministério da Educação.

Tratados os assuntos relacionados com os almoços, a Coordenadora voltou a abordar a ação de formação para os colaboradores no refeitório, informando a C. de que, neste ano letivo, irão dar continuidade ao que se comprometeram, nomeadamente a parceria com a V. No entanto, no próximo ano letivo poderá ser a C. a desenvolver esta formação.

Finalmente, questionámos sobre a questão do Projeto de Educação Alimentar e o fundo de maneiio, se este já teria sido disponibilizado para adquirirmos os recursos materiais que precisaremos. Foi-nos dito que o projeto ainda não foi aprovado superiormente, uma vez que a Coordenadora aguarda as considerações da P.G., uma técnica que foi educadora de infância e solicitou ler a planificação das atividades. É importante salientar que o projeto encontra-se em mãos desta técnica há uma semana e a primeira sessão está agendada para dia 27, sendo urgente a aprovação superior. A Coordenadora aconselhou-nos a ir comprando os recursos, pagar com o nosso dinheiro e solicitarmos a fatura com o NIF da Câmara Municipal de Cascais, para posteriormente nos ser reembolsado, do fundo de maneiio, esse valor.

Ainda neste dia, procedemos a mais uma visita a um refeitório, desta vez à EB1 José Jorge Letria, localizada relativamente perto das instalações da DIED. Através da visita realizada ao refeitório deste estabelecimento, apurámos que o mesmo se divide em duas salas. Assim, considerando que um turno assenta no fornecimento dos almoços em ambas as salas disponíveis, aferiu-se a existência de dois turnos. O primeiro, com início às 12h00, integra, no total, 86 crianças, distribuídas pelas duas salas em função do ano escolar que frequentam: sala 1 – 1.º ano e sala 2 – 2.º ano. O segundo turno inicia às

12h30 e integra 73 crianças, distribuídas de igual forma pelos dois espaços: sala 1 – 3.º ano e sala 2 – 4.º ano. Relativamente aos apoios da parte do estabelecimento de ensino, constatou-se que apenas as crianças que ocupavam a sala 1, em ambos os turnos, eram acompanhadas por algum elemento. No caso do 1.º turno, a sala 1 foi acompanhada por uma assistente operacional e, no fim, por uma professora, que almoçou em simultâneo com as crianças. Já no 2.º turno, a sala 1 foi apenas acompanhada pela mesma assistente operacional. Tendo em conta esta situação, os elementos da EMPRESA FORNECEDORA procuravam manter a disciplina no refeitório e prestar apoio e incentivo às crianças que almoçavam sem acompanhamento da parte da escola. Salienta-se o número significativo de crianças a trazer almoço de casa, nomeadamente dez.

Por fim, no que diz respeito à equipa da EMPRESA FORNECEDORA, esta é constituída, geralmente, por sete pessoas, sendo que uma permanece responsável pela lavagem da loiça grossa e as restantes seis distribuem-se, de forma justa e igualitária, pelas duas salas que integram o refeitório. Foram reportadas e/ou reforçadas algumas anomalias nos equipamentos, nomeadamente no forno, no esquentador e numa das estufas, situação que constitui um perigo para os elementos da EMPRESA FORNECEDORA, já que estes são obrigados a aquecer a água em panelas ao lume e a carregá-las até à estufa, arriscando-se a queimaduras graves.

No dia 18, descrevi toda a visita do dia anterior ao refeitório da EB1 José Jorge Letria, como já habitual, para posteriormente entregar o relatório à Coordenadora, visando reportar o que observámos. Após esta tarefa, limei algumas arestas relativamente ao projeto de Educação Alimentar, mais precisamente quanto às datas que ainda não estão preenchidas, com o objetivo de agendar sessões para estas datas e questioneei a equipa se poderia ajudar em alguma tarefa. Mais uma vez explicaram-me que teria que ter acesso ao SGR, mas que numa outra fase já poderia ajudar.

De uma forma geral, o dia foi menos produtivo, mas foi rico em observação. Durante a manhã, a Coordenadora deteta uma irregularidade no Caderno de Encargos da EMPRESA FORNECEDORA. Esta irregularidade assenta no facto de que a EMPRESA FORNECEDORA pode servir 80% das captações estabelecidas pelo ME para o 2.º e 3.º ciclos do EB, comprometendo os argumentos que utilizámos na reunião com os membros da EMPRESA FORNECEDORA. Nessa reunião, defendemos que a captação servida não era a indicada nem a estabelecida em Caderno de Encargos, algo que não é verdade.

A situação deixou a Coordenadora constrangida, levando-a a comentar a mesma com a L. e a restante equipa. No seguimento da conversa, coloquei algumas questões relativas ao Caderno de Encargos, nomeadamente quem o criou. Foi-me explicado que através do Código da Contratação Pública, os concorrentes elaboram um Caderno de Encargos e o concorrente vencedor tem que cumprir o que estipulou em Caderno de Encargos.

Ainda relacionado com esta temática, a Coordenadora informou-me que estava a elaborar um documento semelhante a um Caderno de Encargos para as IPSS, visando este incorporar as capitações, regulamentos, algo que já acontecia mas de forma informal e não registada.

O dia seguinte foi maioritariamente passado a desempenhar uma tarefa já anteriormente desempenhada. Por iniciativa própria, questioneei a equipa se podia ajudar no processo de impressão e envio das referências multibanco aos encarregados de educação, para pagamento dos almoços dos seus educandos. Uma vez que as alterações no sistema já tinham sido realizadas e estavam na fase de impressão e encartamento, neste momento já pude participar e colaborar com a equipa. As minhas tarefas passavam por reunir as três folhas impressas que continham as referências, uma descrição do saldo e dos pagamentos anteriores e outra com o lembrete de *username* e *password* para entrada no portal de Educação, mais um folheto informativo do SGR e colocá-los num envelope endereçado a cada encarregado de educação. Neste processo, apercebemo-nos de várias falhas, falhas essas que são provenientes do trabalho desempenhado pela empresa que forneceu o sistema e que gere os dados relativos à população escolar em JI e 1.º ciclo do EB da rede pública do concelho. Estas falhas assentam principalmente na desatualização de informações relacionadas com o NIF dos encarregados de educação e respetivos educandos, mas também relacionadas com o escalão de Ação Social a que as crianças pertencem (A, B ou C). Esta situação gera vários constrangimentos, não respeitante às crianças com escalão A que não pagam o almoço, já que a Câmara comparticipa na totalidade, e como tal, não são enviadas cartas para solicitação de pagamento aos EE's; porém, respeitante às crianças com escalão B ou C, que consoante o mesmo pagam um valor simbólico diferente. Se a criança num período letivo pertence ao escalão C e no período seguinte ao escalão B, e estas informações não foram alteradas, geram-se alguns problemas dado que será enviada carta para os EE's com o pagamento relativo ao escalão C. No entanto, ouvi a L. comentar com a R. de que iria acontecer em breve uma reunião com o diretor do Departamento de Educação e os técnicos da empresa que forneceu o

sistema e o técnico que presta consultadoria ao NASE, sobre o SGR e as várias falhas já detetadas desde a sua implementação.

No dia 20, efetuei algumas alterações ao projeto, uma vez que detetei uma frase inacabada, tendo solicitado por isso mesmo à Coordenadora que não enviasse o documento anterior para a Dr.^a M.. Após terminadas as alterações enviei o documento correta à mesma e à C., para que ficasse a par das mudanças. Neste dia recebi o feedback da técnica superior que quis ler o projeto, tendo esta sugerido algumas questões, não diretamente relacionadas com as atividades do projeto, mas sim com a logística subjacente ao mesmo. A P.G. sugeriu que solicitássemos às educadoras o envolvimento dos encarregados de educação das crianças, para facilitar a recolha de alguns materiais que precisaremos para o decorrer das atividades. Sugeri ainda que questionássemos a equipa da DIED que está responsável pelo projeto das hortas escolares, para saber se nos poderia ser disponibilizada terra, luvas e material de jardinagem, sementes, etc. Dirigimo-nos a uma colega, que após lhe ter sido explicado o âmbito do projeto, me informou que infelizmente as hortas estão alagadas e para já não distribuíram nenhum material para as escolas, para a plantação nas hortas.

De seguida alertei a P.G. para o facto de dois JI's não terem respondido aos nossos contactos, desconhecendo por isso o projeto. Uma vez que no dia seguinte não temos nada agendado, esta sugeriu deslocarmo-nos até estes dois JI's, o de Murches e o da Torre, para divulgar o projeto, saber se estão interessados e propor datas para as sessões.

Por fim, no último dia da semana, procedeu-se à visita aos dois JI's, a fim de divulgar o projeto de Educação Alimentar. Começámos pelo JI da Torre, no qual conversámos com duas educadoras de infância durante cerca de uma hora. Eu divulguei o projeto, apresentei as atividades, propus as datas e todos os pormenores foram aprovados pelas mesmas. Apenas solicitaram que fosse enviada uma informação para a sede do agrupamento. Aproveitámos para pedir a ajuda delas para a recolha dos materiais que vamos precisar e as educadoras prontamente mostraram-se participativas. Após alguma conversa relacionada com variadas questões, abandonámos as instalações do JI da Torre e dirigimo-nos ao JI de Murches. Infelizmente, devido à hora de almoço das crianças, permanecemos no mesmo apenas por cerca de meia hora, que apesar do curto tempo, permitiu a divulgação do projeto. As educadoras mostraram-se inicialmente bastante distantes, até um pouco mal-educadas, na primeira abordagem, mas rapidamente

demonstraram o seu interesse em participarem no projeto. Penso que devido à hora a que aparecemos, as educadoras ficaram algo irritadas, uma vez que a hora de almoço depende das mesmas, já que as crianças têm que se deslocar à IPSS que circunda o estabelecimento de ensino, a A.2. Todavia, compreenderam a importância da nossa visita e dispuseram-se a atrasar por pouco tempo o almoço dos meninos.

De volta às instalações da DIED, contactei a C. para a pôr a par de todas as novidades relativas ao projeto e comecei a redigir um e-mail para os JI's a relembrar a calendarização e a enviar a planificação do projeto. Neste e-mail aproveitei para solicitar a ajuda necessária e uma confirmação relativamente às datas das sessões. Terminada esta tarefa, informei a Coordenadora sobre o andamento do projeto, pedi o NIF da CMC para colocar nas faturas relativas aos materiais que vamos adquirir e avisei-a de que iria enviar o e-mail para os JI's. Foi então que a Coordenadora me alertou para o facto de que teria que ser a mesma ou a Dr.^a M. a enviar o e-mail, situação de que já me tinha apercebido anteriormente.

Data: semana de 24 a 28 de fevereiro de 2014

A semana começou, mais uma vez, dedicada ao Projeto de Educação Alimentar, no sentido de retificar algumas questões relacionadas com a impressão a cores das imagens que recolhemos para integrar os recursos do projeto. Numa lógica de poupança, dialoguei com a C. e referi que seria pertinente alterarmos as imagens para preto e branco, as que não perderiam qualidade, isto porque os tinteiros da impressora que se encontra no nosso gabinete já tinham sido substituídos duas vezes na mesma semana. A C. concordou e, procurando dar continuidade a esta lógica de rentabilização e poupança de recursos, tentámos ainda diminuir na despesa dos hortícolas em natureza. Numa das atividades, em que simularemos a confeção de uma sopa, a I. inicial seria levar hortícolas já cortados para que cada criança colocasse um pedaço na panela, possibilitando a sua participação na confeção da sopa. No entanto, tendo em consideração que iremos realizar seis sessões em que confeccionaremos uma sopa, iríamos despender bastante na compra dos hortícolas em natureza, uma vez que são perecíveis. Assim, a C. teve a I. de em vez de recorrermos aos hortícolas em natureza, recorreríamos a imagens desses hortícolas e a imagens dos

ingredientes essenciais numa sopa, nomeadamente água, azeite, sal, entre outros. Aproveitei, ainda, para elaborar uma lista com todos os recursos necessários para compra e aqueles a que poderia ter acesso nas nossas habitações, visando não gastar tanto.

Igualmente neste dia iniciei a leitura de um texto, da autoria de Marques Cardoso (2003), sobre a gestão educacional com base em critérios de mercado, texto importante para a compreensão da contratação de serviços privados, pela Câmara Municipal de Cascais, visando facilitar o desempenho das suas competências em matéria educacional. Enquanto procedia a esta leitura, a L. conversava com o B. (técnico do Núcleo de Equipamentos Escolares) sobre a formação que iriam dar às assistentes operacionais dos JI e EB1 que tinham integrado no dia 1 de janeiro de 2014 o SGR. Esta formação assentará na explicação das funcionalidades do SGR e na definição do papel das assistentes operacionais relativamente à introdução dos dados referentes ao número de almoços diários que cada estabelecimento de ensino fornece. Estes dados são depois avaliados pelo NASE, para posterior confirmação e pagamento dos almoços às crianças com escalão A e B (já que no escalão C, a CMC não participa). Parece-me pertinente, num futuro próximo, observar uma destas sessões, com o objetivo de registar estas iniciativas, bem como com o objetivo de compreender as funcionalidades do SGR, já que não me foi dado acesso ao sistema.

No dia seguinte, ou seja, 25 de fevereiro, decorreu uma reunião entre a Temas Soltos (empresa que presta consultadoria), a CIL (empresa que forneceu o SGR) e o Departamento de Educação, que contou com a presença da L. e o diretor do Departamento. No fim da mesma, pude ouvir que a reunião tinha sido um pouco constrangedora, pelas palavras da L., uma vez que o técnico da CIL, com quem contactam várias vezes devido aos problemas diários que vão surgindo no sistema, desculpabilizou-se e referiu por várias vezes que os problemas acontecem devido à incompetência dos técnicos da Temas Soltos, situação com a qual nenhum membro da equipa do NASE concordou. Mais uma vez, esta teria sido uma reunião importante de ser observada por mim, enquanto investigadora, porém só tive conhecimento da mesma quando a L. regressou da reunião. Este tem sido um constrangimento recorrente, uma vez que não sou informada de alguns contactos com as entidades externas com quem o DED estabeleceu parcerias ou contratou serviços, que seriam pertinentes de serem registados e observados. No entanto, para colmatar esta situação, procuro questionar a L., principalmente, devido à sua forma de trabalhar bastante envolvente e acessível, e conhecer melhor o objetivo

destes contactos ou reuniões e do que se tratou, a que conclusões chegaram, quem estava presente, etc.

No dia 27, ocorreu a primeira sessão do projeto de Educação Alimentar, no JI de Birre. Dado o elevado número de crianças que este JI integra, optámos por dividir a sessão 1 em dois grupos. O primeiro com início às 10h e o segundo grupo com início às 10h45. Realizámos todas as atividades que tínhamos planeado, apesar de considerar que poderíamos ter um pouco mais de tempo e criar uma dinâmica mais espontânea com as crianças, ao invés de apressar as atividades. A aceitação por parte das educadoras de infância, bem como das crianças, foi bastante positiva. As últimas participaram em todas as atividades, mostrando entusiasmo principalmente pela plantação das sementes de cenoura e de alface num recipiente. Atribuíram um nome à semente e ficaram responsáveis por cuidar dela, até que precise de mais espaço e seja transportada para a pequena horta de que a maior parte dos estabelecimentos de ensino dispõe.

Fomos acompanhadas, nesta sessão, pela técnica P.G., que se voluntariou a acompanhar-nos nas primeiras sessões do projeto, uma vez que este está a ser implementado por duas estagiárias e é pertinente um acompanhamento da parte da autarquia. Este apoio justifica-se ainda pelo facto de que esta técnica foi educadora de infância durante várias décadas, sendo por isso importante o seu contributo para a adaptação das atividades caso precisássemos de limar algumas pontas. No entanto, tal não foi necessário, as crianças conseguiram desempenhar todas as tarefas a que foram propostas.

Tínhamos ainda planeado observar o almoço destes dois grupos, visando em simultâneo implementar o projeto e realizar as habituais visitas aos refeitórios e acompanhamento dos almoços das crianças. No entanto, e uma vez que estas crianças almoçam às 12 horas, não conseguimos ficar mais tempo no estabelecimento de ensino, já que tínhamos o motorista à nossa espera. Para colmatar esta falha, conversámos com a educadora coordenadora sobre a qualidade dos almoços e novamente esta criticou brutalmente a qualidade e quantidade do que é servido. Ao que parece, estes problemas persistem no refeitório do JI de Birre, por isso justifica-se que sejam reportadas as considerações da educadora. Quando regresssei à câmara, tanto a L. como a Coordenadora estavam bastante curiosas sobre o decorrer desta primeira sessão e por isso, transmiti-lhes o que aconteceu e como as crianças aderiram às atividades.

O último dia da semana foi mais calmo, sem grandes tarefas e movimentações no gabinete, algo que se justifica pelas férias de carnaval com início na segunda-feira. Porém, uma vez que as técnicas do NASE já tinham alterado alguns dos escalões que estavam mal estabelecidos, deram continuidade à impressão das cartas e por isso, apoiei, mais uma vez, nesse processo. Uma vez que a Coordenadora não estava presente, durante toda a manhã, não pude questioná-la sobre a minha presença numa reunião de que a P.G. me falou, com a Câmara Municipal de Sintra. Presumi que esta fosse sobre o Programa Alimentar dos dois municípios e considerei bastante pertinente estar presente. Desta forma, enviei um e-mail a questioná-la sobre isso, sendo que a resposta foi que não considerava conveniente a minha presença, já que a temática abordada ia ser os Bancos de Livros Escolares. Todavia, apesar de a temática não estar diretamente relacionada com o PA, uma vez que estou a realizar um estágio na equipa de Ação Social Escolar, parece-me bastante útil observar esta reunião. Não querendo desautorizar a coordenadora da equipa, não voltei a insistir.

Para finalizar a semana, procurei proceder logo à impressão de alguns dos recursos para as sessões que irão decorrer na semana seguinte, nomeadamente a sessão 2 com o JI de Birre, no dia 5 de março e a sessão 1 com o JI de Bicesse, no dia 6 de março.

Data: semana de 3 a 7 de março

Esta semana em particular foi uma semana curta, uma vez que, devido à interrupção letiva do carnaval, e conseqüente diminuição da carga de trabalho e inexistência de sessões marcadas relativamente ao Projeto de Educação Alimentar, solicitei à coordenadora do NASE dois dias de férias, nomeadamente o dia 3 e 4 de março. Tendo em conta que estavam agendadas duas sessões para esta semana, para 6 e 7 de março, considerei importante não faltar ao estágio no dia 5, para poder ter tempo de organizar as duas sessões que se seguiriam a esses dias. Assim sendo, o dia 5 foi passado maioritariamente a organizar os recursos materiais necessários para a sessão 1 do JI de Birre (dia 6) e para a sessão 1 do JI de Bicesse (dia 7), bem como a logística inerente a estas visitas, nomeadamente a marcação do transporte de ida e volta para as instalações da câmara. Aproveitei, ainda, para terminar a leitura de Marques Cardoso (2003) sobre a influência das lógicas de mercado nas reformas educativas da década de 80, em Portugal e em Inglaterra.

No dia 6 de março, ocorreu a segunda sessão do projeto Educação Alimentar, desta vez, com o JI de Birre. Dentro do conjunto de sessões planejadas para a sessão 2 do projeto, prosseguimos com a sua totalidade, tendo registado uma aceitação bastante elevada da parte das crianças, em particular, da parte das crianças de uma das salas do JI. A educadora de infância desta sala é a educadora coordenadora do estabelecimento e, inicialmente pareceu-nos bastante reticente em relação à nossa presença. No entanto, nesta sessão já não verificámos essa situação. Concedeu-nos total liberdade para trabalhar com as crianças e permaneceu bastante participativa face às atividades que íamos implementando. Constatámos igualmente nesta sessão, que os conteúdos transmitidos na primeira sessão foram consolidados pelas educadoras, algo bastante positivo, na minha opinião. No decorrer da segunda sessão, questionámos as crianças sobre conteúdos que foram mencionados na primeira sessão e as mesmas ainda se recordavam, demonstrando a aquisição desses mesmos conhecimentos.

Com o objetivo de rentabilizar o tempo da visita, aproveitámos para acompanhar o almoço das crianças que integram este estabelecimento de ensino. Na sequência desse acompanhamento, apurámos a existência de apenas um turno de refeição, organizado em dois grupos compostos por 30 crianças na sua totalidade. O almoço iniciou-se às 12h00, altura em que entrou no refeitório o primeiro grupo. Este entrou acompanhado da educadora de infância e de uma assistente operacional, que encaminhou as crianças para os seus lugares e deu início ao fornecimento da refeição, colocando os pratos nos respetivos lugares. Após este processo inicial, a educadora abandonou o estabelecimento para almoçar, tendo permanecido com as crianças a assistente operacional, a quem se juntou também mais uma assistente. De seguida, entrou o segundo grupo de crianças, igualmente acompanhado da respetiva educadora de infância e de uma assistente operacional. Também esta educadora não almoçou, porém procurou apoiar as crianças na entrada no refeitório. Assim sendo, permaneceram, durante a hora de almoço, três assistentes operacionais a acompanhar o almoço na sua total duração.

No que diz respeito ao número de elementos a usufruir do almoço, neste dia, averiguámos que foram três as pessoas que almoçaram, nomeadamente as três assistentes operacionais. Duas almoçaram enquanto apoiavam as crianças e a terceira esperou até que as crianças terminassem.

Para finalizar, é importante destacar que as crianças aceitaram razoavelmente bem a refeição que lhes foi servida, apesar de considerarmos, após a prova, que os douradinhos estavam pouco saborosos e que o seu recheio era bastante denso; e que o arroz de cenoura estava pouco cozido.

No dia seguinte, dia 7 de março, demos continuidade ao projeto de Educação Alimentar, desta vez, no JI de Bicesse, com a primeira sessão. Este JI integra apenas uma sala, composta por 25 crianças, não havendo, por isso, necessidade de repetir a sessão com as restantes salas. Mais uma vez, a adesão foi, de uma forma geral, bastante positiva, dado que as crianças ouviram atentamente os conteúdos que pretendíamos transmitir e participaram ativamente nas atividades que propusemos. A participação da educadora de infância e da assistente operacional foram igualmente positivas, tendo-se mostrado empenhadas, durante toda a sessão em colaborar nas atividades propostas e em reforçar os conteúdos que íamos expondo verbalmente e através de imagens ilustrativas.

Não foi possível, conforme planeado, acompanhar o almoço das crianças, já que o JI de Bicesse é servido pela IPSS H., não havendo necessidade de as crianças almoçarem à hora habitual nos restantes JI's, ou seja, às 11h45. Uma vez que o almoço decorre mais tarde, não pudemos observá-lo pelas razões já habituais, relacionadas com a logística do carro da câmara.

Data: semana de 10 a 14 de março de 2014

No primeiro dia da semana, dia 10, ocorreu a primeira sessão no JI da Parede, mais uma vez, com uma adesão bastante grande da parte das crianças, e das educadoras e assistentes. Dado o elevado número de crianças e salas, a sessão teve que ser repetida por duas vezes. No fim da sessão, aproveitámos a visita para realizar o acompanhamento dos almoços escolares no estabelecimento de ensino em questão. Assim, apurámos a existência de apenas um turno de refeição, composto por 70 crianças na sua totalidade. O almoço iniciou-se às 11h50, altura em que entraram no refeitório as primeiras crianças. Estas entraram acompanhadas da educadora de infância e de uma assistente operacional, que encaminhou as crianças para os seus lugares e deu início ao fornecimento da refeição, colocando os pratos nos respetivos lugares. De seguida, à medida que as crianças terminavam o seu almoço, outras sentavam-se no refeitório para almoçar. Algumas dessas

crianças pertenciam a outras salas e, como tal, eram igualmente acompanhadas da respetiva educadora de infância. Assim sendo, duas educadoras de infância.

No que diz respeito ao número de elementos a usufruir gratuitamente do almoço, neste dia, averiguámos que foram duas as pessoas que almoçaram, nomeadamente dois dos três elementos que deram apoio durante o almoço. Todavia, temos conhecimento de que mais uma assistente operacional almoça habitualmente.

Para finalizar, é importante destacar, negativamente, que não foi servida salada no prato principal, ponto reforçado por uma das educadoras de infância; e, positivamente, que o prato principal apresentava a textura correta e um sabor agradável.

No dia seguinte, uma das técnicas da equipa encontrava-se a organizar o arquivo, nomeadamente as cartas que enviamos para os encarregados de educação, com solicitação de pagamento e envio de referências Multibanco. Uma vez que não tinha nenhuma sessão agendada e nenhuma tarefa prioritária, sugeri apoiar a técnica nesse processo. Começámos por ordenar alfabeticamente todas as cartas que se encontravam nos vários dossiês, tarefa que nos tomou toda a manhã.

No dia 12 de março, não havia, igualmente, nenhuma sessão agendada, e como tal, aproveitei, em conjunto com a Cátia, para nos dirigirmos ao gabinete do coordenador do Gabinete de Coordenação e Gestão do DED. Conforme já referido em notas de campo anteriores, tive contacto com este técnico, que prontamente se ofereceu para me fornecer dados estatísticos referentes à população escolar e estabelecimentos de ensino da rede pública do concelho de Cascais. Assim, no gabinete do mesmo, acedeu a vários documentos da sua autoria, nos quais efetuava apresentava diversos dados estatísticos e os relacionava com outros de anos letivos anteriores, permitindo-nos observar a evolução. À vez, tendo em conta que a Cátia e eu procurávamos dados diferentes, o Dr. Pedro Lara mostrava-nos os dados e discutia-los connosco, especialmente aqueles que apresentam uma falsa evolução, nomeadamente nos estabelecimentos de ensino em que diminuiu bastante o número de alunos inscritos, ou até mesmo relativamente a zonas e freguesias em que foram encerrados alguns estabelecimentos, fazendo com que o número de alunos aumentasse nos restantes localizados nas zonas mais próximas. Este aumento não evidencia um aumento do número de alunos nesta região, mas sim a transferência destes alunos de um estabelecimento para outros.

Foram discutidos ainda os resultados dos exames nacionais ao longo dos anos, que, consecutivamente, se mantêm abaixo da média nacional, que já por si é negativa. Questionei o Dr. Pedro sobre a média dos concelhos limítrofes, nomeadamente Oeiras e Sintra, sendo que me foi respondido que Sintra se encontra na mesma situação, porém Oeiras apresenta uma média positiva, ou seja, mais elevada que a média nacional.

Esta reflexão permitiu-me um maior conhecimento da realidade concelhia, em matéria educativa, nomeadamente ao nível dos apoios educativos prestados, dos quais usufruem pouco mais de metade da população escolar no concelho; bem como, ao nível dos equipamentos, no sentido de perceber o número de estabelecimentos no concelho e a sua distribuição pelas várias freguesias.

Os vários documentos foram-nos enviados por *e-mail*, para acedermos quando precisarmos. Todavia, questionámos o Dr. Pedro sobre se eventualmente teria dados estatísticos relacionados com demografia concelhia, foi-nos dito que não, que o GACG apenas trata dados relacionados com a rede escolar do concelho. No entanto, estes dados estão disponíveis em várias bases de dados, já consultadas para a realização do anteprojecto, não constituindo, assim, um problema.

No dia 14 ocorreu mais uma sessão do projeto de Educação Alimentar, desta vez no JI de Bicesse. Dirigimo-nos às instalações do estabelecimento para implementar a segunda e última sessão, composta por várias atividades lúdico-pedagógicas, que como já referi, remetem para uma alimentação rica em hortícolas. As atividades decorreram conforme esperado, com uma adesão bastante elevada das crianças, em geral, que no caso deste JI, compunham um grupo de 25 crianças, acompanhadas da sua educadora de infância e da assistente operacional que apoia a educadora. Tal como combinado entre mim e a C., fiquei responsável pelo seguimento de algumas atividades em particular e a C. por outras. Nesta sessão, contámos ainda com a presença de uma das técnicas do DED, que mostrou, desde a fase de planificação do projeto, interesse em comparecer e observar o nosso trabalho.

No que diz respeito à adesão da parte das crianças, a grande maioria demonstrou interesse em participar em todas as atividades, tendo sido dada preferência na participação de crianças mais sossegadas e menos participativas, com o intuito de estimular um comportamento mais ativo e confiança em participar em atividades propostas por pessoas que habitualmente não pertencem ao círculo habitual destas crianças. Por fim, a sessão

terminou, bem como o projeto com este JI em particular, porém não pudemos observar o almoço destas crianças uma vez que são servidas pela H., uma IPSS da zona circundante do estabelecimento, fazendo com que estas crianças almoçem mais tarde, por volta das 12h30. Tendo em conta que o motorista do departamento não tem disponibilidade para nos esperar durante a sua hora de almoço, não foi possível observá-la.

Data: semana de 17 a 21 de março de 2014

No dia 17 de março decorreu a segunda sessão do projeto de Educação Alimentar, no JI da Parede. Uma vez que este JI integra um número bastante elevado de crianças, cerca de 75, era pertinente dividir a sessão por três grupos. Todavia, fomos informadas, pela coordenação do estabelecimento de ensino, que não seria possível realizar a sessão com o terceiro grupo da parte da tarde, tendo por isso que criar dois grupos bastante cheios. Assim, já na primeira sessão, repetimos a mesma duas vezes, para um primeiro grupo composto por 35 crianças, que integram uma sala e metade das crianças de outra sala, e para um segundo grupo, com a restante metade das crianças da sala anterior, mais as crianças de outra sala.

Tendo em consideração o elevado número de crianças por grupo, sentimos necessidade de melhor controlar a sessão, principalmente com um dos grupos, um pouco mais irrequieto e desatento. No entanto, com ambos os grupos, a sessão correu conforme esperado e estipulado na planificação do projeto, uma vez que as crianças aderiram com bastante entusiasmo às atividades que propusemos.

Mais uma vez, aproveitámos para acompanhar o almoço das crianças, que, de uma forma geral, têm vindo a registar uma melhoria. Na sequência do acompanhamento dos almoços escolares no estabelecimento de ensino em questão, apurámos a existência de apenas um turno de refeição, composto por 70 crianças na sua totalidade. O almoço iniciou-se às 11h50, altura em que entraram no refeitório as primeiras crianças. Estas entraram acompanhadas da educadora de infância e de uma assistente operacional, que encaminhou as crianças para os seus lugares e deu início ao fornecimento da refeição, colocando os pratos nos respetivos lugares. De seguida, à medida que as crianças terminavam o seu almoço, outras sentavam-se no refeitório para almoçar. Algumas dessas crianças pertenciam a outras salas e, como tal, eram igualmente acompanhadas da

respetiva educadora de infância. No entanto, esta última educadora não permaneceu no refeitório por muito tempo, uma vez que saiu para almoçar. Assim sendo, permaneceram a apoiar, durante toda a hora de almoço, uma assistente operacional e uma educadora de infância.

No que diz respeito ao número de elementos a usufruir gratuitamente do almoço, neste dia, averiguámos que foram duas as pessoas que almoçaram, nomeadamente os elementos que deram apoio durante o almoço. Todavia, temos conhecimento de que mais uma assistente operacional almoça habitualmente.

Para finalizar, é importante destacar que as crianças aceitaram bem a refeição que lhes foi servida (arroz de cenoura, *nuggets* de frango e salada), não descurando da salada, ponto bastante positivo, tendo em conta que procurámos incentivar as crianças, através do projeto de Educação Alimentar, a ingerir os hortícolas com mais frequência e com mais iniciativa.

O dia seguinte à visita ao JI da Parede foi passado a redigir os relatórios referentes às visitas anteriores à de ontem, relatórios que já se encontravam atrasados. Aproveitei, ainda, para imprimir os recursos que restavam para a primeira sessão do JI de Alcabideche, que ocorrerá no dia 20 de março. Ainda neste dia, a equipa detetou diversos problemas na plataforma SGR, problemas que impedem a adesão eficiente dos agrupamentos da Alapraia e Cascais no sistema informático. Saliento que já cerca de metade dos agrupamentos de escolas do concelho estão incluídos no sistema, sendo que se prevê uma adesão total no fim deste ano letivo. Pude igualmente ouvir que foi entregue uma nova máquina de lavar à EB1 da Aldeia de Juso, responsabilidade que recai sob a autarquia, em caso de avaria sem reparação possível.

No dia 19, regressei aos meus apontamentos sobre a nova lista de verificação, no qual procurei reorganizar a estrutura que tinha inicialmente pensado. Esta lista não se encontra terminada, uma vez que considere ser pertinente aceder primeiramente à lista de verificação que as técnicas do centro de saúde de Cascais e os auditores da EMPRESA AUDITORA aplicam, quando realizam as habituais auditorias aos refeitórios e cozinhas escolares.

No dia 20 de março, ocorreu a primeira sessão no JI de Alcabideche, que integra duas salas de jardim-de-infância, sendo pertinente dividir este grande grupo em duas

sessões. Começámos por uma das salas, composta por várias crianças com 3 anos, situação que dificulta, de certa forma, um seguimento lógico das atividades, uma vez que as crianças, compreensivelmente, dispersam nas temáticas e revelam pouco interesse por atividades que envolvam uma componente teórica. Todavia, com um esforço extra, tentámos motivar as crianças mais novas, envolvendo as mais velhas na explicação dos jogos e de outras atividades, fazendo com que estas últimas incentivassem as mais pequenas pela sua influência. No que diz respeito ao segundo grupo, a adesão foi mais rápida, já que o grupo era composto, maioritariamente, por crianças de 4 e 5 anos.

Aproveitou-se, após a sessão do projeto de Educação Alimentar, para observar, mais uma vez, o almoço neste estabelecimento de ensino. Nesta sequência, apurámos a existência de apenas um turno de refeição, composto por 41 crianças na sua totalidade. O almoço iniciou-se às 11h45, altura em que entraram no refeitório as primeiras crianças. Estas entraram acompanhadas da educadora de infância e de uma assistente operacional, que encaminhou as crianças para os seus lugares, onde já se encontravam os pratos da sopa servida. Pouco tempo depois, uma outra educadora de infância acompanha as crianças da sua sala a entrarem no refeitório. Ambas as educadoras apoiaram todo o almoço das crianças, juntamente com as duas assistentes operacionais. Os quatro elementos do estabelecimento de ensino prestaram um apoio e acompanhamento bastante eficiente e rápido, procurando chegar a todas as crianças, dando especial atenção às crianças com 3 anos.

No que diz respeito ao número de elementos a usufruir gratuitamente do almoço, neste dia, averiguámos que foram quatro as pessoas que almoçaram, nomeadamente os elementos que deram apoio durante o almoço. Fomos informadas de que este número é constante.

Para finalizar, é importante destacar que as crianças aceitaram muito bem a refeição que lhes foi servida (batata e *fogonero* cozidos) e que se verificou a ausência de hortícolas no prato principal, situação recorrente, de acordo com o elemento da empresa fornecedora. Após a prova do prato principal e da sopa, constatámos que ambos os pratos continham a textura correta e um bom sabor.

Para o último dia da semana, estava agendada mais uma reunião com a Coordenadora e a C., para discutirmos as últimas visitas aos refeitórios e cozinhas escolares, bem como passar o *feedback* que temos vindo a receber através do Projeto de

Educação Alimentar. A C. começou por destacar que não foram alteradas as questões tratadas na última reunião com a empresa fornecedora, uma vez que persistem as temperaturas de receção dos produtos abaixo do recomendado, ou seja 65° C; bem como a questão do excesso de aditivos para conservar determinados produtos, como o fiambre, os ovos, o queijo, entre outros; e ainda a pouca diversidade de hortícolas servidos no prato, exceto num dos JI, em que foi servido esparregado, em vez da habitual salada com cenoura. A Coordenadora informou a C. de que a EMPRESA AUDITORA, a empresa auditora, vai retomar as auditorias no 3.º período letivo e que pretende que comecemos a fotografar estes rótulos em que são visíveis as componentes aditivas dos produtos, como prova para ser analisada pela empresa auditora. Foram discutidas as penalizações previstas em caderno de encargos, uma vez que a empresa fornecedora não está a cumprir com o que se comprometeu, nem a alterar as questões que na última reunião prometeu alterar. A Coordenadora revelou que houve recentemente mais uma reunião com a empresa fornecedora, desta vez com o vereador de Educação e o diretor geral da empresa e que a posição adotada pelos membros da empresa foi de bastante relaxamento face às críticas que lhes eram apontadas. Na opinião da Coordenadora, realizar-se-ia mais uma reunião e se nessa reunião estas questões não tiverem sido já alteradas, então aí pensar-se-ia em rescindir o contrato estabelecido com a empresa fornecedora. Nesta sequência, a C. sugeriu serem aplicadas as penalizações estipuladas em caderno de encargos, como forma de criar alguma reação aos problemas que têm sido apontados pela autarquia e que são urgentes de serem resolvidos, uma vez que falamos de crianças em desenvolvimento, cuja alimentação é um facto essencial para tal.

Ficou agendada mais uma reunião com a empresa fornecedora, nomeadamente para o dia 14 de abril, por volta das 15h30, sendo por isso pertinente a marcação de mais uma reunião entre nós as três, para consolidar os conteúdos tratados na reunião de dia 14. Assim, marcámos mais um encontro para dia 4 de abril, a fim de estabelecer, mais uma vez, uma listagem dos pontos negativos a mudar.

Data: semana de 24 a 28 de março de 2014

A semana começou com uma chamada do JI de Birre, da educadora coordenadora, sobre a dimensão das almôndegas que iam ser servidas no almoço deste dia. Foi-me transmitido pela L. que a educadora queixava-se de que as almôndegas eram bastante

pequenas e solicitava a nossa visita para irmos confirmar o problema. No entanto, apesar do interesse do NASE em nos dirigirmos ao JI de Birre, não pudemos nos deslocar ao estabelecimento, por falta de transporte da câmara.

Ainda neste seguimento, a equipa aproveitou para informar a educadora coordenadora de que a empresa auditora irá retornar as auditorias externas aos refeitórios escolares, sendo que a auditoria ao JI de Birre ocorrerá no dia 4 de abril. Relembro que as auditorias externas estiveram paradas, devido ao atraso no pagamento à empresa. Uma vez que esse pagamento já foi efetuado, a empresa auditora irá realizar auditorias a todos os JI e EB1 da rede pública do concelho de Cascais. A L. informou-me destas auditorias e até me forneceu a calendarização das mesmas, para que possa acompanhar e observar, quando estiver disponível do projeto de Educação Alimentar. Pude, ainda, registar que irá ocorrer uma reunião com os elementos auditores da empresa auditora, constituindo este mais um momento importante de registar.

Estas observações têm um cariz bastante pertinente para a investigação que pretendo desenvolver, bem como para a criação de um instrumento de verificação da conformidade nos refeitórios escolares. Esta tarefa foi-me atribuída há alguns meses, no entanto não foi, ainda, totalmente executada, uma vez que fui aconselhada a aguardar pelas auditorias da empresa auditora e do Centro de Saúde, para melhor compreender os *itens* que são analisados.

Uma outra questão pertinente de ser registada refere-se à distribuição do leite escolar, pelo Ministério da Educação e da Ciência. Numa das visitas aos refeitórios escolares, nomeadamente ao JI de Birre, reparámos que o leite escolar servido às crianças é achocolatado e não simples. Para melhor esclarecer a questão, procurámos saber entre as assistentes operacionais que se encontravam no refeitório se era habitual servirem leite achocolatado, ou se era pontual. Foi-nos dito por uma das educadoras de infância que há anos que o MEC envia leite achocolatado para o JI. Tanto eu como a C., nutricionista, estranhámos esta situação, uma vez que o MEC contradiz as diretivas alimentares que emite, ao enviar o leite achocolatado, que pelas palavras da educadora, tem um grande teor de chocolate.

Na reunião que tivemos na semana passada, com a Coordenadora, abordou-se esta questão e a C. ficou responsável por se informar sobre o leite escolar. Neste seguimento, recebemos no dia 25, um *e-mail* da C. a dizer que de facto o MEC disponibiliza duas

opções, leite simples e leite achocolatado, sendo que cabe aos estabelecimentos de ensino, escolher qual das opções preferem. Uma vez que é competência da administração central a distribuição do leite, não poderemos aconselhar a não distribuição do leite achocolatado, no entanto, a Coordenadora incumbiu-nos de aconselhar nos estabelecimentos de ensino, aquando das nossas visitas, à preferência pelo leite simples, a escolha mais saudável de todas.

No dia 27 de março, ocorreu a segunda sessão do projeto de Educação Alimentar, desta vez, com o JI de Alcabideche. Esta segunda sessão estava agendada para o dia 28, no entanto, foi-nos solicitado por uma das educadoras de infância a alteração da calendarização prevista. Após confirmarmos com o JI de Alcoitão, cuja primeira sessão estava agendada inicialmente para dia 28, foi efetuada esta alteração, passando assim a segunda sessão com Alcabideche para dia 27 e a primeira sessão com Alcoitão para dia 28. Seguindo a planificação do projeto, demos continuidade a todas as atividades lúdico-pedagógicas, mais uma vez com alguma dificuldade, devido à idade das crianças de uma das salas. Conforme esperado, as crianças, de uma forma geral, aceitaram bastante bem as atividades, no entanto, com a segunda sala verificámos alguma resistência às últimas atividades, já que estava muito próximo da hora de almoço e as crianças já estavam cansadas. Assim sendo, tentámos abrandar o ritmo dessas atividades e propiciar alguns momentos de brincadeira, para descontrair as crianças.

Na sequência do acompanhamento dos almoços escolares no estabelecimento de ensino em questão, apurámos a existência de apenas um turno de refeição, composto por 41 crianças na sua totalidade. O almoço iniciou-se às 11h45, altura em que entraram no refeitório as primeiras crianças. Estas entraram acompanhadas da educadora de infância e de uma assistente operacional, que encaminhou as crianças para os seus lugares, onde já se encontravam os pratos da sopa servida. Pouco tempo depois, uma outra educadora de infância acompanha as crianças da sua sala a entrarem no refeitório. Ambas as educadoras apoiaram todo o almoço das crianças, juntamente com as duas assistentes operacionais. Os quatro elementos do estabelecimento de ensino prestaram um apoio e acompanhamento bastante eficiente e rápido, procurando chegar a todas as crianças, dando especial atenção às crianças com 3 anos.

No que diz respeito ao número de elementos a usufruir gratuitamente do almoço, neste dia, apenas observámos o almoço de uma assistente operacional. Uma das educadoras de infância trouxe almoço de casa e quanto às restantes, não pudemos verificar se almoçaram após o término do almoço das crianças. No entanto, temos conhecimento de que habitualmente almoçam os quatro apoios.

Para finalizar, é importante destacar que as crianças aceitaram bem a refeição que lhes foi servida (bacalhau com natas), no entanto, evitavam ingerir os hortícolas (salada com palitos de cenoura). A situação da ausência de hortícolas no prato principal foi solucionada, pelas palavras do elemento da empresa fornecedora. Tem sido enviado, desde a nossa visita de 20 de março, hortícolas no prato, conforme prevê a ementa estabelecida. Após a prova do prato principal e da sopa, constatámos que ambos os pratos continham um bom sabor, apesar de considerar que o prato principal não é um prato muito atrativo, devido à perda de textura durante todo o processo já conhecido. Ainda neste dia, no regresso às instalações da CMC, aproveitei o pouco tempo que restava para redigir o relatório e a *checklist* referente à visita ao JI de Alcabideche, que no momento enviei para a L. e para a Coordenadora.

No dia 28 de março, ocorreu a primeira sessão com o JI de Alcoitão, composto por uma população escolar bastante desfavorecida, dada a localização do estabelecimento, rodeado de vários bairros sociais. No entanto, posso referir que este foi um dos JI's com os quais gostei mais de trabalhar. Apesar da situação em que vivem, as crianças eram bastante interessadas, mesmo até as mais novas, com 3 e 4 anos. Mostraram-se sempre muito atentas, conhecedoras de hortícolas e muito participativas, relativamente às várias atividades que propusemos. Presumo que na próxima sessão terão o mesmo comportamento, comportamento bastante incentivado pelas educadoras de infância, que fazem um trabalho diário formidável com estas crianças.

Como já habitual, aproveitámos observar o almoço e nesse seguimento, apurámos a existência de apenas um turno de refeição, composto por cerca de 50 crianças, na sua totalidade. O almoço habitualmente inicia-se às 11h30, no entanto no dia de hoje iniciou-se às 12 horas, devido a atraso das sessões do projeto de Educação Alimentar. Por esta altura as crianças de uma das salas entraram acompanhadas da educadora de infância e de uma assistente operacional, que as encaminharam para os seus lugares, onde já se encontravam os pratos da sopa servida. Pouco tempo depois, uma outra educadora de

infância acompanha as crianças da sua sala a entrarem no refeitório. Ambas as educadoras apoiaram todo o almoço das crianças, juntamente com uma das duas assistentes operacionais. Três dos quatro elementos do estabelecimento de ensino prestarem um apoio e acompanhamento bastante eficiente e rápido, procurando chegar a todas as crianças.

No que diz respeito ao número de elementos a usufruir gratuitamente do almoço, neste dia, averiguámos que foram três as pessoas que almoçaram, nomeadamente os elementos que deram apoio durante o almoço. Todavia, fomos informadas de que este número é habitualmente quatro.

Para finalizar, é importante destacar que as crianças aceitaram muito bem a refeição que lhes foi servida (ranchinho) e que se verificou a ausência de hortícolas no prato principal. Após a prova do prato principal e da sopa, constatámos que ambos os pratos continham a textura correta e um bom sabor, apesar do prato principal não aparentar tem boa aparência.

Data: semana de 31 de março a 4 de abril de 2014

A semana iniciou-se com contactos de dois encarregados de educação a anunciar uma presumida intoxicação alimentar em massa, nas crianças da EB1 de S. João do Estoril. Conforme estipulado, após a receção destes dois contactos por *e-mail*, a L. contactou a empresa fornecedora para averiguar a situação, uma vez que era referido por um dos encarregados de educação que a intoxicação remetia para quinta-feira, dia 27 de março. Pude assistir ao telefonema com a D. L., a gestora de unidade, no qual a L. a questionava sobre o porquê das crianças terem apresentado sintomas de intoxicação alimentar na quinta-feira e só na segunda-feira da semana seguinte é que a autarquia foi informada. Tal como a autarquia, a D. L. desconhecia a situação e rapidamente ativou o dispositivo habitual nestas ocorrências, nomeadamente proceder à recolha da amostra que as técnicas da cozinha são obrigadas a retirar diariamente da comida, para posteriormente remetê-la para análise num laboratório parceiro, porém independente. Esta situação gerou vária discussão entre a equipa do NASE, que tendo em conta os factos, considerava não se tratar de uma intoxicação alimentar, já que apurado o número de crianças doentes não era elevado, mas sim de uma gastroenterite viral, tal como foi diagnosticado numa das

crianças que se dirigiu ao hospital pelo fim de semana. Apurou-se ainda que uma das assistentes operacionais que não almoçou neste dia, apresentou de igual forma sintomas, descartando assim a possibilidade de intoxicação com origem na refeição servida nesse dia. Abordou-se a questão de que a autarquia deve ser avisada de imediato, pelo estabelecimento de ensino, e não pelos encarregados de educação, como aconteceu neste dia. A Coordenadora, enquanto coordenadora de equipa, sugeriu à L. e ao B. que nesse dia se deslocassem à EB1 de S. João para representar a autarquia, numa lógica de intermediar a situação entre os encarregados de educação e o estabelecimento de ensino. No entanto, uma vez que o B. teria já programada uma outra visita, não procederam a esta visita a S. João, marcando-a para o dia seguinte, no entanto, o B. irá ser acompanhado da C., a estagiária nutricionista, que irá efetuar uma avaliação das condições higiénico-sanitárias, para verificar se a causa da gastroenterite estaria na má higiene pessoal das funcionárias da empresa fornecedora.

Tendo em conta o que foi referido quanto ao dia anterior, no dia 1 de abril a C. e o B. dirigiram-se à EB1 de S. João. Durante toda a manhã recebemos informações de que havia casos semelhantes em estabelecimentos de ensino em Alvide e em S. Pedro do Estoril, comprovando a tese de gastroenterite viral, embora sem provas de tal, uma vez que aguardamos os resultados relativos às análises da amostra da comida desse dia.

Ainda neste dia, um dia mais calmo, fui informada mais uma vez das auditorias externas realizadas pela empresa auditora, momentos que considerei pertinentes de observar. Assim, afirmei o meu interesse à Coordenadora, que considerou igualmente pertinente, até por uma lógica de representação da autarquia nessas auditorias. Assim, informei-a de quais as auditorias que seria conveniente observar, devido à proximidade geográfica com a CMC, podendo regressar de seguida ao estágio, no término das mesmas. A Coordenadora enviou um email à engenheira responsável pelas auditorias, da parte da empresa auditora, a informar de que teriam a presença de uma estagiária nos dias 2, 3 e 4 de abril. Ficaram então agendadas as três auditorias que irei observar, neste período letivo: 2 de abril – JI da Parede; 3 de abril – EB1/JI de S. Pedro do Estoril; e 4 de abril – EB1 n.º 1 da Abóboda.

No dia 2 de abril, na sequência da auditoria externa no JI da Parede, preconizada pela técnica da empresa auditora, foi possível apurar os principais procedimentos

aplicados durante este processo. Assim, serão descritos, nestas notas, alguns dos procedimentos identificados, bem como algumas observações expressas pela auditora.

Após uma pequena introdução sobre o intuito da sua presença, a auditora procedeu ao fardamento, que incluía touca e bata. Solicitou, aos elementos da cozinha, a abertura do frigorífico, para verificar a conformidade da validade dos produtos que se encontravam no seu interior. De seguida, inspecionou os locais de arrumação, nomeadamente o armário que armazena os produtos químicos, e ainda o estojo de primeiros socorros.

À medida que ia procedendo à auditoria, a técnica auditora aconselhava boas práticas de higiene pessoal no manuseamento dos produtos, assim como alertava para a importância de um fardamento correto, situação que não se verificou, uma vez que nenhuma das duas colaboradoras da cozinha utilizava o tipo de calçado mais indicado. A auditora informou-as de que correm o perigo de se queimarem nos pés, especialmente porque um dos elementos calçava um género de sapato de borracha com aberturas na parte de cima, estando mais exposto a queimaduras graves, que não irão ser compensadas pelo seguro de trabalho, já que este prevê a compensação quando os funcionários estão devidamente fardados na altura do acidente.

A auditora solicitou o dossiê de boas práticas da empresa fornecedora, uma vez que surgiu uma questão, colocada pela responsável da unidade, sobre o doseamento das pastilhas desinfetantes para a fruta. A primeira esperava obter resposta através do manual de instrução no trabalho, porém detetou a ausência do mesmo. Detetou, igualmente, que o manual HACCP que se encontra disponível neste dossiê está bastante desatualizado, dado que a versão atual é a número 7 e as colaboradoras da cozinha apenas poderiam aceder à versão número 2.

De seguida, a auditora questionou a responsável sobre quais os pratos menos aceites pelas crianças, questão à qual a responsável respondeu como sendo o chili, o rancho e a salada de peixe, por conter tintureira e batata cozida, que após a regeneração, perdem consistência, tornando o prato pouco atrativo. Dado que o NASE já tinha solicitado a retirada da tintureira da ementa para os estabelecimentos de ensino no concelho de Cascais, voltei a questionar sobre este peixe, tendo-me sido transmitido que a educadora coordenadora do estabelecimento de ensino em questão solicitou, atempadamente, a substituição da salada de peixe, devido à presença de tintureira no mesmo. Foi, então, substituída pelo prato de esparguete com frango estufado. Mais uma

vez, a presença de tintureira persiste na ementa, mesmo após o pedido de retirada da mesma nos refeitórios escolares do concelho.

Pouco antes do término da auditoria, a auditora efetuou a medição das temperaturas das cuvetes e da sopa, ainda no interior do forno, em processo de regeneração. Os elementos da empresa fornecedora previam que a temperatura exigida já tivesse sido atingida (75°C) e, como tal, a auditora procedeu à medição. Após a mesma, a auditora verificou que a temperatura da sopa permanecia bastante baixa, em cerca de 45°C, e não autorizou a retirada da mesma do forno. Devido à lenta regeneração da refeição, o fornecimento do almoço atrasou.

Para finalizar, a auditora provou o prato principal e a sopa e guardou uma porção de cada, o mesmo para a salada, para posterior análise. Procedeu, por fim, à análise das mãos de um dos elementos da cozinha, procedimento já habitual.

Uma vez que a auditoria durou cerca de três horas, já não regressei a Cascais.

No dia seguinte, dia 3 de abril, foi preconizada, pela técnica da empresa auditora, a auditoria à EB1/JI de S. Pedro do Estoril. Nesta sequência foi possível apurar os principais procedimentos aplicados durante este processo. Assim, serão descritos, neste relatório, alguns dos procedimentos identificados, bem como algumas observações expressas pela auditora.

Após uma pequena introdução sobre o intuito da sua presença, a auditora procedeu ao fardamento, que incluía touca e bata. Começou por colocar algumas questões relacionadas com o número de turnos de almoços e a forma como estes estão organizados, assim como com o número total de crianças a almoçar diariamente neste refeitório. Prosseguiu para a abertura e inspeção do frigorífico, no qual detetou a seguinte situação. A refeição do presente dia foi rececionada há cerca de dois dias e nesse mesmo dia foi arrumada pelo distribuidor que, de acordo com a responsável da unidade, não respeitou a organização pré-definida no interior do frigorífico, ou seja, os sacos da sopa foram colocados na prateleira errada. Este constrangimento terá levado a responsável pela unidade a servir, no dia 2 de abril, a sopa prevista na ementa para o dia 3 de abril, originando a que tivesse que ser servida no dia 3, a sopa prevista para dia 2, nomeadamente creme de ervilhas. Contudo, no decorrer da auditoria, a técnica da empresa fornecedora solicitou os rótulos das cuvetes e dos sacos das sopas, para poder averiguar

a sua conformidade. Foi neste processo que verificou que a sopa que iria ser servida no presente dia da auditoria se encontrava fora de validade, com prazo terminado no dia anterior, isto é, 2 de abril. É importante salientar que, neste momento, o creme de ervilhas já se encontrava colocado no banho-maria para se proceder à sua regeneração, uma vez que a responsável pela unidade confiou na I. de que a sopa teria cerca de dois dias de validade, não tendo, por isso, verificado o respetivo rótulo. Após ter sido detetada a situação, a auditora aconselhou a que fosse desperdiçada a sopa que iria ser servida e que fosse reportada a situação à gestora de unidade. Seguindo o conselho, a responsável pela unidade contactou a D. L., gestora de unidade, que lhe terá dito para desperdiçar o creme de ervilhas e servir a sopa prevista para o dia seguinte, nomeadamente creme de cebola e de espinafres. Após alguma reticência da parte da responsável pela unidade, deu-se início à regeneração desta nova sopa.

De seguida, a auditora inspecionou os armários de arrumação, tendo sugerido a afixação da sinalética exigida, nomeadamente para o armário dos produtos químicos, devido ao carácter tóxico dos mesmos. Verificou, posteriormente, o registo de temperaturas, que, pelo que foi expresso, estava conforme com as normas reguladoras estipuladas e aproveitou para observar o registo de formação dos elementos da empresa fornecedora, tendo colocado várias questões sobre esse assunto.

Quando regenerada a sopa e o prato principal, a auditora procedeu à habitual medição da temperatura dos mesmos, verificando que a temperatura obtida pelo seu termómetro não coincidia com a temperatura obtida pelo termómetro da cozinha. Mesmo assim, dois elementos da cozinha começaram a servir a sopa, uma vez que a medição efetuada pela auditora ocorreu alguns minutos após a medição pelos elementos da cozinha. Quanto ao prato principal, registaram-se algumas disparidades de temperatura, no entanto a auditora insistiu e mediu várias vezes a temperatura para confirmar se havia alguma anomalia no equipamento de banho-maria. Após variadas tentativas, a auditora revelou que a anomalia deveria residir no termómetro e não no banho-maria, uma vez que as grelhas elétricas que aquecem a água fazem-no de forma uniforme, não podendo desta forma, aquecer apenas um lado da cuvette.

Posteriormente à inspeção dos equipamentos e utensílios da cozinha, a auditora recolheu a amostra do prato principal, da sopa e da salada para análise e procedeu à prova destes alimentos. É importante destacar que, neste dia, foi servida a salada de peixe, com

tintureira, e que após a prova, a auditora manifestou agrado relativamente à consistência e sabor do prato principal.

Para concluir a auditoria, a mesma aconselhou boas práticas de higiene pessoal, para evitar a contaminação da comida, bem como alertou para a questão dos lixos, isto porque o caixote do lixo manteve-se com a tampa aberta durante todo o serviço. As colaboradoras da cozinha foram aconselhadas a fechar a tampa sempre que o caixote de lixo não esteja a ser utilizado, porém, poderão mantê-la aberta enquanto trabalham no processo de levantar os sujios.

Reportei, por fim, duas pequenas anomalias ou estragos nos equipamentos, que me foram transmitidas pelas colaboradoras da cozinha, nomeadamente no que diz respeito ao forno e à mangueira da torneira no lava-loiça. Relativamente ao primeiro, o forno não inclui grelhas no seu interior, impossibilitando que sejam colocadas, a regenerar, várias cuvetes em simultâneo; e quanto à mangueira da torneira do lava-loiça, esta soltou-se do seu suporte, tendo sido colada com fita ao mesmo, como solução temporária. Por último, averigui, ainda, que existem somente dois cacifos para quatro elementos fixos a trabalhar na cozinha, levando a que os existentes tenham que ser partilhados.

Mais uma vez, a auditoria durou pouco mais de três horas, não tendo por isso regressado a Cascais. No entanto, recebi um *e-mail* da Coordenadora a informar-me de que a auditoria do dia seguinte tinha sido cancelada, permitindo-me assim estar presente na reunião que tínhamos agendado com a C., a estagiária nutricionista. Durante esta pequena reunião, abordamos alguns assuntos enumerados numa lista elaborada pela Coordenadora. Numa lógica de nos por a par das acusações de alguns dos encarregados de educação, a Coordenadora imprimou alguns *e-mails* e solicitou o nosso apoio para responder aos mesmos. Num dos contactos estabelecidos por um dos encarregados de educação, faz-se referência, pelo primeiro, à TAC – as orientações para a Vigilância e Controlo de Toxinfecções Alimentares Coletivas, documento que a Coordenadora desconhecia a existência. Dado desconhecer a sua existência, procurou informar-se com a C. sobre o seu conteúdo, porém a C. referiu que pouco conhecia a circular, uma vez que pouco a abordaram na faculdade. Uma outra questão referida pela encarregada de educação remetia para o facto de estarem expressos, na circular normativa 14/DT, os procedimentos em caso de intoxicação alimentar e o município não ter conhecimento dos mesmos. Salienta-se que os procedimentos só podem ser ativados se o estabelecimento

de ensino reportar de imediato a situação à autarquia, caso que não se verificou. Assim, a Coordenadora sugere à C. que se elabore um panfleto informativo a resumir os conteúdos expressos nesta circular normativa, com o intuito de informar a gestão dos estabelecimentos de ensino sobre como proceder face a este tipo de situações.

Para terminar a reunião, abordamos novamente a questão das penalizações contratuais previstas em caderno de encargos, com a empresa fornecedora. Aparentemente a jurista do DED estará presente na próxima reunião com a empresa fornecedora, ainda não agendada, com o propósito de dar início a este processo de penalização.

Data: semana de 7 a 11 de abril de 2014

Esta semana foi particularmente calma, uma vez que os estabelecimentos de ensino se encontram fechados, devido à interrupção letiva da Páscoa, levando a uma diminuição repentina da carga de trabalho do NASE, relativamente ao SGR. Aproveitando esta falta de trabalho, dediquei-me totalmente à criação da nova lista de verificação, que me foi solicitada pela Coordenadora. Esta lista já me foi solicitada há vários meses, no entanto, optei por esperar para assistir às auditorias externas e eventualmente às auditorias pelo Centro de Saúde de Cascais, não tendo estas últimas sido possível. Após vários apontamentos registados em múltiplos contextos, principalmente observados nas auditorias externas e nas constantes visitas acompanhada da C., redigi o primeiro rascunho da lista de verificação. Uma vez que não tenho conhecimentos muito aprofundados sobre a matéria, enviei à L. uma cópia, para que me pudesse aconselhar sobre alguns pontos. A L. prontamente sugeriu alguns pontos e voltei a trabalhar no rascunho, tendo terminado um segundo rascunho quase final, no qual acrescentei os pontos sugeridos pela L. e outros que posteriormente me pareceram pertinentes, após me aconselhar com a C., nutricionista de formação académica. Voltei a entregar-lhe este rascunho, que foi enviado de seguida ao B., o técnico que acompanha a L. nas visitas aos refeitórios, com o intuito de verificar se a nova lista estava completa, porém não demasiado extensa, devido ao escasso tempo em que podemos permanecer nas cozinhas.

No dia seguinte, procedi à leitura do caderno de encargos com a empresa fornecedora, respeitante à parte das penalizações, para melhor estar a par da questão, aquando da futura reunião. Procedi ainda à redação dos relatórios relativos às duas auditorias que observei, a pedido da Coordenadora.

Ainda neste dia, recebi, ao final da tarde, um *e-mail* com a marcação da data para a reunião com a empresa fornecedora, dia 14 de abril, às 15h30.

No dia seguinte, voltei a insistir no contacto com o JI da Torre, uma vez que era o único estabelecimento de ensino a integrar o projeto de Educação Alimentar que ainda não tinha confirmado a calendarização proposta. Desta vez consegui comunicar com a educadora coordenadora que me afirmou estar a contar com a nossa presença nos dias planeados, embora se tenha esquecido de responder ao email enviado pelo NASE. Ficaram então confirmadas finalmente as penúltimas sessões do projeto. Ainda relacionado com o projeto, a P.G., a técnica que nos tem acompanhado em algumas sessões solicitou-me que lhe entregasse às faturas respeitantes às despesas com os materiais neste projeto. Tal como pedido, entreguei um envelope com todas as faturas, pelas quais estava responsável desde o início do projeto.

Data: semana de 21 a 24 de abril de 2014

Apesar de estar ainda de férias no dia 21 de abril, compareci, da parte da tarde (15h00), ao estágio para mais uma reunião com a empresa fornecedora, agendada para as 15h30. No entanto, a reunião foi desmarcada pela entidade e por esquecimento da coordenadora do NASE não fui informada. A reunião parece ter sido remarcada para o dia 28 de abril, todavia a L. disse-me que é possível que voltem a desmarcar, sendo por isso pertinente que vá confirmando ao longo da semana se esta nova data se mantém.

Os dias que se seguiram foram bastante calmos, sendo que foram passados a redigir algumas notas de campo em atraso e a categorizá-las, de seguida. No dia 22, pude constatar uma situação, no JI de Birre, em que, devido à falta de energia durante o fim de semana, um dos frigoríficos que armazenava as refeições da semana seguinte ficou desligado, levando a que as refeições se estragassem. As refeições tiveram então que ser desperdiçadas. Ainda neste dia, a jovem a realizar o Programa de Ocupação de Jovens queixa-se de que a EB1/JI de S. Pedro do Estoril não está a cumprir com a sua

responsabilidade no que diz respeito à entrega das listas de encomendas das refeições escolares. Neste contexto, a L. diz-lhe que terão que contactar a direção do Agrupamento de Escolas para reforçar a importância de colaborarem com a autarquia, caso contrário, as informações não chegam à mesma. Finalmente, foi realizada, nesse mesmo dia, mais uma ação de formação para os colaboradores dos refeitórios escolares, mas desta vez com pouca aderência.

No dia seguinte, dei continuidade à redação das notas de campo, porém com algumas interrupções quando a equipa precisava de ajuda. Assim, ajudei a B. a procurar uma carta de envio de referências de MB a um encarregado de educação que alegava não ter a dívida que a autarquia emitiu para execução fiscal. As técnicas do NASE suspeitaram da situação e verificaram a mesma e confirmaram a situação de dívida do encarregado de educação. Uma vez que a técnica que está responsável pelos transportes acompanhados das crianças com NEE's estava ausente, em formação, a Coordenadora solicitou-me que contactasse a EB1 da Galiza n.º 2 a informar que não haveria transporte para uma criança para a vela, por motivos de avaria. Desta forma, contactei a mesma escola porém a coordenadora da mesma disse-me que não tinham nenhum aluno com o nome de que tinha informação com NEE's. A L., face a esta situação, aconselhou-me a ligar para a Galiza n.º 3 para verificar se não teria sido engano, no entanto, a escola não atendia. Assim, contactei a acompanhante destes meninos que voltou a insistir que o aluno pertencia à Galiza n.º 2. Voltei a contactar a escola e a coordenadora procurou saber a que estabelecimento a criança pertencia e conseguiu obter a informação. A criança pertencia então à EB2/3 da Galiza. Finalmente resolvida a situação, contactei a escola correta e transmiti a informação solicitada pela coordenadora.

O último dia da semana foi passado a implementar mais uma sessão do projeto de Educação Alimentar, desta vez com o JI da Torre. Tínhamos agendado com as educadoras de infância que iríamos desenvolver duas sessões em separado com cada uma das salas. No entanto, as mesmas não perceberam essa informação e disseram-nos que as crianças de uma das salas teriam aula de ginástica a meio da manhã. Assim, decidimos, em conjunto com as educadoras, unir as duas salas e realizar apenas uma sessão. A adesão, como já é habitual, foi elevada. As crianças mostraram-se bastante participativas na realização das atividades.

No fim da sessão, por volta das 10h30, verificámos que seria muito cedo para acompanhar o almoço escolar, por isso procedemos somente à inspeção das instalações da cozinha e do refeitório. Apesar de ter sido uma visita rápida, pudemos apurar a ausência de um insetocutor, verificando-se a existência de bastantes moscas na altura do verão; a ausência de cacifos para as funcionárias da empresa fornecedora, levando a que estas arrumem os seus pertences na despensa, prática pouco recomendada; e finalmente, pudemos ainda apurar a ausência de um dispositivo de alarme de falta de energia no frigorífico. Esta situação já foi referida em notas de campo anteriores, devido ao desperdício de algumas refeições causadas pela falta de energia pelo fim de semana.

Data: semana de 28 de abril a 2 de maio

A semana foi iniciada com uma visita à EB1/JI de S. Pedro do Estoril, a fim de acompanhar o primeiro dia do teste experimental de transporte das refeições a quente. Em simultâneo, encontravam-se a L. e o B. na EB1 de S. João do Estoril, para o mesmo propósito. Assim, dirigi-me com a C., a nutricionista estagiária, ao estabelecimento de ensino, no qual procedemos apenas a alguns dos procedimentos habituais. Normalmente, acompanhamos o período de almoços escolares, no entanto, neste dia, somente fazia sentido acompanhar a receção das refeições e a hora de servir. A C. deu então início ao fardamento para se deslocar no interior da cozinha. A refeição foi fornecida às 11h15, sendo que até essa hora inspecionámos a higienização das instalações da cozinha, tendo a C. considerado que os armários podiam estar melhor limpos. Passado pouco tempo, as refeições chegaram e deu-se início ao principal procedimento da visita: verificar a que temperaturas as cuvetes chegam e a que temperaturas são servidas. Constataram-se algumas irregularidades relativamente ao prato principal, bem como aos termos das dietas e refeição vegetariana. Contámos com a presença da nutricionista estagiária da empresa fornecedora, que prontamente aconselhou as funcionárias sobre algumas boas práticas de higiene e de medição das temperaturas.

Após o fim da visita, regressámos às instalações da câmara, uma vez que tínhamos mais uma reunião com a empresa fornecedora às 15h30. Conforme já habitual, durante a reunião registei os temas e abordagens efetuadas numa grelha de observação, com o objetivo de compilar as atitudes da parte da autarquia face ao serviço concessionado. Foram abordados vários assuntos, nomeadamente uma das reuniões que a Coordenadora e a D. L. tiveram com a Associações de Pais de uma das escolas da rede pública, sobre a

presumível intoxicação alimentar que ocorreu duas semanas antes. Discutiram-se alguns casos de estabelecimentos de ensino com mais reclamações das refeições escolares, ou até sobre o teste experimental de transporte a quente em dois dos estabelecimentos de ensino da rede pública.

No dia 30, fui solicitada pela Coordenadora para visitar mais uma vez a EB1/JI de S. Pedro, para verificar a questão das temperaturas. Desta vez, não fui acompanhada da C., cabendo então a mim a responsabilidade total de verificar estas questões, que embora não estejam relacionadas com as Ciências da Educação, foram já assimiladas através das várias visitas que efetuei na companhia da C.. Sei então já reconhecer que a temperatura ideal de receção é acima dos 65°C, não podendo as refeições serem servidas abaixo dessa temperatura. Todavia, tal não se verificou. Ainda nesta tarde elaborei o seguinte relatório:

Na sequência do acompanhamento da receção das refeições no estabelecimento de ensino em questão, foi possível constatar as seguintes considerações. As refeições foram rececionadas excecionalmente às 11h25, devido à falta de água registada durante toda a manhã. Por este motivo, não foi rececionada salada nem fruta, dado que não haveria água para as lavar e desinfetar, tendo sido por isso fornecidos iogurtes de *tutti-frutti* (cuja validade era 15 de maio), levando a um pequeno atraso no fornecimento das refeições deste dia.

Após a receção dos produtos, a responsável pela unidade procedeu à medição das temperaturas, não as tendo registado, dado o carácter não obrigatório desta prática. Assim, foi possível verificar que:

- ❖ A sopa (creme de legumes) foi rececionada a 79,3°C, tendo sido mantida na cuba, para conservar a temperatura.
- ❖ As cuvetes que continham o prato principal (massinha de frango) registavam uma temperatura de 66°C (para a que se encontrava no topo da cuba) e de 73°C (para a que se encontrava por debaixo da primeira cubete). Quanto à primeira cubete, esta foi colocada no banho-maria para aumentar um pouco a temperatura e ser servida no 1.º turno de almoço. Já a segunda foi mantida na cuba.
- ❖ Os dois termos com as refeições de dieta foram rececionados a:
 - Refeição sem sal: sopa a **64,5°C** e massinha de frango a **50°C**.
 - Refeição com sal: frango a **48,6°C** e legumes com massa a **48,4°C**.

- ❖ O termo da refeição vegetariana foi rececionado a: **39,2°C** (frango e legumes) e **37,1°C** (massinha).

Considerando as temperaturas de receção, destacam-se negativamente, isto é, abaixo dos 65°C, os termos respeitantes às dietas e à refeição vegetariana. Isto ocorre provavelmente devido à incapacidade destes termos em manter a temperatura, sendo por isso, pertinente encontrar uma solução mais eficaz para o fornecimento destas refeições individuais. Face a esta situação, a responsável pela unidade colocou os três termos no banho-maria para subir a temperatura e alcançar a temperatura ideal, demonstrando reconhecer a importância desta questão.

Após as refeições terem sido mantidas durante algum tempo no banho-maria, as crianças começaram a dar entrada no refeitório. Assim, a responsável pela unidade deu início à medição oficial e registo das temperaturas das cuvetes que estavam colocadas no banho-maria, bem como da sopa que se encontrava ainda na cuba. Assim sendo, as temperaturas eram então:

- ❖ Sopa normal: 75,3°C
- ❖ Prato principal normal: 80,1°C
- ❖ Dietas:
 - Refeição sem sal: sopa a 70,3°C e massinha de frango a 69,5°C.
 - Refeição com sal: frango a 69,7°C e legumes com massa a 65,3°C.
- ❖ Refeição vegetariana: frango e legumes e massinha com temperaturas a rondar os **55°C**.

De seguida, as funcionárias da empresa fornecedora deram início ao fornecimento das refeições normais e dietas, excetuando a refeição vegetariana que não tinha, à hora do começo do almoço, atingido as temperaturas ideais. Os termos foram então mantidos por mais tempo no banho-maria até atingirem a temperatura à qual foram servidos: 65,3°C. Mais uma vez, os termos, por não manterem a temperatura, dificultam o fornecimento das refeições na hora prevista e todo o funcionamento do refeitório escolar, sendo por isso impreterível uma solução mais eficaz para as refeições de dieta e vegetariana.

Por fim, é importante comentar a composição do prato principal, composto por pedaços de frango desfiado e massa de tipo macarrão. Durante o fornecimento do prato

principal, pôde-se verificar a existência de múltiplas peles e ossos grossos e finos, situação que pode acarretar alguns riscos de engasgamento por parte das crianças. Relativamente ao fardamento das funcionárias, estas vestiam touca e bata, no entanto não apresentavam o calçado apropriado, mais uma vez. Não se verificou o uso de adornos.

No dia 1 de maio, pude observar uma situação relevante, diretamente passada com um encarregado de educação, que foi posteriormente atenuada pela L.. Durante a manhã, a L. recebeu um telefonema de um pai membro da Associação de Pais da EB1 de S. João do Estoril, sobre a presumida intoxicação alimentar, posteriormente comprovada como virose de gastroenterite. O pai questionava a seriedade do concurso público que a empresa fornecedora venceu para o fornecimento das refeições escolares da rede pública do concelho de Cascais. Face a esta situação, a L. respondeu ao pai calmamente, informando-o dos procedimentos concursais e defendendo a seriedade e transparência do mesmo. Tal como esta situação, muitas outras já surgiram, sendo necessário um trabalho direto e diário com os encarregados de educação que contactam o NASE.

Data: semana de 5 a 9 de maio de 2014

No dia 5 de maio ocorreu mais uma sessão do Projeto de Educação Alimentar, desta vez no JI de Murches. Chegámos a este JI às 9h50, para solicitarmos um pouco de terra da horta e alguns materiais importantes para o decorrer da sessão. Por volta das 10h00, demos início à sessão com o primeiro grupo, composto por cerca de 20 crianças. A sessão correu conforme planeado, uma vez que a educadora de infância deste grupo nos forneceu alguma terra para os pequenos vasos, conseguindo assim colmatar a falta de terra da nossa parte. As crianças deste grupo eram bastante participativas, interessadas e até conhecedoras dos hortícolas de que falámos, alface, tomate e cenoura. Terminada a sessão, passámos para o segundo grupo, igualmente composto por cerca de 20 crianças. Este grupo era composto por crianças mais velhas, isto é, na sua maioria com 5 e 6 anos, facilitando assim a utilização de um discurso mais rico e exigente. Foram, de igual forma, bastante participativas e entusiasmadas. Despedimo-nos dos dois grupos e regressámos à carrinha da câmara. Fomos transportadas, incluindo a C., para o JI de Alcoitão, com o intuito de, como já foi referido em notas de campo anteriores, visitar a cozinha deste estabelecimento.

No JI de Alcoitão não aguardavam a nossa visita, tendo sido, por isso, importante conversar com a educadora coordenadora para explicar o propósito da nossa visita. Fomos, de seguida, encaminhadas para a cozinha, onde a C. deu início à inspeção. Relembro que fomos visitar esta cozinha devido à reclamação da mãe de uma criança a frequentar este JI, que igualmente trabalha para a empresa fornecedora, nomeadamente na cozinha da EB1/JI de S. Pedro do Estoril. De facto, a cozinha de Alcoitão é uma cozinha com pouca higienização, com as paredes, chão e equipamentos com alguma sujidade, demonstrando que o plano de higienização não está a ser cumprido. Em conjunto com a C., inspecionei outras questões nomeadamente o fardamento correto e a ausência de adornos. Para comprovar esta questão, fotografei algumas destas situações, com o objetivo de serem integradas no relatório redigido pela C., sobre as condições da cozinha. Todas estas questões são da responsabilidade da empresa fornecedora, no entanto, verifiquei várias falhas da responsabilidade da autarquia. Ao entrar no JI de Alcoitão, deparamo-nos com um buraco no teto, devido a uma infiltração. Aliás, verificam-se várias manchas de humidade nas paredes. Na minha opinião, este é o JI com maior prioridade de manutenção da parte da autarquia, no entanto, pelo que me foi dito pela Coordenadora, a autarquia tem conhecimento do estado deste estabelecimento, porém continua sem atuar. Esta situação parece-me ocorrer devido à população escolar deste estabelecimento e devido à sua localização. O JI encontra-se inserido no interior de um bairro social bastante conhecido na zona de Alcabideche, marcado pela degradação das habitações e pela baixa escolaridade e situação precária das famílias que nele habitam. O que ocorre é que os encarregados de educação destas crianças assumem uma posição muito submissa, não reclamando sobre os aspetos menos positivos da educação dos seus filhos. Há várias questões a melhorar neste JI, no entanto é raro a autarquia receber queixas destes pais. É mais frequente as educadoras contactarem a autarquia e solicitarem a alteração da ementa ou até a remoção de um ingrediente, mas desde que iniciei o estágio, não presenciei nenhuma reclamação sobre as instalações do estabelecimento, nem sobre as condições de higiene da cozinha. Parece-me, por isso, ainda mais pertinente agir para colmatar estas falhas, sendo que vou sugerir à Coordenadora mais algumas visitas a este estabelecimento, até porque a gestora de unidade da empresa fornecedora, a D. L., está avisada das más condições de higiene da cozinha e deverão proceder ao melhoramento destas questões.

No dia 7, procedi à preparação das sessões do Projeto de Educação Alimentar agendadas para dia 8 e 9 de maio, nos JI da Torre e de Murches, respetivamente. Após preparar os recursos necessários para concretizar as sessões, dirigi-me ao gabinete da C. para que, no dia 8 de maio, ela levasse a cabo mais uma sessão, no entanto, sem o meu apoio, dado que teria que estar em Lisboa da parte da manhã. Ainda ao fim da manhã, fui informada de que não teria disponível o carro para transporte para a sessão de dia 9, por isso tive que solicitar a marcação de um carro extra, para nós as duas.

Tendo estado ausente no dia 8 de maio, contactei a C. para saber se a sessão teria corrido conforme esperado e se estava tudo tratado para a sessão do dia seguinte. Assim, no dia 9, concretizámos a última sessão do Projeto de Educação Alimentar, no JI de Murches. Tal como todas as outras, esta sessão decorreu da melhor forma, com bastante participação das crianças. Tive, por atraso da carrinha da câmara, que juntar os dois grupos, criando um grupo bastante grande, com cerca de 45 crianças e as respetivas educadoras de infância e assistentes operacionais. Tal tornou a sessão um pouco mais extensa, dado que várias crianças contribuíam com pequenos comentários e queriam participar em todas as atividades. Fazendo um balanço global, o projeto de educação alimentar atingiu os seus objetivos, nomeadamente educar para uma alimentação saudável, caracterizada por uma grande variedade de hortícolas e de formas de os confeccionar. A colaboração das educadoras de infância permitiu “segurar” melhor as turminhas e cumprir com a missão do projeto. Foi um prazer participar neste projeto, com a duração de cerca de dois meses, na companhia da nutricionista, e um prazer em contactar, de forma tão próxima, com a comunidade escolar. O sucesso do projeto é a prova de que as crianças poderão aderir com maior facilidade ao consumo dos hortícolas, se forem incentivadas de forma lúdica a tal. O que temos verificado em muitos dos refeitórios é uma obrigatoriedade pouco justificada às crianças, em consumir todos os hortícolas que se encontram no prato. Quando elucidadas sobre os benefícios dos mesmos, as crianças por iniciativa própria ingerem os hortícolas, sem grandes sacrifícios.

Data: semana de 12 a 16 a maio de 2014

O início desta semana foi bastante calmo, no entanto bastante positivo em certa medida. A coordenadora do NASE encontra-se de férias, por duas semanas, sendo que ocupei a sua secretária para poder ter acesso à *internet* e a um computador da rede.

Enquanto trabalhava, a L. chamou-me à sala do lado e perguntou-me se gostaria de participar no Programa de Ocupação de Jovens (POJ) e ficar colocada no NASE, a desempenhar as mesmas funções da A., funções que já referi anteriormente. Como é de esperar, disse à L. que claro que estava interessada e que tinha todo o gosto em continuar a trabalhar com a equipa do NASE. A L. disse-me que quando a Coordenadora chegasse, que iria conversar com ela para iniciar as candidaturas de POJ, para eu me inscrever.

O dia 13 foi passado a redigir as notas de campo em atraso, mas igualmente a tratar de alguma logística inerente às novas marcações de visitas aos refeitórios escolares. O carro do DED tem andado bastante ocupado, sendo necessário marcar carro extra, quando não é possível o transporte pela carrinha habitual. Assim, procedi à marcação desta carro, através de um *e-mail* para a técnica responsável por essa tarefa. No entanto, não recebi a confirmação do transporte, ficando por isso estas visitas ainda em aberto. Pouco tempo depois, recebi um telefonema da secretária do diretor do Departamento, para me dirigir à sua sala. Tinha havido um engano na contabilização da despesa do projeto de Educação Alimentar, tendo eu que cobrir o excesso que me foi devolvido destas despesas. As faturas das despesas do projeto ficaram então acertadas.

O resto da semana foi passada a reler a Tese de Doutoramento de J. Martins (2007) e a ler um Decreto-Lei que ainda não tinha lido – DL n.º399-A/84, a atualização da legislação base sobre os complementos e apoios educativos. No último dia da semana, apoiei na organização do arquivo, uma vez que a mudança de instalações se encontra para breve, tendo por isso auxiliado a A. a registar o nome das pastas que pretendemos levar para o novo espaço e a inventariar o que de suporte informático e equipamentos também levaríamos.

Data: semana de 19 a 23 de maio de 2014

Estando uma das técnicas do NASE ausentes, ocupei o seu lugar junto à Coordenadora, tendo esta alteração de lugar permitido assistir a dois comentários entre a Coordenadora e a L.. O primeiro referia-se ao facto de no próximo ano letivo irem encerrar dois Jardins-de-infância, nomeadamente o de Birre e o de Atibá. Os alunos matriculados nestes JI serão recolocados nos JI mais próximos, no entanto o que me chocou foi o facto de estas decisões serem tomadas com tão pouco tempo de antecedência, isto porque pude ouvir que a educadora coordenadora do JI de Birre foi avisada pelas

funcionárias da cozinha e não por um membro do Departamento de Educação, causando algum atrito pela parte da educadora. O segundo comentário dizia respeito à segunda ronda de auditorias externas aos refeitórios escolares, mas igualmente às cozinhas das IPSS que servem algumas das escolas JI e 1.º CEB da rede pública do concelho, algo que é novidade em relação às auditorias anteriores. Ainda neste dia, estava agendada uma visita à cozinha do JI de Alcoitão, sobre o qual recebemos reclamações sobre a má higienização da mesma. Assim, dirigi-me com a C. a este estabelecimento de ensino para acompanhar o fornecimento das refeições e constatámos que os pontos menos positivos desta cozinha mantêm-se, não tendo havido grandes alterações. Os equipamentos continuam a demonstrar más condições de higiene no seu interior e nas portas dos mesmos, nomeadamente o forno, que apresenta um elevado nível de gordura na porta de vidro, gordura que não poderia ser daquele dia, uma vez que quando chegámos as cuvetes com a comida ainda não tinham sido inseridas no mesmo, sendo essa sujidade acumulada. Enquanto a C. inspecionava outros pormenores, as crianças deram entrada no refeitório, cabendo-me a mim observar a questão dos apoios durante o almoço, situação que está bastante organizada neste JI. Assim, o relatório enviado à Coordenadora foi este:

Na sequência do acompanhamento dos almoços escolares no estabelecimento de ensino em questão, apurámos a existência de apenas um turno de refeição, composto por cerca de 50 crianças, na sua totalidade. O almoço habitualmente inicia-se às 11h30, no entanto no dia de hoje iniciou-se às 12h00 horas, devido ao mau tempo, não havendo a possibilidade das crianças, posteriormente ao almoço, irem para o jardim. Por volta das 12h00 horas, as crianças de uma das salas entraram acompanhadas da educadora de infância e de uma assistente operacional, que as encaminharam para os seus lugares. Poucos segundos depois, uma outra educadora de infância acompanha as crianças da sua sala a entrarem no refeitório. Ambas as educadoras apoiaram todo o almoço das crianças, juntamente com mais três assistentes operacionais. Os cinco elementos do estabelecimento de ensino prestarem um apoio e acompanhamento bastante eficiente e rápido, procurando chegar a todas as crianças.

No que diz respeito ao número de elementos a usufruir gratuitamente do almoço, averiguámos que habitualmente almoçam quatro elementos, nomeadamente duas educadoras de infância e duas assistentes operacionais.

Para finalizar, é importante destacar que as crianças aceitaram muito bem a refeição que lhes foi servida (hambúrgueres com arroz) e que se verificou a ausência de hortícolas no prato principal, uma vez que as funcionárias e educadoras só serviam as crianças com salada caso estas solicitassem. Após a prova do prato principal e da sopa, constatámos que ambos os pratos continham a textura correta e um bom sabor. Foi, positivamente, servida como fruta o *kiwi*, demonstrando um esforço em servir fruta variada.

No dia seguinte dei início à redação deste relatório, que como já referi remete-se apenas para a questão dos apoios durante a hora de almoço, uma vez que a C. efetua um relatório muito mais especializado sobre as condições de higiene dos espaços físicos. Um dia depois, iniciámos a mudança para as novas instalações, tendo a manhã do dia 20 e de dia 21 passadas a apoiar os técnicos de mudanças e de informática da autarquia a realizar a mudança. Tentei no dia 21 dar continuidade à leitura do Relatório de Estágio de Ramalhete (2014), no entanto, devido ao constante movimento não foi possível terminá-la.

No dia 23, estava agendada uma visita à EB1/JI de S. Pedro do Estoril, porém, falta de disponibilidade, a C. não pôde ir. Assim, tal como já aconteceu, iria fazer a visita sem acompanhamento, concentrando-me apenas nas medições de temperaturas de receção e de manutenção nas estufas de banho-maria. No entanto, quando me deslocuei ao local habitual onde nos encontramos com os motoristas, não consegui encontrar o motorista que me levaria ao estabelecimento de ensino. Desta forma, a visita foi desmarcada, uma vez que, após conversa com a administrativa que está responsável pelas marcações de transporte para o Departamento de Educação, tive conhecimento de que o motorista aguardou pouco tempo e como não apareceu ninguém, dirigiu-se a outro local. Tendo tal acontecido, regressei às instalações do NASE para dar continuidade à leitura de Ramalhete (2014).

Data: semana de 26 a 30 de maio de 2014

Uma vez que o estágio está prestes a terminar, esta semana foi mais calma, com poucas atividades de estágio. Aproveitei, por isso, para dar algum andamento às notas de campo que se encontravam já em atraso e para apoiar as técnicas do NASE na reorganização dos gabinetes, para os quais nos mudámos recentemente. Os dias seguintes

foram passados a rever todos os documentos a que pude aceder e a elaborar uma lista das informações relevantes que ainda precisaria. Assim, no dia 30, solicitei à B. o valor mensal referente à despesa que a Câmara Municipal de Cascais tem com as refeições escolares. Foi-me dito pela mesma, que o mês que utilizam como referência para as estimativas que elaboram é o mês de janeiro, sendo por isso importante ceder-me a despesa referente ao mês de janeiro deste ano letivo: 2013/2014. Assim, tive acesso ao valor total deste mês que é despendido pela CMC em almoços: 306.658,68 €, sendo que deste total, 69.602,11 € é devolvido à CMC, através dos pagamentos dos encarregados de educação, cujos educandos pertencem ao escalão B e C. Assim, a despesa perfaz um valor de 237.056,57 €.

Era ainda importante saber em média quantos almoços são servidos mensalmente a crianças a frequentar os JI e 1.º CEB da rede pública do concelho, bem como saber no total quantas refeições foram servidas no ano letivo 2012/2013. Quanto a estas informações, não pude ter acesso às mesmas uma vez que tive que abandonar as instalações do NASE para mais uma visita, desta vez à EB1/JI de S. Pedro do Estoril. Foi uma visita muito curta devido ao objetivo que nos levou a estabelecimento. Pretendia-se apenas acompanhar o teste experimental de transporte a quente e garantir a higiene na receção dos produtos, para além da habitual medição das temperaturas de receção e no momento de servir. Após a observação, constatámos que os elementos da empresa fornecedora destacados para este estabelecimento são um exemplo, uma vez que têm já absorvido um esquema muito estruturado quanto às tarefas de cada uma e principalmente, muito respeitador das normas estipuladas pelo manual HACCP, documento regulador das práticas de higiene e segurança alimentar.

Data: semana de 2 a 6 de junho de 2014

O dia 2 de junho começou com a nova marcação de visitas aos refeitórios escolares, nomeadamente ao refeitório da EB1/JI Areia-Guincho e da EB1 n.º1 da Amoreira, para os dias 5 e 6 de junho, respetivamente. Uma vez que o NASE já não se encontra instalado no edifício em que permanece a Divisão de Intervenção Educativa, a marcação de transporte da autarquia foi dificultado, tendo por isso deixado de ser eu a marcar estas visitas e passado a ser a C., a nutricionista estagiária, que se encontra nesse mesmo edifício. Neste dia, procurei ainda começar a redigir a parte do enquadramento

teórico respeitante à concessão de serviços públicos, com base em textos já lidos sobre o tema.

No dia 3, procedi ao fim da leitura do relatório de estágio de Ramalhete (2014), a fim de verificar o conteúdo que este integra relativo aos refeitórios escolares e à forma como a Câmara Municipal do Montijo gere este serviço público, tendo verificado que é bastante diferente em comparação com a forma como a Câmara Municipal de Cascais gere este mesmo serviço no concelho. É importante ter esta visão sobre outro município, uma vez que atribui ao município de Cascais esta particularidade ao nível da concessão do fornecimento das refeições escolares. Ainda neste dia, recebi um *e-mail* da C. a informar que tínhamos outra visita agendada, nomeadamente para dia 9 de junho, à EB1 de S. João do Estoril. Ao fim do dia, já não me encontrava nas instalações do NASE, recebi outro *e-mail*, desta vez da Coordenadora, a informar sobre a marcação de uma nova reunião com a empresa fornecedora, no dia 11, às 15h30, nas instalações do antigo edifício.

Na quarta-feira, dia 4, pude observar alguns comentários entre duas técnicas do NASE sobre a alteração da designação de duas escolas do concelho, nomeadamente a EB1 n.º 2 de Alcabideche, a designar-se agora EB1 Maria Margarida Rodrigues; e a EB1 n.º 2 da Amoreira, a designar-se agora EB1 Fernando Teixeira Lopes. Neste dia procedi à redação de um pequeno relatório sobre o projeto de Educação Alimentar, tendo em conta que, como já referi nas notas de campo da semana passada, a L. me esclareceu sobre tal.

No dia 5, desloquei-me, na companhia da nutricionista estagiária à EB1/JI Areia-Guincho, para mais uma visita ao refeitório escolar. Esta escola usufrui de transporte de refeições diferidas, ou seja, regeneradas na cozinha do estabelecimento de ensino. Esta visita surgiu devido às várias queixas dos encarregados de educação relativas à higienização da cozinha, no entanto, quando a visitámos, não verificámos grandes problemas na higienização. Encontrámos sim algumas práticas de higiene menos positivas, mas pequenas falhas que são solucionadas com facilidade, nomeadamente alguma sujidade nas portas dos frigoríficos, alguma desorganização no interior do frigorífico, dado que os produtos não se encontravam bem distribuídos pelas prateleiras. No entanto, verificámos uma boa aceitação quer da parte das professoras e educadoras, quer da parte das crianças, relativamente ao que lhes é servido. Persiste a má aceitação

do peixe tintureira, que já tinha sido pedido para ser retirado há vários meses. O NASE presumiu que tivesse sido substituído, no entanto, neste estabelecimento de ensino, continua a ser servido, situação à qual a responsável pela unidade procurou adaptar-se, dado que só serve tintureira quando confeccionada no forno e não cozida, já que perde sabor, consistência e bom aspeto. Ainda neste dia, como já é habitual, preenchi a *checklist*, a nova atualização por mim elaborada, e enviei à L., para arquivo.

No dia 6, ocorreu mais uma visita, igualmente acompanhada da C., mas desta vez à EB1 nº 1 da Amoreira. Ao contrário do estabelecimento visitado no dia anterior, este usufrui de uma cozinha de regeneração, dado que as refeições fazem parte do regime diferido. Mais uma vez, não apurámos grandes falhas na cozinha e refeitório desta escola, no entanto verificámos que persiste o problema dos apoios. Os elementos da empresa fornecedora continuam a queixar-se de que não se sentem apoiadas pelos elementos da escola, que devem apoiar as crianças durante o almoço, para que possam usufruir do almoço subsidiado pela autarquia. Aparentemente as professoras permanecem numa mesa à parte e almoçam em grupo, descuidando os seus alunos que se encontram igualmente a almoçar e requerem uma atenção quase personalizada. Esta situação foi reportada através do preenchimento da *checklist* e, posteriormente, enviada à L., igualmente para arquivo.

Data: semana de 9 a 13 de junho de 2014

Sendo esta a última semana de estágio, por sinal, bastante curta devido aos dois feriados, procurei participar nas últimas visitas aos refeitórios escolares e estar presente na última reunião do ano letivo com a empresa fornecedora. Assim, no dia 9, dirigi-me, na companhia da C., ao estabelecimento de ensino que em simultâneo com a EB1/JI de S. Pedro do Estoril, se encontra em teste experimental quanto ao transporte a quente. O objetivo era verificar se os elementos da empresa fornecedora estão a medir e registar as temperaturas nos dois momentos exigidos: na chegada dos produtos e no momento de servir, tendo estas que estar acima de 65°C. Verificámos que, em termos de práticas, está tudo a correr pelo melhor, ou seja, as temperaturas são medidas e registadas conforme estipulado. No entanto, temos constatado várias vezes uma questão. São poucos os pratos que chegam aos estabelecimentos de ensino acima de 65°C, especialmente os pratos cujos produtos são fracionados e não comida de forno, em que mais facilmente se conserva uma temperatura elevada. Todavia, não existe uma solução para este problema, já que são

cumpridos todos os procedimentos para manter temperatura. Após a visita, preenchi a *checklist* habitual e enviei à L..

Na quarta-feira, dia 11, uma vez que não poderia estar presente no dia 12, estive todo no dia no estágio. Da parte da manhã remeti o trabalho para os guiões de entrevista aos elementos da autarquia, mas principalmente fiz algumas alterações sugeridas pela Coordenadora, relativamente à nova *checklist*, por mim elaborada. Da parte da tarde, por volta das 15h, desloquei-me na companhia da Coordenadora e da L. ao edifício onde anteriormente se encontrava localizado o NASE, para mais uma reunião com a empresa fornecedora. Esta foi a última reunião a que pude assistir, uma vez que este foi igualmente o último dia de estágio. Na reunião estavam presentes os elementos já habituais, mas desta vez os elementos da empresa fornecedora fizeram-se acompanhar de uma nutricionista que, pelo que percebi, já acompanhava no passado as refeições escolares, porém esteve de licença de maternidade, tendo regressado agora. Os assuntos debatidos na reunião passaram principalmente pelas avaliações provenientes pelas auditorias realizadas às cozinhas dos estabelecimentos de ensino do concelho de Cascais, das quais surgiram vários pontos menos positivos e necessários de ser corrigidos pela empresa fornecedora. A Coordenadora começou por enumerar alguns pontos, tendo dado de seguida a palavra à C., para completar com outros que esta tinha detetado, aquando das nossas visitas aos refeitórios escolares. A reunião assumiu uma informalidade, já frequente, dada a proximidade na relação especialmente com a gestora de unidade, D. L.. Foram abordados vários assuntos e apresentadas, pela empresa fornecedora, as respetivas soluções, sejam elas ações de formação para as suas colaboradoras sobre a higiene pessoal durante o serviço e a higienização das instalações, ou até medidas sancionatórias para algumas das colaboradoras, medidas expressas num Plano de Desenvolvimento e Melhoria, entregue aos elementos do NASE.

Guião de Entrevistas

Os objetivos destas entrevistas remetem para os quatro grupos de atores envolvidos no Programa Alimentar: Município, Parceiros, Professores/Educadores coordenadores de Estabelecimento de Ensino e, por fim, Encarregados de Educação. Para cada grupo de atores foram estabelecidos objetivos gerais, sendo que esses objetivos conduziram a objetivos específicos e questões orientadas particularmente para cada ator.

Objetivos gerais:

1. Município:

- a. Identificar a importância das competências educacionais, em particular da Ação Social Escolar, para o município.
- b. Conhecer a perceção do município face à sua intervenção em matéria educacional.
- c. Descrever a intervenção do município em matéria de Programa Alimentar.
- d. Identificar quais os instrumentos de regulação do Programa Alimentar.

2. Parceiros:

- a. Conhecer qual a perceção dos parceiros face ao trabalho desenvolvido no fornecimento de refeições escolares.
- b. Identificar qual a perceção que têm face à satisfação dos Encarregados de Educação quanto ao serviço que prestam.

3. Professores/Educadores coordenadores de Estabelecimento de Ensino (E.E.):

- a. Identificar qual consideram ser o seu papel em matéria de Programa Alimentar.
- b. Identificar a perceção face ao serviço prestado pelo município e pelos seus parceiros, em matéria de Programa Alimentar.

4. Encarregados de Educação:

- a. Identificar a sua perceção face ao serviço prestado pelo município e pelos seus parceiros, em matéria de Programa Alimentar.
- b. Reconhecer qual consideram ser o seu papel neste processo.

Dimensões	Categorias	Subcategorias	Objetivos específicos	Observações
Geral	Legitimação da entrevista	Validade e pertinência da entrevista	- Informar o entrevistado sobre o âmbito e temática da entrevista e sobre a finalidade dos dados.	
		Importância da participação do entrevistado	- Salientar a importância da participação do entrevistado para a condução e sucesso da investigação.	<i>Questionar se o entrevistado pretende manter o anonimato</i>
		Disponibilização da transcrição da entrevista	- Informar sobre a disponibilização da transcrição da entrevista.	
	1.1 A Educação a Ação Social Escolar (ASE)	As competências educacionais vistas pela autarquia	- Caracterizar o nível de importância da intervenção da autarquia em matéria educacional.	<i>Questões direcionadas para a chefe de divisão da DIED</i>
			- Caracterizar o nível de importância da intervenção da autarquia ao nível da Ação Social Escolar.	
		Peso da Educação na despesa municipal	- Conhecer o peso da despesa em Educação no Orçamento Municipal.	
		Perceção face ao serviço prestado enquanto município	- Identificar a perceção da Câmara Municipal face ao serviço que presta em matéria educacional.	

1. Município	1.2 A intervenção do NASE e o Programa Alimentar (PA)	Identificação do trabalho desenvolvido pelo NASE	- Identificar as áreas de intervenção em que o NASE atua.	<i>Questões direcionadas para a coordenadora do Núcleo de Ação Social Escolar</i>
		Importância do Programa Alimentar	- Identificar a importância da aplicação do PA, enquanto competência educacional do município.	
		Parcerias e prestação de serviços externos desenvolvidas pelo município	- Conhecer a evolução da contratação de empresas prestadoras de serviços para o fornecimento das refeições escolares.	<i>Questões direcionadas para a chefe de divisão da DIED</i>
			- Conhecer quais os motivos pelos quais se estabeleceram as parcerias externas e se contrataram empresas prestadoras de serviços para o fornecimento das refeições escolares.	
			- Conhecer o nível de satisfação face ao serviço prestado quer pela empresa privada, quer pelas IPSS.	
		Mecanismos de controlo e monitorização do PA	- Identificar quais os mecanismos utilizados para monitorizar o funcionamento do PA e com que frequência são utilizados.	<i>Questões direcionadas para a coordenadora do Núcleo de Ação Social Escolar</i>
			- Identificar com que finalidade estes mecanismos são aplicados.	
	- Compreender quais as funcionalidades do SGR.	<i>Questões direcionadas para a técnica responsável pelo SGR</i>		

1. Município	1.2 A intervenção do NASE e o Programa Alimentar (PA)	Sistema de Gestão de Refeições (SGR)	- Identificar a importância desta plataforma informática para a consecução do PA de forma eficiente e eficaz.	<i>Questões direcionadas para a chefe de divisão da DIED e para a técnica responsável pelo SGR</i>
			- Identificar que estabelecimentos de ensino integram o SGR.	<i>Questões direcionadas para a técnica responsável pelo SGR</i>
			- Identificar qual o papel da coordenação dos estabelecimentos de ensino em matéria relativa ao SGR.	
			- Descrever como é estabelecido o contacto com os estabelecimentos de ensino e com os Encarregados de Educação.	
		Identificação de problemas e respetiva solução	- Compreender de que forma são detetados os problemas relacionados com o funcionamento do PA e, posteriormente, solucionados.	<i>Questões direcionadas para a coordenadora do Núcleo de Ação Social Escolar</i>
2. Parceiros	2.1 Perceções	Contributo para a prestação do serviço de alimentação escolar	- Reconhecer qual a perceção da IPSS face ao seu contributo para a prestação do serviço público em questão.	<i>Questões direcionadas para os parceiros</i>
		Perceção face ao trabalho desenvolvido	- Constatar qual a perceção dos parceiros face ao trabalho desenvolvido nos refeitórios escolares.	<i>Questões direcionadas para os parceiros</i>

		Importância do estabelecimento de parcerias com as IPSS do concelho.	- Identificar, do ponto de vista das IPSS, qual a importância de envolver estas instituições na consecução de um serviço público, à responsabilidade do município.	<i>Questões direcionadas para a coordenadora da IPSS Ideia.</i>
3. Professores/ Educadores coordenadores de Estabeleciment o de Ensino	3.1 Responsabilidades dos Estabelecimentos de Ensino	Responsabilidade e contributo dos Estabelecimentos de Ensino em matéria de Programa Alimentar	- Identificar quais as responsabilidades dos Estabelecimentos de Ensino em matéria de Programa Alimentar.	<i>Questões direcionadas para os Professores/Educadores coordenadores de EE</i>
	3.2 Perceção quanto ao serviço prestado	Perceção quanto ao serviço prestado pelo município em matéria de Programa Alimentar.	- Identificar qual a perceção do ator educativo quanto ao serviço que é prestado pelo município (linha de atendimento, divulgação, solução de problemas).	<i>Questões direcionadas para os Professores/Educadores coordenadores de EE</i>
		Perceção quanto ao serviço prestado pela empresa, no fornecimento das refeições escolares.	- Identificar qual a perceção do ator educativo quanto ao serviço que é prestado pela empresa, no fornecimento das refeições escolares.	<i>Questões direcionadas para um Professor/Educador coordenador (cujo EE é servido pela ITAU)</i>
		Perceção quanto ao serviço prestado pela IPSS, no fornecimento das refeições escolares.	- Identificar qual a perceção do ator educativo quanto ao serviço que é prestado pela IPSS, no fornecimento das refeições escolares.	<i>Questões direcionadas para um Professor/Educador coordenador (cujo EE é servido por uma IPSS)</i>

4. Encarregados de Educação	4.1 Perceção quanto ao serviço prestado	Perceção quanto ao serviço prestado pelo município em matéria de Programa Alimentar.	- Identificar qual a perceção dos Encarregados de Educação quanto ao serviço que é prestado pelo município (linha de atendimento, divulgação, solução de problemas).	<i>Questões direcionadas para os Encarregados de Educação</i>
		Perceção quanto ao serviço prestado pela empresa ITAU, no fornecimento das refeições escolares.	- Identificar qual a perceção do Encarregado de Educação quanto ao serviço que é prestado pela ITAU, no fornecimento das refeições escolares.	<i>Questões direcionadas para um Encarregado de Educação (cujo educando almoce num EE servido pela ITAU)</i>
		Perceção quanto ao serviço prestado pela IPSS, no fornecimento das refeições escolares.	- Identificar qual a perceção do Encarregado de Educação quanto ao serviço que é prestado pela IPSS, no fornecimento das refeições escolares.	<i>Questões direcionadas para um Encarregado de Educação (cujo educando almoce num EE servido por uma IPSS)</i>
		Sugestões de melhoria	- Constatar quais as áreas em que o serviço pode ser melhorado.	<i>Questões direcionadas para os Encarregados de Educação</i>
Geral	D.	Considerações finais	- Conceder ao entrevistado a possibilidade de fundamentar ou acrescentar algum ponto.	
	Conclusão da entrevista	Agradecimentos	- Agradecer a colaboração do entrevistado.	

Quadro de questões

Data: | Hora:

Entrevistado/s: Chefe de Divisão da Divisão de Intervenção Educativa (DIED)

1. O que representam as competências educacionais para a autarquia de Cascais?
2. E mais especificamente a Ação Social Escolar?
3. Qual o peso da despesa em Educação no Orçamento Municipal?
4. E mais especificamente quanto à ASE ou ao Programa Alimentar? Representa uma grande percentagem?
5. Qual a importância de um desenvolvimento eficiente do Programa Alimentar nas escolas da rede pública do concelho?
6. A DIED contratou prestadores de serviços para assegurar o fornecimento das refeições escolares. Quais os motivos desta contratação?
7. Desde quando ocorre este tipo de contratação? Prevê manterem no futuro?
8. E quanto às IPSS? Qual o motivo de entrega a estas instituições o fornecimento de alguns dos refeitórios escolares do concelho? Prevê manterem no futuro?
9. Qual a sua perceção quanto ao nível de satisfação dos Encarregados de Educação face ao serviço prestado pela empresa? E quanto às IPSS?
10. Relativamente às auditorias externas, qual a sua importância?
11. Fale-me um pouco da intervenção do Instituto Ricardo Jorge, ao nível das auditorias.
12. Qual a importância de uma plataforma informática como o Sistema de Gestão de Refeições?
13. Para terminar, qual é a perceção da CMC face ao trabalho desenvolvido em matéria educacional?

Quadro de questões

Data: | Hora:

Entrevistado/s: Coordenadora do Núcleo de Ação Social Escolar (NASE)

1. Caracterize brevemente o Núcleo de Ação Social Escolar e identifique as suas áreas de intervenção.
2. Mais especificamente quanto ao Programa Alimentar, em que consiste a vossa intervenção?
3. Qual a importância do Programa Alimentar enquanto competência educacional?
4. A DIED contratou prestadores de serviços para assegurar o fornecimento das refeições escolares. Quais os motivos desta contratação?
5. E quanto às IPSS? Qual o motivo de entrega a estas instituições o fornecimento de alguns dos refeitórios escolares do concelho?
6. Que mecanismos são utilizados para monitorizar o funcionamento do PA? Quais os procedimentos habituais? Quais os seus objetivos? Que critérios são tidos em conta? Estes mecanismos acontecem/são utilizados com que frequência?
7. Qual a sua perceção quanto ao nível de satisfação dos Encarregados de Educação face ao serviço prestado pela empresa? E quanto às IPSS?
8. E qual o nível de satisfação do município face ao serviço prestado por estes parceiros?
9. Relativamente às auditorias externas, qual a sua importância?
10. Fale-me um pouco da intervenção do Instituto Ricardo Jorge e do Centro de Saúde de Cascais, ao nível das auditorias.
11. Por fim, como é que o NASE identifica os principais problemas relacionados com o PA e de que forma procura solucioná-los?

Quadro de questões

Data: | Hora:

Entrevistado/s: Técnica responsável pelo Sistema de Gestão de Refeições (SGR)

1. Explique brevemente no que consiste o Sistema de Gestão de Refeições e quais as suas funcionalidades.
2. Qual a importância de uma plataforma informática como o Sistema de Gestão de Refeições?
3. O SGR integra todos os Jardins-de-infância e estabelecimentos de ensino com 1.º ciclo da rede pública do concelho de Cascais? Se não, quais estão integrados?
4. Qual é o papel da coordenação dos Estabelecimentos de Ensino em matéria de SGR?
5. Como é estabelecido o contacto com os estabelecimentos de ensino e/ou docentes e educadores (integrados ou não no SGR)?
6. E como é estabelecido o contacto com os Encarregados de Educação?

Quadro de questões

Entrevistado/s: Parceiros – ITAU

1. Qual a sua perceção face ao trabalho desenvolvido pela ITAU nos refeitórios escolares da rede pública do concelho de Cascais?
2. Qual considera ser o grau de satisfação dos Encarregados de Educação e dos seus educandos face às refeições escolares?

Entrevistado/s: Parceiros – IPSS AISA

1. Qual considera ser o contributo da Ideia na prestação do fornecimento das refeições escolares no concelho de Cascais?
2. Qual a sua perceção face ao trabalho desenvolvido pela Ideia nos refeitórios escolares da rede pública do concelho de Cascais?
3. Qual considera ser o grau de satisfação dos Encarregados de Educação e dos seus educandos face às refeições escolares?
4. Qual é, na sua opinião, a importância da Câmara de Cascais envolver, neste processo, as Instituições Particulares de Solidariedade Social do concelho?

Quadro de questões

Entrevistado/s: Professores/Educadores coordenadores de Estabelecimento de Ensino (servido pela ITAU)

1. Qual é o papel dos Estabelecimentos de Ensino em matéria de Programa Alimentar?
2. Qual é a sua percepção relativamente ao serviço prestado pela CMC, no que diz respeito ao PA (linha de atendimento, divulgação, solução de problemas)?
3. E relativamente ao serviço prestado pela ITAU, no refeitório escolar do Estabelecimento de Ensino que coordena?

Entrevistado/s: Professores/Educadores coordenadores de Estabelecimento de Ensino (servido pela Ideia)

1. Qual é o papel dos Estabelecimentos de Ensino em matéria de Programa Alimentar?
2. Qual é a sua percepção relativamente ao serviço prestado pela CMC, no que diz respeito ao PA (linha de atendimento, divulgação, solução de problemas)?
3. E relativamente ao serviço prestado pela Ideia, no refeitório escolar do Estabelecimento de Ensino que coordena?

Quadro de questões

Entrevistado/s: Encarregado de Educação (de educando cujo E.E. é fornecido pela ITAU)

1. Qual a sua percepção relativamente ao serviço prestado pela CMC, em matéria de Programa Alimentar?
2. E qual a sua percepção relativamente ao serviço prestado pela empresa, no fornecimento das refeições escolares?
3. Em que áreas o serviço pode ser melhorado?
4. Qual considera ser o papel dos Encarregados de Educação neste processo?

Entrevistado/s: Encarregado de Educação (de educando cujo E.E. é fornecido pela Ideia)

1. Qual a sua percepção relativamente ao serviço prestado pela CMC, em matéria de Programa Alimentar?
2. E qual a sua percepção relativamente ao serviço prestado pela Ideia, no fornecimento das refeições escolares?
3. Em que áreas o serviço pode ser melhorado?
4. Qual considera ser o papel dos Encarregados de Educação neste processo?

Transcrição de Entrevista

Data e hora: 8 de julho de 2014, com início às 12h11.

Duração: 25 minutos e 11 segundos.

Espaço: Gabinete da Chefe de Divisão.

Legenda:

E. – Entrevistadora

C.D. – Chefe da Divisão de Intervenção Educativa

Entrevista 1

E. - O que representam as competências educacionais para a autarquia de Cascais?

C.D. – Isso é uma questão que é uma questão política. Eu vou-lhe falar numa questão técnica, certo? Bom... As competências são competências delegadas pelo Ministério de Educação e, se quiser, para nós podemos considerar que serão uma força, no sentido de a maior parte das competências estão dentro da área da Ação Social Escolar e que nos permitem trabalhar sobre as questões da equidade, relativamente a que cada criança tenha direito à escolaridade de acordo com as suas necessidades. Essas competências, nomeadamente da Ação Social Escolar, que foi onde estive a trabalhar, são competências que nos foram delegadas desde 84, e que têm a ver com, se quiser, em termos de nível de ensino, com o 1.º ciclo. Como sabe, nós ainda não assinámos, porque houve a possibilidade mas não houve negociações entre o Ministério da Educação e a autarquia, quando houve a possibilidade de delegar competências por contrato agora mais recentemente e isso implicaria que, e algumas autarquias assim o fizeram, de receber competências ligadas ao 2.º e 3.º ciclos e ao Secundário. Penso que é uma situação que está na ordem do dia mas também é uma situação que estará do ponto de vista político a ser referenciada. Com certeza que do ponto de vista da gestão do território e na procura de responder cada vez com mais eficácia e eficiência às necessidades das nossas comunidades, a possibilidade de terem competências que estejam delegadas nas autarquias, com a proximidade que temos do território educativo e do conhecimento, há situações em que, se tornam do ponto de vista da gestão, com maior eficácia e maior eficiência. Contudo, sabemos que são competências que implicam efetivamente recursos económicos significativos, por isso se receber qualquer competência onde à partida estas situações não estejam acauteladas, à partida em vez

de ser um benefício, pode ser um prejuízo do ponto de vista das populações. Relativamente ao 1.º ciclo e à Ação Social Escolar, como sabe, as questões do Programa Alimentar e da alimentação estão tratadas, com certeza que quando as autarquias ou os municípios têm as competências, muitas das vezes não ficam pelo seu estrito... Às vezes vão mais longe do ponto de vista das políticas. No que diz respeito e não só... Penso que quer avançar por aí, porque esteve a trabalhar um bocadinho na...

E. – Na Ação Social Escolar...

C.D. – Sim, e ligada ao Programa Alimentar. Como se apercebeu vamos procurando não dar uma alimentação a todos os meninos, mas dar uma alimentação do ponto de vista nutricional que seja equilibrado e saudável e mais do que isso, avançar com um pouco de programas de Educação Alimentar que envolvam toda a comunidade, desde os educadores, no sentido de trabalhar as práticas pedagógicas e vocês ¹ fizeram um trabalho que eu gostei muito. Acho que é um trabalho que merece ter continuidade e depois gostaria, não sei se é neste contexto, de ver consigo sobre quais seriam as vossas recomendações para perspetivas futuras. Acho que ele tem pontos para se articular com outros trabalhos que já vêm acontecendo aqui na autarquia... Têm essa vantagem, essa possibilidade de criar aqui uma série de sinergias do ponto de vista de outros projetos e de recursos, lá está, tem essas vantagens.

E. – Sim, por exemplo uma articulação com o projeto das hortas.

C.D. – Exatamente! (sorri). No âmbito da Ação Social, e não ligada às questões da alimentação, como sabe, também no que diz respeito aos transportes nós procuramos ter uma política que garanta que as crianças com Necessidades Educativas Especiais tenham uma resposta mais adequada e tem sido um esforço grande e ultrapassamos o que é estrito e definido na lei, ou se quiser, não ultrapassamos, procuramos que ela seja uma resposta o mais adequado possível às necessidades das famílias. E eu acho que este pormenor é paradigmático porque é essa a diferença, é uma escala mais pequena, onde se tem uma visão alargada do território e seja de um território escolar, como de um território também do ponto de vista da comunidade, onde se procura aqui fazer as sinergias com os vários interventores. Eu acho que isso pode ser a mais-valia na

¹ Em parceria com a Nutricionista da Câmara Municipal de Cascais, desenvolveu-se, em contexto de estágio curricular, um projeto de Educação Alimentar com oito dos nove Jardins-de-infância (não integrados em EB1).

delegação de competências. Tem-se o risco de efetivamente estar mais exposto, mas isso é também um desafio, porque nos obriga a sermos mais exigentes connosco próprios e a termos aqui uma relação de muita proximidade com a comunidade. Também, como sabe, o trabalho que fazemos, “fazemos com”... Fazemos em parceria e penso que isso, às vezes, permite dar passos mais lentos mas eu acho que se dá passos mais seguros e damos passos em que o que fazemos não é fazer de fora, faz-se por dentro e essa é a mudança mais estrutural e isso eu acho é a grande mais-valia que nós temos neste território, é que, com as comunidades, sejam elas as Instituições Particulares de Solidariedade Social, com quem temos uma relação de muita proximidade, em vários projetos, sejam ligados à Ação Social, sejam ligados a outros projetos de intervenção socioeducativa, vamos construindo como? Fizemos esta grande aproximação, acho que isso foi muito facilitador. Quando se avança com o programa das Atividades de Enriquecimento Curricular, procurámos encontrar esta proximidade com outros agentes educativos e a escola, por isso tentar que estas questões da educação não formal e das metodologias diferentes, estares diferentes de gente que... Já dizia João dos Santos há muitos anos: “é preciso uma aldeia para educar uma criança”. Eu penso que é um trabalho que nos apaixona e este é para nós o nosso caminho. E eu agora não me vou alongar porque depois fico por aqui a conversar e possivelmente entramos por outros caminhos que não sejam as suas perguntas! (risos)

E. – Não... A Dr.^a M já abordou, de certa forma, algumas das questões que vou colocar. Esta diz respeito ao seguinte: a DIED contratou prestadores de serviços para assegurar o fornecimento das refeições escolares. Quais foram os motivos desta contratação, relativamente à “Empresa fornecedora”?

C.D. – Tem a ver exatamente por força da lei, não é? É um volume de trabalho que... Nós neste momento temos 5.000 e tal crianças a almoçar e a contratação pública o exige. Procuramos que, sabemos que um concurso é um concurso internacional, implica que... Até acompanhou um bocadinho. Estamos agora... Só para o próximo ano, 2015, é que este concurso termina mas neste momento já temos que começar a acautelar a preparação do próximo caderno de encargos que precisa sempre de muita antecipação, são processos complexos e morosos, mas que nos garante que procuremos que tenhamos associados à melhor qualidade possível da prestação da alimentação, seja do ponto de vista higiénico-sanitário, ou do ponto de vista nutricional e também aqui com os recursos e com os preços, seja com os recursos financeiros, sejam os recursos humanos que se

implicam nisso. É essa a parte que procuramos... E isso é um dado adquirido, é por força de lei. Não temos outra maneira de o fazer. Obviamente que quando este processo começa, ainda não estava aqui na Câmara, estava a trabalhar noutra local, mas acompanhei este processo. Este volume de intervenção, agora não sei situar, mas por aí em 2003, se não me engano, onde se faz a generalização do Programa [Alimentar]... Inicialmente ele era só para os miúdos carenciados, e começou por ser refeições gratuitas para os meninos de escalão A e B [de Ação Social Escolar], creio eu que os B também, e aí começámos... Este processo começa sempre em parceria com quem? Com IPSS que trabalhavam e operavam em vários territórios e pedimos-lhes a colaboração para começar a fazer o Programa Alimentar aos miúdos carenciados. Muitas das vezes as nossas escolas não tinham refeitórios, não tinham espaços, não estavam adequados para esta nova realidade e os próprios miúdos iam comer às cantinas das instituições. Depois começámos a melhorar nas escolas, eles faziam o fornecimento em algumas circunstâncias e agora como sabe temos umas escolas com confeções locais e confeção diferida. Tem a ver com as dimensões dos espaços das instalações e vamos procurando cada vez melhorando. Seja como for, as questões para as famílias... E quando me perguntou porquê o concurso? Do ponto de vista higiénico-sanitário, do tipo de produtos que estas empresas utilizam, corre-se menos riscos. Do ponto de vista do paladar, tem alguma diferença porque há uma série de ingredientes que nós utilizamos no nosso dia-a-dia, que os miúdos estão habituados e ali não é possível utilizar, não é? É importante fazer aqui esta ligação.

E. – Qual a importância de envolver as IPSS neste processo?

C.D. – Neste processo do Programa Alimentar?

E. – Sim, relativamente ao Programa Alimentar.

C.D. – Neste momento, foi... Começou por ter essa importância. Começaram a ser a quem nós recorremos para nos darem o suporte para responder a uma necessidade que não era obrigatória mas que se impunha num território onde se apercebia que haveria crianças com carências e havia meninos que precisavam de almoçar, certo? Pronto... E eles foram o parceiro que numa primeira linha tinham as respostas e os recursos para o fazer. Neste momento, eles são parceiros, vamos dizer, penso que foram e são uma colaboração inestimável, mas são um recurso. São em situações em que, infelizmente, ainda não temos as condições adequadas para que uma empresa concessionada tenha as

condições para operar lá dentro. Em tempos, é um processo a extinguir, com certeza que não é para extinguir a colaboração com as IPSS mas é para extinguir a colaboração a este nível.

E. – Eu ia exatamente perguntar se previa manterem esta colaboração ao nível do Programa Alimentar?

C.D. – Só se eventualmente concorrerem a um caderno [de encargos].

E. – Qual é a sua perceção quanto ao nível de satisfação dos encarregados de educação?

C.D. – Eu, relativamente ao Programa Alimentar, tenho uma perceção muito pessoal. E vou-lhe dizer... É assim, globalmente o Programa Alimentar é uma mais-valia e os pais o têm como uma mais-valia, no pré-escolar e no 1.º ciclo. Mas onde eu percebo que há mais reclamações e percebo que tenha a ver com... É pelo processo. Percebo que tenha a ver com as questões das transições, das passagens dos meninos para o 1.º ano de escolaridade. Se tiver em atenção, há-de ver que onde os pais reclamam e essas reclamações, se depois falar com as famílias, vamos perceber que as reclamações têm muito a ver com as questões das ansiedades. O meu filho agora vai do pré-escolar, um ambiente muito mais envolvente e protetor, quando chegam ao 1.º ciclo, e é bom e natural, os miúdos ficam um bocadinho mais autónomos. E para os pais, nós sabemos que muitas vezes o estar junto dos miúdos não é possível em todos os momentos e há momentos em que os meninos estão afastados das famílias e há famílias mais ansiosas, principalmente nos primeiros momentos, em que não conhecem muito bem a realidade, nem conhecem os professores. Ficam um bocado preocupados pelas questões da alimentação dos meninos, aí acontece. Por outro lado, o que vamos verificando é que na nossa sociedade, por questões que todos nós conhecemos, cada vez temos menos tempo, as questões da introdução de uma boa alimentação é mais complicada. Há miúdos que não estão habituados a comer sopa, o que comem é papas e sopas passadas. Nós temos a preocupação de deixar que as sopas tenham bocadinhos de legumes sólidos e o que é que vai acontecer? Reclamam! No peixe, reclamam porque apanham espinhas. O peixe tem espinhas! Os douradinhos não têm espinhas mas... As questões são essas. Na minha perceção e da avaliação que vamos fazendo, muitas das preocupações das questões alimentares têm a ver com hábitos alimentares e é nessa área que eu acho que, nós ligados a um Programa Alimentar, acho que toda esta questão da Educação Alimentar

para mim é uma questão-chave, porque isto vai ajudar a melhorar ou a termos uma perceção mais real do que efetivamente está a correr bem e o que está a correr mal. Este trabalho e este investimento junto das famílias, de trabalhar as questões do ambiental, e do comportamento e se calhar de questões mais de educação parental, eu acho que são muito importantes.

E. – Relativamente às auditorias externas, qual considera ser a sua importância?

C.D. – São fundamentais porque nós somos técnicos de educação, temos técnicos também ligados às questões da higiene e segurança [alimentar], contudo num Programa com uma dimensão destas e uma complexidade destas, para nós é fundamental termos alguém externo que no fundo balize todo este processo. Quando as coisas correm bem, está perfeito. Se houver alguma dúvida nós precisamos de ter estes processos bem geridos e bem fundamentados.

E. – Fale-me um pouco da intervenção do Instituto Ricardo Jorge ao nível das auditorias. Tenho conhecimento de que a “Empresa auditora” faz parte das auditorias e o Instituto Ricardo Jorge limita-se às auditorias das IPSS, certo?

C.D. – Certo. Isso tem a ver um bocadinho com toda esta história. O que nós fizemos foi que quando colocámos o concurso em curso, os próprios... É um volume imenso como sabe. Fornece [referindo-se à empresa fornecedora das refeições escolares] por volta de 4.000 refeições por dia. Procurámos além de tudo o que, pela força da lei, as empresas que concorrem têm que ter preservado, também que tivéssemos um auditor externo que nos fizesse o controlo do caderno de encargos e da qualidade das refeições e isso para nós dá-nos uma segurança do ponto de vista do terreno. Do ponto de vista técnico, não temos aqui os recursos nem a dimensão que seria necessária para se poder fazer o controlo adequado. Com o Ricardo Jorge, foi o primeiro instituto que nós colocámos, quando avançámos logo com o Programa com as IPSS. E se a auditoria da “Empresa auditora” nos vê as questões da qualidade nutricional e das questões da higiene e segurança e que nos faz também as análises microbiológicas, também nos controla todo um caderno de encargos, desde os rácios [professor/educador por alunos], desde as dimensões...

E. – As capitações.

C.D. – As capitações, a quantidade e a qualidade das refeições, a formação dos...

E. – Dos colaboradores...

C.D. – Dos colaboradores na instituição. Também nos permite ir vendo como está o estado do ponto de vista dos equipamentos e dos edifícios. Tem esta abrangência e para um volume muito grande. Para as IPSS, com um número mais reduzido, mantivemos a auditoria com o Instituto Ricardo Jorge do ponto de vista do controlo microbiológico, que era um processo que nós tínhamos. Fomos mantendo o Ricardo Jorge com as IPSS exatamente por ser um instituto nacional público que nos garantia uma segurança absoluta. Neste momento, o Ricardo Jorge já começa a fazer mais do que as análises microbiológicas, também já começa a fazer este tipo de concurso, por isso estará em condições e nós a partir do próximo ano, estamos aqui a tentar arranjar que os timings coincidam. Muitas das vezes nós fazemos uma programação e com alguma antecedência, mas não conseguimos ser rigorosos, porque há muitos fatores externos que nos escapam. Pretendemos que um concurso coincida com outro concurso, para podermos ter uma empresa, e o Ricardo Jorge pode concorrer em igualdade de circunstância com qualquer outra empresa e penso que pensamos que num futuro próximo possamos ter uma única empresa a fazer todo este processo. De qualquer das maneiras, para nós, os espaços que estão sob a gestão das IPSS, esta questão das análises microbiológicas é neste momento o aspeto crítico, porque os outros estão salvaguardados porque as próprias instituições fazem as confeções nas suas cozinhas... Eles [Instituto Ricardo Jorge] quando vão, vão a um lado e vão ao outro. Fazem as análises nos refeitórios e fazem nas cozinhas, mas do ponto de vista da segurança, não sentimos que haja diferenças ou que tenhamos uma situação mais segura ou mais controlada do que a outra, porque são diferentes.

E. – Qual a importância de uma plataforma informática como o SGR [Sistema de Gestão de Refeições]?

C.D. – O SGR tem importância a dois níveis. Tem uma importância para nós fundamental do ponto de vista de procurarmos fazer a gestão e controlo, quer do ponto de vista financeiro, como do ponto de vista do número de refeições. Partimos do princípio que há menos manuseamento do ponto de vista dos dados e do trabalho manual e à partida os riscos de erro humano serão reduzidos. Por outro lado, do ponto de vista das famílias, a possibilidade de fazer os pagamentos em qualquer sítio, por Multibanco é muito mais cómodo, por outro lado, têm a possibilidade de acompanharem mais de perto as refeições

dos seus filhos, de marcarem e desmarcarem. Mesmo quando as famílias pagam a refeição são sempre refeições que são compartilhadas por isso se nós conseguirmos e pensamos que sim, vamos procurando fazer mais, sensibilizar as famílias de que a não desmarcação de refeição, por qualquer motivo, seja porque o filho está doente, além de ter custos para eles próprios, tem prejuízos também para o Estado, porque é desperdício. Esta procura da gestão do desperdício acontece quando nós avançamos com o Programa, inclusive foi sensibilizar os pais do escalão A, porque à partida estão sempre marcadas [as refeições], mas convém eles desmarcarem, ou passar essa informação, no sentido de reduzir os custos, por isto, esta plataforma tem para nós duas importâncias. Tem uma importância para o nosso controlo do sistema, tanto do ponto de vista das refeições como do ponto de vista financeiro, tem sempre esta questão financeira. Do ponto de vista das famílias, eles podem controlar melhor e ter um bocadinho mais a noção do que é que acontece. E mais! Podem ir à plataforma, podem ver as ementas dos seus filhos, podem perceber e de alguma maneira ajudam no controlo do processo, não é? Eu acho que este controlo do processo... Quando há uma reclamação, ou quando há uma chamada de atenção, eu vejo sempre isto como uma mais-valia. Há sempre uma oportunidade para qualquer coisa, porque efetivamente pode e já houve situações em que a ementa não era a que estava prevista e vemos aqui que até há pais que vão a esse pormenor. Que bom! E que chamam à atenção porque elas, como sabe, rodam de...

E. – De quatro em quatro semanas.

C.D. – Exato. Às vezes as mudanças... Geralmente as mudanças são sempre a pedido das escolas mas se os pais estão atentos ainda bem que estão a sugerir. Outras vezes têm a ver com os miúdos chegam a casa e que bom, na conversa sobre o dia de escola, nós percebemos que os pais falam disso com os miúdos de perceberem que ele gostou ou não da refeição, isso pode acontecer umas duas/três vezes e aí, às vezes, é quando nos chega essa a reclamação por parte dos pais e aí, vamos investigar efetivamente o que é que está a acontecer. Tem a ver com aquela situação de que nós já falámos há pouco, tem a ver com as questões dos hábitos alimentares dos miúdos. Tem a ver com uma outra situação qualquer que possa acontecer e nós não descartamos essa possibilidade. Eu prefiro sempre que haja comunicação em vez de silêncio, porque conseguimos perceber o que vai acontecer.

E. – Para terminar, qual é a percepção da Câmara face ao trabalho desenvolvido em matéria educacional?

C.D. – Do nosso trabalho em matéria educacional? Hmm... Eu penso que temos feito um trabalho de grande articulação com os agentes educativos. Se eu lhe puder dizer o que eu acho que é a identidade... Eu falo aqui do que é o meu serviço, a minha divisão. É um trabalho em rede, um trabalho em parceria, em que procuramos contribuir para a qualificação do sistema, numa atitude de igualdade, de estarmos ao serviço da Escola, ao serviço das comunidades, fazermos juntos. Temos uma grande preocupação em uma gestão integrada do território, de procurarmos que haja diversidade de ofertas em função das especificidades, que as escolas e as comunidades conheçam a intervenção dos vários protagonistas e que isto seja uma mais-valia. Nós temos como visão ter uma comunidade educativa que tenha uma intervenção adequada às suas necessidades e aos seus interesses e a nossa missão é precisamente contribuir para que esta comunidade em rede tenha um trabalho que corresponda... Que consiga responder às suas necessidades e aos seus interesses. Muito globalmente é isso.

E. – Muito obrigada.

C.D. – De nada, minha querida! (sorrisos).

Transcrição de Entrevista

Data e hora: 16 de julho de 2014, com início às 11h12.

Duração: 17 minutos e 16 segundos.

Espaço: Gabinete da coordenadora do NASE

Legenda:

E. – Entrevistadora

C. – Coordenadora do Núcleo de Ação Social Escolar

E. – A primeira questão é: Caracterize brevemente o Núcleo de Ação Social Escolar e as respetivas áreas de intervenção.

C. – O Núcleo de Ação Social basicamente tem as competências que foram atribuídas às Câmaras. Temos a competência da alimentação, do Programa Alimentar, do 1.º ciclo e do pré-escolar; depois temos os Auxílios Económicos, que têm a ver com a atribuição de verbas para a aquisição de livros, de material didático e também para visitas de estudo; e também os Transportes. São estas as três competências, as três áreas principais.

E. – E mais especificamente quanto ao Programa Alimentar? Em que consiste a vossa intervenção?

C. – Bem... A nossa intervenção passa por vários pontos, não é? Um deles tem a ver com a gestão propriamente dita do fornecimento das refeições. Nós fornecemos cerca de 6.000 refeições diárias, portanto é preciso ter uma orgânica montada para que isso aconteça. Depois é tudo o que é inerente a que isso aconteça... Fazer caderno de encargos para o concurso internacional, para ver qual é a empresa que fica, depois é acompanhar o dia-a-dia do fornecimento das refeições que não é só uma empresa. Nós também temos as IPSS, até ver... E portanto tentamos fazer esse acompanhamento através de uma equipa, que é a equipa de controlo de qualidade que tenta ir às escolas o máximo que conseguir, porque nós temos uma equipa pequena. Pronto, e nesse âmbito, fazemos esse acompanhamento que passa tanto pelo processo, por ver se as condições estão regulamentares, como também pelo prato em si, pela comida em si, se é suficiente, se não é, se as crianças aceitam bem, se não aceitam... E depois gerimos também as reclamações e tentamos melhorar isso. Paralelamente temos que fazer reuniões periódicas com a “Empresa” para colmatar todas as falhas que encontramos e as

queixas que temos; e também com as IPSS, que não fazemos tão regularmente porque, pronto, não nos dão tanto trabalho como a “Empresa” (risos).

E. – Qual a importância do Programa Alimentar enquanto competência educacional?

C. – A importância é grande porque este programa iniciou-se basicamente para o fornecimento de crianças carenciadas e depois em 2006 houve a generalização¹ e é bastante importante porque hoje, com a crise, muitas crianças só têm uma refeição completa na escola e é aí onde acabam por fazer a sua refeição principal. E depois, também como o dia-a-dia das pessoas não é... Modificou-se desde há uns anos atrás. Hoje em dia todas as mulheres trabalham e os pais também. As crianças almoçam na escola porque não têm ninguém em casa; alguns têm avós mas não são assim muitos, portanto as crianças maioritariamente almoçam sempre na escola...

E. – A DIED contratou prestadores de serviços para assegurar o funcionamento das refeições escolares. Quais foram os motivos desta contratação?

C. – Nós não contratámos, portanto... Foi um concurso ganho, teve que ir a Tribunal de Contas e foi então aprovado. Qual é que foram os...?

E. – Os motivos.

C. – Os motivos foram... É assim, nós Câmara, temos um caderno de encargos que tentamos que seja o mais completo possível. Esse caderno de encargos depois é colocado para concurso público, concorrem várias empresas, podem ser nacionais, internacionais. Portanto, há um júri e esse júri seleciona a empresa. As empresas também acabam por concorrer, demonstrando que conseguem responder ao nosso caderno de encargos e apresentar um preço de refeição chamativo e acabou por ganhar a ITAU, porque para além do preço chamativo que propôs, indicou responder a todas as condições exigidas no caderno de encargos.

E. – E porque não a autarquia fazer essa distribuição diretamente?

¹ Em 2006, o fornecimento das refeições escolares foi alargado a todo o universo de crianças a frequentar o pré-escolar e o 1.º CEB da rede pública, cabendo às autarquias locais participar as despesas com o alargamento.

C. – A lei não prevê isso, as autarquias não são... Nós não temos cozinheiros, não temos uma cozinha central. A lei aconselha a que seja uma entidade especializada.

E. – E quanto às IPSS? Qual o motivo da entrega a estas instituições?

C. – Esse motivo é um motivo um bocado histórico, porque na altura ainda não havia estas regulamentações todas e estes decretos todos, e era necessário providenciar a alunos carenciados. Na altura não havia estas empresas ou não estavam ainda a distribuir em grande escala. O que a Câmara fez foi contratualizou com as IPSS de proximidade, que tinham cozinhas nas suas instituições, e essas IPSS iam então fornecer às escolas. Depois, com a generalização do Programa Alimentar, decidiu-se manter a parceria porque até à data estava a correr bem e portanto, decidiu-se manter a parceria embora as IPSS não sejam uma empresa da especialidade. Elas realmente têm cozinhas porque fornecem para as suas crianças, algumas têm também Jardins-de-Infância, Escolas, outros servem para idosos... Embora tendo cozinhas, não são uma empresa da especialidade. Achamos nós que provavelmente não estamos muito de acordo com a lei.

E. – Que mecanismos são utilizados para monitorizar o funcionamento do Programa Alimentar? Quais são os procedimentos?

C. – Nós temos um caderno de encargos que é bastante rigoroso, portanto o que nós queremos é que esse caderno de encargos seja respondido. Para além do caderno de encargos há também uma série de normas e regulamentos, uns nacionais, outros europeus, que indicam como é que as coisas devem funcionar. Portanto, o que nós fazemos é pegar nessas... Em tudo o que existe, nos regulamentos e no nosso caderno de encargos e ver se ele está a ser aplicado. Para isso, nós, normalmente, abrimos concurso para empresas de auditoria. Nós temos duas atualmente, a “Empresa auditora” que ganhou, e o Instituto Ricardo Jorge. A “Empresa auditora” faz às escolas da “Empresa fornecedora” e o Ricardo Jorge faz às escolas fornecidas pelas IPSS e também às próprias IPSS que têm as suas cozinhas centrais. Depois, internamente, nós temos uma equipa que se desloca com alguma frequência às escolas. Para isso tentamos também usar uma checklist simples, para que sejam verificados os itens que nós consideramos prioritários para que um bom funcionamento aconteça, não é? Temos uma série de itens que vamos verificando e que vão sendo alterados. Foram alterados entretanto, onde a Mariana colaborou, e são esses itens a que nós estamos mais atentos, embora a “Empresa auditora” e o Instituto Ricardo Jorge façam uma análise bastante completa.

E. – Qual a sua percepção quanto ao nível de satisfação dos Encarregados de Educação? Face ao serviço prestado pela empresa e pelas IPSS?

C. – Pronto... Realmente o das IPSS... Nós temos muito menos queixas. O valor que nós pagamos às IPSS, por refeição, também é mais caro, portanto, provavelmente eles garantem uma melhor qualidade. O que é facto é que eles cozinham localmente e distribuem no próprio dia e esse fator faz com que a comida tenha outra aceitação. Nós temos pouquíssimas queixas por parte das IPSS. Em relação à “Empresa fornecedora”, nós temos tido mais queixas. Temos tido mais queixas porque nós temos aqui dois sistemas: temos um sistema das cozinhas de confeção local, onde a “Empresa fornecedora” coloca cozinheiras e essa escola usufrui de uma refeição confeccionada no próprio dia e da sua própria cozinha; e temos depois a comida transportada a frio, que é feita numa cozinha central, é refrigerada e depois é transportada a frio para as escolas e reaquecida em fornos convetores próprios para esse efeito. Esta comida não tem tanta aceitação porque é feita industrialmente, basicamente numa fábrica, onde os temperos são mínimos, portanto a comida não vem muito apaladada e não tem tido tanta aceitação por parte das crianças e dos pais.

E. – E qual o nível de satisfação do município face ao serviço prestado por estes parceiros?

C. – O nível de satisfação é menor nas cozinhas que têm a comida refrigerada, mas no restante não temos assim muitas queixas. Eu acho que este estilo de fornecimento – a frio – não é o mais aceite, não é a comida que agrada. Não penso que a culpa seja da “Empresa fornecedora”, porque na confeção local, confeccionada pela “Empresa fornecedora”, não há queixas praticamente nenhuma, mas onde a comida é refrigerada há.

E. – E relativamente às auditorias externas? Qual a sua importância?

C. – Para nós são de extrema importância, porque para além de indicarem todas as anomalias verificadas e que podem ser corrigidas pela Câmara, indicam-nos também pontos que podem ser pontos de contágio, que podem provocar as toxico-infeções alimentares, e a forma de os prevenir. Alertam também para pontos em que nós não estamos tão atentos, porque têm mais esse treino do que nós temos... E penso que é uma boa forma de nos prevenirmos também de possíveis contágios que possam haver.

Portanto, é de extrema importância porque eles para além de verificar os edifícios em si e os equipamentos, fazem zaragatoas às mãos e às bancadas, verificam também como é que está o equipamento das senhoras que estão a servir, recolhem as amostras da comida e enviam para análise... Nós também temos uma perceção da comida, como é que foi servida. Fazem também zaragatoas aos pratos para verem a higienização, portanto e nós quando recebemos análises contactamos de imediato a entidade e dizemos: olhe, há aqui um problema com a higienização dos vossos pratos ou cuidado com as mãos da senhora que deve ter um problema. Portanto, para nós, é uma salvaguarda.

E. – Fale-me um pouco da intervenção do Instituto Ricardo Jorge e do Centro de Saúde de Cascais, ao nível das auditorias.

C. – O Instituto Ricardo Jorge faz auditorias apenas nas escolas que têm IPSS e nas próprias cozinhas das IPSS. Eles têm uma equipa de técnicos que se deslocam às nossas escolas e que faz uma verificação de todos os pormenores que nós temos em caderno de encargos e também daquilo que eles consideram importante para uma boa prestação de serviços, por parte das IPSS. Fazem o que eu há bocado disse... Recolhem amostras, fazem zaragatoas, depois enviam-nos sempre o resultado, fazem uma checklist... Se há alguma anomalia contactamos a escola e se há alguma coisa da parte da Câmara tentamos nós resolver a questão.

E. – E relativamente ao Centro de Saúde de Cascais...

C. – O Centro de Saúde de Cascais é a Unidade de Saúde de Cascais... Tem na sua competência fazer auditoria às escolas, não propriamente aos refeitórios mas à escola enquanto edifício. Como têm uma equipa pequena, normalmente seleccionam um ou dois Agrupamentos de Escolas e é nesses Agrupamentos que se centram. Elas fazem uma vistoria mais genérica, centram-se também muito nas cozinhas, mas acabam por indicar genericamente o edifício todo. Também é uma ferramenta útil para nós porque muitas das questões já levantadas pelas auditorias são depois reforçadas por eles e muitas das coisas que são verificadas por nós depois também são reforçadas pelo Centro de Saúde e acabam por ser, de certa maneira, um instrumento de pressão para que as coisas se resolvam.

E. – Por fim, como é que o NASE identifica os principais problemas relacionados com o Programa Alimentar e procura solucioná-los?

C. – Hmm... Eu acho que os principais problemas, este ano, foram mesmo com a comida refrigerada na cozinha central, porque essa cozinha central, como cozinha para vários concelhos, presumo eu, para hospitais, e tem um leque grande de entregas, acaba às vezes por querer impor as suas ementas sobre aquelas que nós temos. Muitas vezes nós verificávamos que as ementas realmente eram servidas não de acordo com o que tinha sido contratualizado, mas sim de acordo com outra norma. Depois também tivemos o problema das entregas tardias nas escolas, por parte das empresas de distribuição, e isso também implica logo alterações na dinâmica da escola e não queremos isso. Nós então o que fazemos é reunir mensalmente com a “Empresa fornecedora”, fazemos nós também as visitas às escolas, para verificar se as queixas se confirmam mesmo e pressionamos para que realmente se verifiquem as alterações e as ementas fossem respostas da forma como nós pretendíamos. Também quanto a alguns pratos com determinado tipo de peixe ou de carne foram aconselhados a não servirem mais pela falta de aceitação por parte das escolas e com vista a deixarmos de ter estes problemas com a comida refrigerada, que também não considero que seja a melhor opção, este ano vamos começar a fazer entregas com comida a quente. A comida vai passar a ser confeccionada em alguns polos de escolas nossas e depois é distribuída pelas restantes escolas e vamos acabar então com a comida transportada a frio que embora sendo mais segura, não é tão aceite.

E. – Pronto... Há alguma coisa que queira acrescentar?

C. – Do Programa Alimentar? (Aceno negativo com a cabeça) Acho que não.

Transcrição de Entrevista

Data e hora: 16 de julho de 2014, com início às 11h29.

Duração: 11 minutos e 40 segundos.

Espaço: Sala do NASE

Legenda:

E. – Entrevistadora

T.S. – Técnica Superior responsável pelo Sistema de Gestão de Refeições

E. – Como sabe, as questões que vão ser colocadas são estritamente relacionadas com o SGR e as suas funcionalidades. Peço desde já a sua autorização para gravar a entrevista. Após a respetiva transcrição, enviar-lhe-ei uma cópia para que possa aprovar o que foi escrito.

T.S. – Claro. Agradeço.

E. – A primeira questão é: Explique brevemente no que consiste o Sistema de Gestão de Refeições e quais as suas funcionalidades?

T.S. – O Sistema de Gestão de Refeições é um sistema informático que gere as refeições escolares dos Jardins-de-infância e das escolas do 1.º Ciclo públicas, do concelho de Cascais. O Programa Alimentar é uma competência camarária e o pagamento era feito diretamente ao fornecedor. Os pais pagavam, consoante os escalões, nas escolas, diretamente ao fornecedor. O fornecedor estabelecia um ou dois dias por mês para estar presente na escola, o que não facilitava muito a vida aos pais, uma vez que a maioria tinha de chegar mais tarde ao serviço nesse dia... Além disso como o processo era manual, originava erros processuais constantes, logo não era muito credível. Neste momento, com o Sistema de Gestão de Refeições, os pais têm a possibilidade de gerir as próprias senhas de refeição, comprar pacotes de 20 ou de 5 senhas... Aqueles pais que preferem até podem pagar semanalmente, comprando pacotes de 5 senhas que dá para a semana. Além disso, têm a possibilidade de se o aluno não for, não almoçar, não é registado o almoço, logo essa senha ou esse almoço transita para o dia seguinte, mês seguinte, ano seguinte, o que for... Ou seja, é muito mais flexível. Além disso tem a facilidade de fazer pagamento por Multibanco, à partida todos os pais terão essa

facilidade, se não têm, pedirão a alguém para o fazer; ou então virão à Loja Cascais¹ fazer um pagamento às vezes mais alargado, porque há pais que gostam de pagar no princípio do ano todas as refeições escolares.

E. – Qual a importância de uma plataforma como o SGR?

T.S. – Além daquilo que já especifiquei em relação ao pagamento, facilita muito aos pais; os pais têm acesso à plataforma para verificar os pagamentos que fizeram, não há aquela história de como era manualmente, “será que eu paguei neste mês?”. Assim vai à plataforma, vê os créditos que tem e logo aí é muito mais fácil. Para o município também é importante porque consegue controlar esse processo. Aquilo que o fornecedor recebia, tinha que converter em nota de crédito, portanto para o fornecedor era um bocado indiferente se recebia ou não, porque a Câmara pagaria a totalidade da refeição dos meninos.

E. – E relativamente aos estabelecimentos de ensino que o SGR integra? Tenho conhecimento de que o SGR não integra todos os estabelecimentos de ensino da rede pública.

T.S. – A partir de setembro já vamos ter a totalidade dos Agrupamentos no Sistema de Gestão de Refeições. Este processo começou no ano 2009/10, começou com três Agrupamentos piloto e depois ficámos neste processo de estudo durante três anos, a melhorar algumas coisas que estavam menos bem e que ainda eram algumas... E depois conseguimos este ano integrar mais quatro Agrupamentos, ficando com sete.

E. – Quais são?

T.S. – Os três pilotos foram Frei Gonçalo [de Azevedo], Carcavelos e Alvide. E depois integrámos o Ibn Mucana, Cascais, Alapraia e São João [do Estoril]. Entretanto no próximo ano já com a central de matrículas a funcionar, irão ser todos ao mesmo tempo. Há-de ser a Parede; temos a escola de Talaíde, que está isolada, não está agrupada, ou melhor, está agrupada mas é num Agrupamento de Oeiras; e temos o Agrupamento da Matilde [Rosa Araújo], e esse sim é muito grande. Esse é o maior Agrupamento que nós temos.

¹ A Loja Cascais integra o serviço de atendimento municipal, destinado a pagamentos de serviços municipais, entre eles as refeições escolares.

E. – Qual é o papel da coordenação dos Estabelecimentos de Ensino em matéria de SGR?

T.S. – Neste ano fizemos algumas alterações... Porque até agora não tinham um papel ativo. Ou seja, as refeições eram registadas pelo fornecedor, digamos que não era funcional e optámos então por pedir a colaboração das escolas. Foi um processo um bocadinho difícil, porque eles acham que como é competência camarária não têm que colaborar e nem todas as escolas aceitaram de bom grado... Mas entretanto já conseguimos que eles tivessem esse papel. Portanto, o que nós fizemos é: a coordenação da escola elege uma pessoa responsável pelo Programa Alimentar, pode ser a própria coordenadora ou uma professora que esteja mais folgada, digamos, porque normalmente as coordenadoras têm turma, ou então mesmo uma auxiliar. O papel da escola é, todos os dias, até às 9h30, fazer a chamada de todos os meninos que estão presentes, ver quais são os meninos que almoçam e os que não almoçam; depois dá o número de almoços à cozinha, onde há uma folha de encomendas diária que é assinada pelo responsável pela cozinha e pelo responsável da escola, onde tem o número de refeições diárias a fornecer, quer sejam de refeição normal ou de dieta; fazem a encomenda e depois ao longo do dia têm que fazer o registo no SGR. É um procedimento muito simples, acabam só por registar as faltas aos meninos que não estão e isso depois vai ter reflexos no sistema. Portanto, aqueles que eles não marcarem ficam em branco no sistema, logo não é debitada a refeição.

E. – Como é estabelecido o contacto com os Estabelecimentos de Ensino ou com os docentes e educadores?

T.S. – É assim... No início do ano, eu e o B² vamos fazer uma formação à pessoa responsável pelo Programa Alimentar, só para relembrar um bocadinho o procedimento e damos uma formação breve do sistema. Depois, sempre que haja... Nós temos o contacto da pessoa responsável e sempre que eles tenham algum problema podem entrar em contacto com a linha de atendimento, que temos específica para o SGR, ou então se a equipa de monitorização reparar que alguma escola não tem marcação num dia porque se esqueceu... Como o registo é feito por turmas, às vezes há uma turma que falha, o que é natural, e assim nós sabemos a quem havemos de pedir. Portanto, ligamos para a escola, falamos com o responsável ou enviamos um mail e eles depois dão-nos as faltas

² Técnico superior do Núcleo de Manutenção e Equipamento Escolar (DIED-CMC)

desse dia, porque o Gestor de Escola só consegue fazer os registos no próprio dia. Só a Equipa de Monitorização enquanto administradores é que consegue registar dias atrasados. À parte do Sistema de Gestão de Refeições, eles são também responsáveis pela qualidade das refeições, fazem mensalmente a avaliação das refeições, reportam sempre que a comida seja insuficiente ou não chegue nas devidas condições...

E. – Acabam por vos reportar...

T.S. – Sim, reportam-nos... Portanto, eu acho que até é um papel importante.

E. – E por fim, como é estabelecido o contacto com os Encarregados de Educação?

T.S. – Aos Encarregados de Educação, no início do ano, é-lhes fornecida uma password, isto só fornecemos aos alunos que são escalão B e C, porque os escalões A como não pagam também não têm necessidade. Portanto, é fornecida uma referência Multibanco e uma password de acesso. É também distribuída uma brochura explicativa do processo da Gestão de Refeições, qual é o papel da Câmara, qual é o papel da escola, e do próprio Encarregado de Educação. Os pais que tiverem dúvidas podem entrar em contacto connosco pela linha de que já falei, exclusiva do SGR, ou então por endereço de e-mail também da Gestão de Refeições. Nós tentamos dar uma resposta imediata, ou então sempre que temos alguma dúvida podemos ligar diretamente ao pai. Por exemplo, se não temos alguns dados que são importantes, ligamos diretamente ao pai, ou tentamos pelo agrupamento, mas já vimos que não vale a pena. Para aqueles pais devedores que já têm uma dívida muito grande, é tentar perceber se os pais não pagam porque não querem, porque são mesmo despreocupados, ou mesmo porque estão com alguns problemas financeiros. Agora já fazemos esse papel com a escola, tentamos saber com a escola se eles têm ou não problemas e se tiverem problemas, normalmente encaminhamos para a nossa Assistente Social, para avaliar a situação e muitas vezes rever o escalão...

E. – Já está tudo... Há alguma coisa que queira acrescentar ou que não tenha sido referido?

T.S. – Penso que foi tudo abordado.

E. – Obrigado pelo seu tempo.

Transcrição de Entrevista

Data e hora: 18 de novembro de 2014

Duração: entrevista respondida por escrito, devido à alteração do local de trabalho da entrevistada.

Legenda:

E. – Entrevistadora

G.U. Empresa fornecedora – Gestora de Unidade – concelho de Cascais

E. - Qual a sua perceção face ao trabalho desenvolvido pela “Empresa fornecedora” nos refeitórios escolares da rede pública do concelho de Cascais?

G.U. - A minha perceção face ao trabalho desenvolvido pela “Empresa” nos refeitórios é ótima, sendo que deu para perceber os problemas existentes nas refeições dos alunos e a sua dificuldade em gostarem de certos alimentos, isto porque as refeições das crianças fora da escola não se baseiam numa alimentação saudável, sendo mais assente em refeições fast food. Deste modo, surgiu a necessidade de se ser criativo e interativo com as crianças para que as mesmas comessem os alimentos que menos gostavam ou que diziam não conhecer. Por outro lado, a “Empresa” conseguiu chegar ou pelo menos tentar agradar a todos e a prova está nas dietas fornecidas ou quando havia crianças com certos problemas alimentares, como o caso da intolerância ao glúten, fornecendo alimentos sem glúten. Posso também dar o exemplo, de termos também fornecido refeições vegetarianas para crianças que tinham este regime alimentar. Em suma, a “Empresa”, na minha perspetiva desenvolveu uma grande equipa e conseguiu agradar e ajudar a introduzir um dos seus principais lemas que é a alimentação saudável nas escolas.

E. - Qual considera ser o grau de satisfação dos Encarregados de Educação e dos seus educandos face às refeições escolares?

G.U. - Como seres humanos que somos, é sempre difícil, se não mesmo complicado de agradar e satisfazer os gostos de todos. Apesar disso, as reclamações/queixas eram muito poucas, dependendo de escola para escola. Contudo, e dentro das nossas possibilidades, o grau de satisfação dos Encarregados de Educação e dos seus Educandos era boa. A satisfação dos Educandos depende sempre um pouco do tipo de comida que se está a dar.

Se for frango assado ou hambúrguer, estes ficavam muito satisfeitos. Se por outro lado fosse algum tipo de peixe, esse grau de satisfação descia. É tudo uma questão de gosto.

Transcrição de Entrevista

Data e hora: 26 de novembro de 2014

Duração: 8 minutos e 21 segundos, com início às 10 horas.

Espaço: sala pedagógica da IPSS

Legenda:

E. – Entrevistadora

R. AISA – Representante da direção da IPSS

E. – Aproveito para perguntar já se me concede a autorização para gravar a entrevista? Para que não escape nenhum detalhe (risos).

R. IPSS – Claro!

E. – Então vamos começar... Esta pergunta destina-se simplesmente a perceber qual a avaliação que fazem do contributo que oferecem às escolas, neste caso a EB1/JI da Malveira da Serra, relativamente ao fornecimento das refeições escolares. Qual considera ser o contributo da “IPSS” neste aspeto?

R. “IPSS” – A qualidade da própria refeição e a proximidade que temos com os interlocutores, com pais também e com as crianças.

E. - Considera que têm uma relação muito próxima com os pais?

R. “IPSS” – Sim. Sim.

E. – Qual é a perceção que têm relativamente ao trabalho que desenvolvem, em termos de qualidade?

R. “IPSS” – Nós sempre nos esforçámos nesse sentido e temos inclusive meninos que quando mudam para o 2.º ciclo, têm saudades da nossa refeição. Embora quando estiveram aqui, foi difícil às vezes comerem (risos). Mas quando mudam, sentem a diferença. Para nós é um indicador de qualidade.

E. – Esta questão é mais relacionada com o grau de satisfação dos Encarregados de Educação e dos meninos. Qual considera ser o grau de satisfação dos E.E. relativamente ao serviço que prestam? Que *feedback* recebem?

R. “IPSS” – *É assim... Nós temos um feedback que é bom. Claro que há sempre um outro pai que acha que nós não devemos insistir com a criança para comer e pronto... Isso faz parte. Um dos problemas que nós sentimos neste momento é exatamente esse, é nós querermos que a criança tenha uma alimentação adequada e que isso implica legumes, implica o peixe, tudo o que eles normalmente não gostam (risos)... Depois os pais nem sempre colaboram nesta missão, nesta questão educacional para uma alimentação mais adequada e é difícil. Esse aspeto é um bocadinho difícil e nós estamos a passar exatamente por esta situação... Tentámos estabelecer aqui algumas estratégias mas se os pais não querem que insistamos com a criança para comer, nós também não o podemos fazer. Não nos compete a nós ir contra a decisão do Encarregado de Educação. Agora custa-nos haver crianças que mal comem... E de facto que têm dificuldades não só com os alimentos mas também com a quantidade, portanto quase que petiscam. E com muito esforço de persuasão da nossa parte...*

E. – Eles são quantos?

R. “IPSS” – *Aqui são à volta de 100. E temos depois 25 aqui no Jardim-de-infância.*

E. – E transportam a quente?

R. “IPSS” – *Transportamos a quente. Nós temos a perceção da educadora no JI que a alimentação é boa, claro que há dias que não podem agradar tanto a todos mas temos essa perceção. Sentimos é realmente por parte dos pais essa dificuldade em introduzir alguns alimentos. É difícil... Acabamos por andar sempre à volta daqueles que eles mais ou menos aceitam, os brócolos que ainda vão comendo apesar de tudo, mas o feijão é muito complicado, há uma quantidade de alimentos que eles rejeitam. É um trabalho difícil é...*

E. – Qual é na sua opinião a importância da Câmara envolver as IPSS do concelho neste processo que é o Programa Alimentar?

R. “IPSS” – *Eu acho que é importante. Aliás é fundamental para que as coisas possam... Tem que haver alguém que faça no fundo a liderança entre todas as instituições, que seja um bocado o locutor entre as várias instituições e a Câmara tem tido esse papel que é fundamental para que as coisas possam de facto ser ajustadas e correrem da melhor forma. O que eu sinto por vezes é um bocadinho de dificuldade no início do ano, é uma altura muito complicada, até porque há muitas questões, seja nos Agrupamentos, seja na*

própria Câmara, ou no Ministério da Educação, que tornam às vezes complicado o planeamento para nós do que vai acontecer, de que forma é que vai ser e... Quantas crianças afinal vêm? Pronto... Esse início do ano é sempre um bocadinho complicado mas que é justificado pelo desconhecimento de como... As diretrizes finais são sempre muito de véspera o que torna difícil qualquer planeamento e realização no terreno.

E. – Como é que caracteriza a vossa relação com a autarquia? É próxima?

R. “IPSS” – É.

E. – Não tenho mais nenhuma questão a colocar mas se tiver algum pormenor que deseja acrescentar, esteja à vontade.

R. “IPSS” – Não... (risos). Nada de concreto. Nós neste momento até estamos a contar com a colaboração da escola e das auxiliares da escola e claro que com a diminuição do preço pago pela refeição trouxe-nos constrangimentos, como é óbvio. Porque nós tínhamos pessoal afeto no transporte e que não nos competia, mas que nós como tínhamos margem, disponibilizámos esse serviço... Mas, neste momento, e foi a solução encontrada em conjunto, vêm as auxiliares da escola apoiarem-nos no serviço do transporte, não propriamente... No serviço ajudam mas é mais sobretudo no transporte dos meninos. E acaba por ser também uma mais-valia porque a escola fica com uma perceção mais próxima dos constrangimentos que temos nas refeições dos meninos. Uma coisa é nós vivermos as situações, outra é nós irmos falando... Quando se vive sente-se mais esse problema não é?

E. - E trabalha-se mais para isso...

R. “IPSS” – Exatamente! Foi uma mais-valia o facto de as auxiliares virem porque acaba por haver uma continuidade entre o trabalho na escola e o nosso, aqui na hora de almoço. Portanto tem sido interessante toda esta experiência... Nós tivemos no início do Programa Alimentar, com os professores, que entretanto deixaram de vir por causa das dificuldades operacionais da parte da escola mas que atualmente se retomou com as auxiliares e tem sido interessante, porque permite de facto a continuidade e a passagem também da informação que vem de fora.

E. – Os meninos vêm almoçar à mesma hora que os idosos?

R. “IPSS” – Vêm...

E. – E como tem corrido esse tipo de relação?

R. “IPSS” – Eles almoçam em espaços diferentes... Mas sim há uma ligação. Há utentes que criaram uma ligação porque há também relações familiares. Há avós de meninos que vêm cá almoçar e há até outros utentes inclusive que têm dificuldades de comunicação que estabeleceram uma relação muito engraçada com os meninos. Portanto, vêm recebê-los sempre. Estão sempre à porta, porque já os conhecem e cumprimentam-no. Como não consegue falar, há uma comunicação não-verbal muito gira e criaram-se relações. Às vezes até trazem guloseimas para dar aos meninos (risos)... Acaba por ser giro. E nós também trabalhamos com as crianças e com os nossos idosos em...

E. – Na interligação de gerações...

R. “IPSS” – Exatamente.

E. – Muito obrigada Dr.^a S. Já terminámos...

R. “IPSS” – Sim senhora... (risos).

Transcrição de Entrevista

Data e hora: 6 de fevereiro de 2015

Duração: 19 minutos e 37 segundos, com início às 12h50 horas.

Espaço: sala do JI

Legenda:

E. – Entrevistadora

Educadora – Educadora de infância de um JI público servida por uma IPSS parceira.

E. – Não sei se ainda se recorda de qual o propósito da minha visita...

Educadora – Não... (risos)

E. – Eu estagiei na Câmara de Cascais, no Núcleo de Ação Social Escolar, no ano letivo anterior... Eu estou a frequentar o Mestrado em Ciências da Educação e paralelamente ao estágio tenho que desenvolver uma investigação de pequena escala. A investigação vai assentar principalmente na forma como a Câmara de Cascais regula aqui o Programa Alimentar e a ação de todos os parceiros que intervêm no programa. Nomeadamente as IPSS, no caso aqui do JI, e no caso de outros estabelecimentos de ensino, a empresa fornecedora.

Educadora – Nós aqui não é a empresa fornecedora. É a IPSS. Não tem nada a ver. A comida não tem nada a ver! Em janeiro, tivemos que ir um dia para cima (almoçar à EB1) e nesse dia o nosso almoço foi da empresa fornecedora. Eles aqui comem muito bem ao almoço. Os pais até perguntam “Ele repetiu? Devia ser muito bom!”. Ao almoço costumamos ter um menino que era mais complicado, mas entretanto ele começou a comer em casa. De vez em quando há assim um que demora, um ou dois, mas de forma geral comem muito, repetem. Há um miúdo que repete sempre. A mãe até diz que qualquer dia aumentam o valor da senha (risos). É engraçado porque no outro dia a senhora da empresa perguntou “queres repetir?” e ele estava tão estupefacto com a diferença da comida para a outra que ele não falou. A única coisa que fez foi encolher os ombros. Não tem mesmo nada nada a ver.

E. – Eu tenho três questões... São especificamente quanto ao vosso papel aqui quanto ao nível do PA. Eu estagiei na câmara, eu sei qual é, mas quero perceber um bocadinho qual é a vossa perceção. A outra é sobre a vossa perceção quanto ao

trabalho que a câmara faz, nomeadamente ao nível do SGR, vocês têm acesso? É que há escolas que não têm internet.

Educadora – *Sim, nós temos.*

E. – **Sobre divulgação, linha de atendimento... E relativamente ao serviço prestado pela IPSS no fornecimento das refeições.**

Educadora - *Olhe...*

E. – **Se calhar começamos pela primeira. Qual é o vosso papel?**

Educadora – *O que é que eu faço? Tenho que registar todos os dias quem veio e quem não veio, para dar depois no final do mês à empresa de alimentação (a entrevistada deveria quer dizer IPSS). E tenho que registar todos os dias no SGR quem veio, quem não veio e de manhã temos que ligar a dizer quem são os meninos que faltam. No fundo, é um bocado fazer um elo de ligação entre uma coisa e outra. É muito burocrático... Se formos a ver, vem um e pede para ligarmos. Depois vem outro e pede novamente para ligarmos... Não tenho hipótese de registar até às 15 horas. É muito difícil fazê-lo. Às vezes à hora de almoço lá consigo, mas como eu almoço com eles, só saio do refeitório quando o último sai. Então é difícil essa gestão às vezes. Mas pronto, podia ser pior! (risos). No fundo o que eu sinto é que somos um elo de ligação entre a empresa (correção: IPSS)... Entre o Jardim e a Câmara, entre a empresa e a Câmara.*

E. – **Qual é a sua perceção quanto ao serviço prestado pela câmara, nomeadamente ao nível do PA?**

Educadora – *É assim... Nunca tive problemas. Eu às vezes não registo os almoços e deixo passar uma semana... E depois o horário lá é muito diferente do meu. Quando me dá jeito ligar, estão as pessoas para almoço. E quando as pessoas estão lá, estou eu a querer sair ou a querer fazer outras coisas. Já aconteceu não registar os almoços, e ao fim de uma semana, telefonar para lá e atualizar... São muito prestáveis. Nunca tive qualquer problema. São sempre muito prestáveis.*

E. – **E relativamente à prestação da IPSS no fornecimento das refeições, em termos de qualidade, quantidade...**

Educadora – *É ótima! Em termos de qualidade a comida é boa, a quantidade também. Há miúdos que chegam a repetir três vezes. É uma coisa impressionante e eu nunca tinha visto isto. E elas (as funcionárias da IPSS) são muito atenciosas, têm uma paciência enorme com eles. De vez em quando há situações difíceis...*

E. – **Eles deslocam-se à IPSS?**

Educadora – *Não, não, eles vêm aqui. No início tínhamos algumas situações, meninos que não estavam habituados a comer nada... À conta da P (funcionária da IPSS) começámos a melhorar essas situações. No fundo eu sinto que elas já fazem parte da equipa. Quando uma delas não vem e vem outra pessoa, eles notam logo e perguntam por ela.*

E. – **Então o feedback é positivo da parte deles...**

Educadora – *É, é!*

E. – **O dos Encarregados de Educação também?**

Educadora – *Sim, pelo menos que eu saiba.*

E. – **Nesse aspeto não há nada que possa ser melhorado?**

Educadora – *Não... Neste momento estou muito contente. Então depois de ter ido lá acima, aí não! Não me tirem a IPSS por favor! Depois de ter ido lá acima e ter visto o que eles comem, é um horror... Não tem nada, nada a ver. Houve uma vez em que a sopa não parecia a mesma sopa e nós até comentámos “esta sopa está estranha...”. Depois até pensei que pudessem estar a pôr puré instantâneo, para engrossar, e passado pouco tempo, a sopa tinha voltado ao mesmo. É comida de casa... Claro que há coisas que as pessoas gostam mais ou menos, mas isso é normal. O que eu não percebo é porque é que a EBI, a quem nós pertencemos, mas estamos apenas fisicamente separados, tem a empresa e nós a IPSS. É que os pais da EBI fartam-se de queixar. Até eu fiz um sacrifício para não deixar nada no prato, fiz isso para eles não verem que eu deixei comida no prato. A sopa estava fria, as almôndegas estavam frias, o molho era uma mistura de água com gordura e estava igualmente frio... Parecia uma gelatina. Custou-me muito. E aí eu percebi o desgaste dos pais lá de cima. Há miúdos que levam almoço de casa, não me admira... Há pais que nem sequer têm consciência de que estão a pagar uma coisa e nem sabem os que os miúdos estão a comer. É mesmo muito mau, Mariana...*

E. – **Eu assisti a algumas situações...**

(Fomos interrompidas, por longos minutos, por dois meninos).

Educadora – *Olha que dois! Que andam a fazer? O que aconteceu?*

(A educadora conversa com os dois, para tentar perceber porque estavam de castigo).

E. – **Pronto... Já não tenho mais nenhuma questão. Eu quero perceber a perceção de todos os atores envolvidos. E isso foi conseguido. Muito obrigada por me ter recebido e pela simpatia.**

Educadora – *De nada. Sempre que precisar diga-me Mariana...*

Transcrição de Entrevista

Data e hora: 16 de janeiro de 2015

Duração: 6 minutos e 3 segundos, com início às 14 horas.

Espaço: sala de reuniões do estabelecimento de ensino

Legenda:

E. – Entrevistadora

Prof.^a – Professora coordenadora de uma EB1 pública servida pela “empresa fornecedora”

A professora recebeu-me junto à entrada do estabelecimento de ensino e, enquanto nos deslocávamos para a sala de reuniões, aproveitei para contextualizar a entrevista e a colaboração da professora no âmbito da investigação académica que estou a desenvolver.

E. – A primeira questão é relacionada com o papel que a professora considera que os estabelecimentos de ensino têm no processo do Programa Alimentar... Qual considera ser o vosso papel?

Prof.^a – Ora bem... O nosso papel no fundo é gerir o dia-a-dia da escola e das refeições na escola. Todos os dias a “empresa fornecedora” faz a refeição e nós avaliamos essa refeição. Diariamente fazemos essa avaliação e depois ao final do mês enviamos também um mapa para a Câmara e... Pronto é tudo.

E. – Vocês têm confeção local?

Prof.^a - É local, é local. E temos a sorte de ter uma belíssima cozinheira, porque ajuda bastante, não é? É sempre comida de refeitório.

E. – Qual é a perceção que tem relativamente ao serviço prestado pela autarquia, ao nível da linha de atendimento, divulgação do serviço...

Prof.^a – Tem vindo a melhorar muito. No início, o pagamento das refeições era feito nas escolas, pelos pais, o que era... Por senhas. Já houve assim várias... A evolução tem sido muito boa. Agora os pais pagam por multibanco o que é ótimo e tem corrido bastante bem.

E. – A relação é próxima aqui com a escola?

Prof.^a – Sim, sim! É bastante próxima, às vezes um bocadinho burocrática nesta história das avaliações, às vezes acho que poderiam ser um bocadinho mais práticos.

E. – A ficha de avaliação que preenchem é a da autarquia ou é a da “empresa fornecedora”?

Prof.^a - Preenchemos as duas! Lá está! (risos) Para quê?! É o que digo! Ainda por cima a ficha da autarquia nem sequer é uma ficha visível, para quem a vê. Porque é composta por carinhas. Mais valia nós fazermos a avaliação para a “empresa fornecedora” e uma cópia para a Câmara. Acho que era mais visível realmente se a comida vem quentinha, se é saborosa, se tem qualidade... Era mais fácil do que aquelas bolinhas que se põem carinhas. Não faz muito sentido.

E. – E quanto ao serviço prestado pela “empresa fornecedora”?

Prof.^a – É assim... Relativamente aos ingredientes, nota-se que são os ingredientes mais baratos. Depois depende muito da cozinheira. Há cozinheiras que sabem fazer milagres e a nossa felizmente é uma belíssima cozinheira, mas nem em todas as escolas é assim. Há uma grande diferença entre as escolas que têm comida feita no local, é sempre muito melhor que aquelas que a comida vem... Não é tão saborosa. Eu já tive a experiência das duas e esta é bastante melhor. As vezes a qualidade dos ingredientes é que não é a melhor.

E. – Há quanto tempo é que têm aqui a confeção local?

Prof.^a - Eu só estou aqui há dois anos.

E. – Então a experiência que teve foi noutra escola...?

Prof.^a – Foi noutra escola, sim. Já apanhei escolas com comida confeccionada dentro da escola, melhor e pior, dependendo da mãozinha da cozinheira, e comida vinda de fora. É uma diferença muito grande.

E. – Que feedback é que obtém dos meninos?

Prof.^a – Gostam... Porque eles [“empresa fornecedora”] também puxam um bocadinho pelas comidas que eles gostam. Tem sempre legumes e a salada, a sopa é sempre boa. As crianças gostam.

E. – E dos próprios pais também é positivo?

Prof.^a – Sim... Bastante. Este ano a “empresa fornecedora” começou a fazer a comida vegetariana. A ter isso em conta... Cada vez há mais meninos... E é muito saborosa também. Também tenho provado, porque faço a avaliação.

E. - Relativamente à autarquia com a “empresa fornecedora”...

Prof.^a – Aí não faço ideia! Não faço ideia porque nós nas avaliações, enviamos via informática para a câmara e quando temos aqui algum problema ou alguma coisa que não está a correr bem, ou alguma falha, ligamos para a “empresa fornecedora”. Para a pessoa que faz a ligação diretamente, por isso as coisas resolvem-se imediatamente. Essa ligação já não sei como funciona...

E. – Tem alguma questão a acrescentar, algum pormenor que não tenhamos falado?

Prof.^a - Eu tinha pensado aqui em algumas coisas mas já disse tudo.

E. - De uma forma geral, o feedback é muito positivo.

Prof.^a - É! Eu acho que nos ingredientes é que podiam...

E. - Maior variedade, é isso que diz?

Prof.^a - Não, não. É mesmo na qualidade dos ingredientes. O tipo de hambúrguer, o tipo de douradinhos, é aí que eu acho que... É mais por aí que podiam melhorar. Mas depois sai mais caro. As crianças também pagam pouquinho. Agora em termos de quantidade é boa, em termos de qualidade também. Não noto falhas. Tem sempre fruta, sobremesa...

E. – É bastante completa.

Prof.^a - É, é! E depois há o cuidado sempre de as funcionárias que estão darem o apoio aos miúdos. A nossa funcionária também. O de obrigá-los a comer, que têm que comer pelo menos um bocadinho de tudo.

E. - Eles são quantos?

Prof.^a - Aqui temos 98. Mas acaba por ser uma escola muito familiar, dá para conhecê-los bem a todos.

E. – Já terminámos. Muito obrigada.

Transcrição de Entrevista

Data e hora: 09 de janeiro de 2014, com início às 11h10.

Duração: 10 minutos e 49 segundos.

Espaço: Local de trabalho da Encarregada de Educação

Legenda:

E. – Entrevistadora

E.E. Encarregado de Educação cuja educanda frequenta um estabelecimento de ensino servido por uma IPSS.

E. – Para a situar, para além do estágio tenho que desenvolver uma investigação paralela. O tema que escolhi baseia-se na forma como a Câmara de Cascais gere aqui as refeições escolares dos meninos dos Jardins-de-infância e das Escolas Básicas com 1.º ciclo e como é que a Câmara de Cascais estabelece relações todos os agentes educativos envolvidos neste processo, nomeadamente os Encarregados de Educação, os professores e as próprias escolas, as IPSS's parcerias, no caso dos estabelecimentos que sejam servidos por estas instituições, e a empresa especializada que é quem serve a maior parte das escolas do concelho. Aproveito para perguntar se me dá a autorização para gravar a entrevista...

E.E. – Sim, sim, sim!

E. – As questões que vou colocar são apenas 7 e são orientadas para a perceção que a senhora tem relativamente à qualidade do serviço prestado pela IPSS, para o seu grau de satisfação quanto a este serviço, para a sua visão de qual deve ser o papel dos Encarregados de Educação neste processo... Então vou começar... A primeira questão é qual é que é a sua perceção relativamente ao serviço prestado pela IPSS no fornecimento das refeições no JI de Murches?

E. E. – Olhe... É assim... Em termos de qualidade eu nunca tive problemas nenhuns, ou seja, nem intoxicações alimentares nem gastroenterites, tem sido um menino saudável nesse aspeto. A comida eu deduzo que seja boa. Não estou lá todos os dias para ver, não é?! Ele não se queixa, não me diz “mãe não gostei da sopa, não gostei do comer”. Normalmente diz-me “mãe comi carinha na escola”. Acabo por não ter muito conhecimento porque não vou lá. Fui lá no dia dos anos dele, para ele cantar os parabéns

com os amiguinhos e estavam todos a comer. A comida pareceu-me... Era jardineira naquele dia, a sopa já não cheguei a tempo, mas pareceu-me tudo muito limpinho, muito asseado.

E. – Eles dirigem-se à IPSS para almoçar, não é?

E.E. – Sim! Houve ali uma confusãozinha porque havia pais que não queriam que os meninos fossem almoçar até lá baixo, por causa da chuva, por causa do frio... Eu disse-lhes [às educadoras], por mim não tem problema nenhum. Desde que o D não venha encharcado para casa, por mim tudo bem. Elas disseram que não iam transportar os meninos a chover lá para baixo, esperam que a chuva pare. Não tenho mesmo razão de queixa.

E. - Relativamente ao feedback que obtém do seu educando... Eles são pequeninos, não é?

E.E. – A M [filha] já fala de outra maneira das coisas. O D com 4, pronto... Pergunto o que comeu na escola e ele responde-me “não sei” (risos). Não sei se ele não se lembra do que é que comeu, porque eu acho que se ele não gostasse ele dizia mesmo que não tinha gostado. Porque há crianças que dizem, não é? A minha às vezes daqui [a filha frequenta um estabelecimento de ensino integrado no concelho de Sintra] diz-me “oh mãe, não gostei do almoço”. O D não se queixa, porque o D também é boa boca.

E. – E relativamente às educadoras, não tem essa perceção?

E.E. – Dizem que ele ao início era muito lento a comer, mas agora já desenvolveu mais um bocadinho e já come tudo. Também não me parecem ter razão de queixa...

E. – Relativamente ao serviço que a IPSS presta no acompanhamento dos meninos e na própria qualidade da refeição, há alguma área que possa ser melhorada?

E.E. – Não... Eu acho que... Eu estou satisfeita. Desde que ele esteja bem, para mim está tudo bem. Agora é lógico que se o meu filho me dissesse que não gostava do comer, eu se calhar mandava comida de casa ou dizia-lhes [às educadoras] ele não gosta disto... Lá está, ele come tudo. Não tenho mesmo problemas com a alimentação dele.

E. – Qual é a sua perceção relativamente ao serviço que a autarquia de Cascais presta, enquanto entidade que regula aqui a gestão das refeições escolares?

E.E. – Há ali uma situação com um senhor que faz a gestão e é um bocadinho complicado. Exige saber quantos meninos almoçam de manhã cedo, dizem que é um bocadinho desagradável o senhor.

E. – Esse senhor deve ser funcionário da IPSS, porque não compete à autarquia fazer essa contagem no terreno.

E.E. – Acho que sim! É capaz. Mas é assim... Se levo o D é logo de manhã, nunca o vou levar ao final da manhã, como alguns pais fazem, e se calhar é complicado gerir as refeições.

E. - E relativamente à linha de atendimento da Câmara, à própria plataforma informática?

E.E. – Nunca liguei... Não porque o D é escalão A e eu acabo por não...

E. – Exatamente... Ao nível das funcionalidades da plataforma não há essa necessidade porque os escalões A não pagam, logo não precisam de ter acesso.

E.E. – Não, não...

E. – Como caracteriza a relação que se estabelece entre a autarquia e os parceiros, nesse caso a IPSS.

E.E. – Não tenho conhecimento... Não faço ideia. Não sei mesmo... Lá está, como não preciso de fazer marcações de refeições, nem pagamentos, não faço ideia.

E. – Por fim, qual é que considera ser o vosso papel, enquanto Encarregados de Educação, neste processo? Na qualidade da própria refeição.

E.E. – Estar atento... Mas lá está, nestes dois anos, nunca tive razões de queixa e, por isso, nunca tive necessidade de me chegar às educadoras para dizer que o meu filho esteve doente... Ele também não é alérgico a nada. Como corre tudo bem, não tenho razão de queixa de nada.

E. – Há algum pormenor que queira acrescentar?

E.E. – Estou super satisfeita.

E. – Obrigada pelo seu tempo e disponibilidade!

E.E. - Obrigada eu!

Transcrição de Entrevista

Data e hora: 25 de novembro de 2014, com início às 11h05.

Duração: 17 minutos e 43 segundos.

Espaço: Café local

Legenda:

E. – Entrevistadora

E.E. “Empresa fornecedora” – Encarregado de Educação cuja educanda frequenta um estabelecimento de ensino servido pela empresa fornecedora.

E. – Permite-me que grave [a entrevista] para que não escape nenhum pormenor? Assim que eu transcrever enviar-lha-ei, para que aprove o que foi escrito... Mais uma vez relembro que vou manter o anonimato dos participantes, para que não possam ser identificados neste estudo.

E.E ITAU – Hum hum, sim...

E. – A primeira pergunta é: Qual a sua perceção relativamente ao serviço prestado pela “Empresa” no fornecimento das refeições escolares na escola da sua educanda?

E.E. – Nunca presenciei nenhum período de refeição, lá na escola da minha filha... Não tenho assim uma opinião formalizada das pessoas que lá estão diretamente a acompanhar os meninos. Pelo que a minha filha... Tem sempre a lista, a ementa... cá fora no portão, está sempre a ementa disponibilizada para os pais. Do que a minha filha C diz uns dias gosta mais, e outros gosta menos. Ela identifica muitas vezes que a comida não vem quente, nunca disse que não tinha gostado nada da refeição. O que é que eu acho? Não sei se em termos de acompanhamento, durante o período da refeição, se é da responsabilidade da empresa fornecedora. É óbvio que, do meu ponto de vista, as professoras e as auxiliares deveriam estar, porque acho que em algumas coisas a minha filha desaprende, na maneira de estar, não em termos de refeição propriamente dita. Mas para si, o importante é em termos de refeição...

E. – De qualidade... Em relação à qualidade do serviço.

E.E. – A minha filha também não sabe dizer, não sabe identificar se a refeição é muito boa, porque ainda é pequenina.

E. - Que idade é que ela tem?

E.E. – Pequenina...?! Oito anos! Mas de qualquer modo identifica se gostou ou se não gostou e isso acontece.

E. – De certa forma já respondeu à segunda questão... Que era qual o *feedback* que obtém... Da sua educanda. Em que áreas é que acredita em que o serviço pode ser melhorado?

E. E. – Eu tenho conhecimento de que o que a maioritariamente as pessoas reclamam é na quantidade e na preparação da refeição. Na preparação da refeição, foi o que lhe disse... Muitas vezes a minha filha queixa-se imenso de que a sopa está fria... Não sei que tipo de formação dão às funcionárias da “Empresa”... Na escola da minha filha até, diga-se de passagem, a comida até é de confeção. Não sei se ficam num período de tempo muito... Não é? Aquela coisa da transição dos miúdos do pré-escolar para o primeiro ciclo...

E. - Sim sim...

E. E. – Mas ela come muito bem! A minha filha não é nada esquisita, adora comer! (risos).

E. – Qual a sua perceção relativamente ao serviço pela autarquia enquanto instância reguladora do Programa Alimentar? Aqui falamos ao nível da linha de atendimento, do acompanhamento que fazem nos refeitórios, da prestação de informações...

E. E. – Como mãe, não tenho nada a dizer... Todas as informações que a Câmara Municipal de Cascais tem que fornecer aos pais fazem-no pelo projeto correto que é: a Câmara, com a escola e com a empresa fornecedora, e na escola enviam para os encarregados de educação. Nunca aconteceu eu ter que fazer uma reclamação para alguma questão, nem porque alguma funcionária tivesse sido menos cautelosa com a minha filha ou com qualquer outro miúdo, não é? Se tivesse havido alguma situação... Nem com a própria refeição. Dantes era muito complicado, aquela coisa dos pagamentos... Alteraram o processo e acho que é ótimo! Facilita a vida a toda a gente atualmente... Foi o que disse, a minha filha não é esquisita, é uma “boa boca”, mas aquilo que ela vai dizendo não é motivo para reclamação. Aquilo que disse sobre

desaprender, é na maneira de estar na mesa. Acho que aí eles são pouco cautelosos, cuidam pouco. Não sei quem é que os acompanha e por acaso foi uma das coisas que...

E. – Ambos os lados devem acompanhar os meninos... Há um rácio para esse acompanhamento. Os elementos da empresa e os elementos da escola, principalmente as professoras e educadoras.

E.E. – Pois... O almoço é uma hora pedagógica...

E. - Como caracteriza a relação que se estabelece entre as autarquias e os seus parceiros, neste caso a “Empresa”...

E.E. – (olhar apreensivo) Não tenho conhecimento...

E. – Considera que seja uma relação distante, próxima...?

E.E. – Não não, uma relação próxima! Eu acho que sim, daquilo que sei... E aqui já não estou a falar como mãe¹. Têm uma relação próxima, cautelosa, acompanham, supervisionam os refeitórios, veem que tipo de acompanhamento é que as pessoas oferecem e o que é que a própria “Empresa” tem que melhorar no seu serviço. Mas acho que a Câmara tem uma relação próxima...

E. – Qual considera ser o papel dos Encarregados de Educação neste processo?

E.E. – No processo de...?

E. – Na prestação deste serviço pela “Empresa”...

E. E. – Chamar à atenção, alertar quando as coisas não correm bem ou pela cautela que possam ter a menos com os miúdos, porque efetivamente nós sabemos que no dia-a-dia não é fácil estar dentro de um espaço com 100 miúdos, não é fácil... A disponibilidade não é a mesma todos os dias. Mas é chamar à atenção, é fazer referência se os miúdos identificam um problema com regularidade e que não gostam daquela refeição, é ir lá... Estar lá, almoçar lá também, coisa que eu nunca fiz... Não ache que tenha essa necessidade. Se de facto a minha filha reclamasse e dissesse que queria levar almoço de casa e que não queria almoçar na escola... Mas isso não acontece. De facto os pais têm aí a preocupação de saber o que se passa e acautelar estas situações de forma a que o

¹ Refere-se ao facto de ser técnica da DIED, noutra Núcleo que não o NASE, e de ter conhecimento do trabalho que é desenvolvido pelos elementos do NASE neste âmbito.

serviço melhora. Não no sentido negativo, não é? Não é só criticar e dizer que está mal, é ajudar para que as coisas melhorem. Hoje em dia, aquela escola tem uma associação de pais muito ativa, muito participativa, com pais com maior disponibilidade e que são um modelo, porque a escola não é o modelo, os pais é que são, e como tal ajudam no processo. Se alguém tiver disponibilidade, vai ajudar nesse período de aulas, em regime de voluntariado...

E. – Tem alguma coisa a acrescentar? Que não tenhamos referido?

E.E. – Não, porque de facto ela não é uma miúda problemática em relação a isso.

E. – É importante para mim enquanto investigadora obter estas perceções...

E.E. – Vejo de facto a cautela em termos de ementa... Para já há coisas que têm que ser feitas, como intercalar uma refeição de carne e uma refeição de peixe... (pausa) E tenho conhecimento do processo de confeção da “Empresa”. É difícil agradar-se a toda... Eu tive a minha filha numa instituição da Misericórdia que acho que também foi fornecer em alguns refeitórios nas escolas, antes de entrar esta “Empresa”. E os pais e a própria escola, numa fase inicial, faziam muita comparação. Até costumavam dizer “quero lá saber que aquilo venha em caixas...”

E. – Nas couvettes, sim...

E.E. – Sim, couvettes! “Não quero saber, é muito mais saborosa”. Os miúdos apanhavam uma vez ou outra uma gastroenterite, portanto atualmente tem que se ter outras cautelas.

E. – As inspeções são muito exigentes...

E.E. – E que haja! Isso acho corretíssimo. Em termos de quantidade, que é uma das coisas que se ouve falar em relação à “Empresa”... Quando são os croquetes, limitam-se a uma unidade. Acho que tendo em conta o período de tempo que ficam sem comer, é muito reduzido. A maioria dos pais não tem a cautela do lanche... E os que têm acabam por levar bolicaios, muitas batatas fritas... A minha [filha] de vez em quando também leva! Mas leva porque ela quer, não leva por rotina. Esta questão de educar para os hábitos alimentares tem que ser uma preocupação. E comigo é uma preocupação constante com a minha filha C, embora ela seja forte. É uma miúda forte, que eu acho que assim que der um pulo aquilo vai rapidamente normalizar. Mas pronto... Em relação à “Empresa”, não tenho mais nada a dizer, mas acho que tem que ser uma preocupação,

porque a obesidade infantil cada vez é maior. Relativamente à escola, no início houve alguns problemas porque penso que a cozinha não estava disponível, a obra ainda não estava finalizada... A escola abriu antes de abrir a cozinha e o refeitório. Nessa altura, penso que as refeições vinham de outra escola...

E. – Seria provavelmente transporte a quente.

E.E. – Acho que não. Acho que vinha a frio e elas colocavam nos fornos.

E. – Então é diferida. Vem a frio e é refrigerado nos fornos próprios.

E.E. – Tenho ideia de isso ter acontecido e aí houve uns pais que reclamaram muito. E foi mais no início que a C [referindo-se à filha] reclamou mais pontualmente. Mas depois passou... Aquela associação de pais cuida bastante, em algumas coisas acho que até demasiado. Nós conhecemos o processo do dia-a-dia de alguns serviços e não é fácil. Não podemos olhar só para o nosso umbigo. É óbvio que tem que se estar atento e quando algum dos nossos filhos diz por sistema que não quer, que não gosta temos que averiguar o porquê. Portanto, Mariana, continuem o vosso serviço da “Empresa”, ou de outra empresa, não sei. Porque agora é concurso todos os anos, não é?

E. – A Câmara ainda vai continuar com a “Empresa” mais uns anos. Penso que o próximo concurso é em 2016. A colaboração com as IPSS é que à partida, lentamente, vai acabando... Pelo menos neste âmbito.

E. E. – Até já do ano passado para este ano, já houve algumas alterações...

E. – Sim... Muito obrigada.

E. E. – De nada, Mariana...

Categorização das Entrevistas

Dimensões	Categorias	Subcategorias	Indicadores	Unidades de registo	Observações
1. Intervenção da Câmara Municipal de Cascais em Educação e Ação Social Escolar	1.1 Argumentário da intervenção da Câmara Municipal de Cascais em Ação Social Escolar	Importância das competências de ASE para a CMC	A maior parte das competências educacionais remetem para a Ação Social Escolar Procuram garantir o direito à escolaridade com base nas necessidades individuais.	“A maior parte das competências estão dentro da área da Ação Social Escolar” (Entrevista à Chefe de Divisão, p.1) (...) permitem trabalhar sobre as questões da equidade, relativamente a que cada criança tenha direito à escolaridade de acordo com as suas necessidades” (Entrevista à Chefe de Divisão, p.1)	
			São consideradas uma força. É um trabalho apaixonante.	“(...) são competências delegadas pelo Ministério de Educação e, se quiser, para nós podemos considerar que serão uma força” (Entrevista à Chefe de Divisão, p.1) “Eu penso que é um trabalho que nos apaixona e este é para nós o nosso caminho” (Entrevista à Chefe de Divisão, p.3)	
		Importância de desenvolver uma ação que não fique estrita ao quadro legal	Procuram extravasar as políticas nacionais	“(...) os municípios (...) muitas das vezes não ficam pelo seu estrito... Às vezes vão mais longe do ponto de vista das políticas” (Entrevista à Chefe de Divisão, p.2)	
		Proximidade com o território e com os atores educativos	Facilitadora de um maior nível de eficácia e eficiência na consecução das	“(...) com a proximidade que temos do território educativo e do conhecimento, há situações em que, se tornam do ponto de vista da gestão, com maior eficácia e maior	

<p style="text-align: center;">1.</p> <p style="text-align: center;">Intervenção da Câmara Municipal de Cascais em Educação e Ação Social Escolar</p>	<p style="text-align: center;">1.1</p> <p style="text-align: center;">Argumentário da intervenção da Câmara Municipal de Cascais em Ação Social Escolar</p>	<p style="text-align: center;">competências educacionais</p> <p style="text-align: center;">Permite trabalhar em rede com os vários atores</p>	<p>eficiência (...) tem uma visão alargada do território e seja de um território escolar, como de um território também do ponto de vista da comunidade, onde se procura aqui fazer as sinergias com os vários interventores” (Entrevista à Chefe de Divisão, p.1-2)</p> <p>“(…) o trabalho que fazemos, «fazemos com»... Fazemos em parceria (...) Já dizia João dos Santos há muitos anos: «é preciso uma aldeia para educar uma criança»” (Entrevista à Chefe de Divisão, p.3)</p> <p>“Eu acho que isso pode ser a mais-valia na delegação de competências (...) [mas] é também um desafio porque nos obriga a sermos mais exigentes connosco próprios e a termos aqui uma relação de muita proximidade com a comunidade” (Entrevista à Chefe de Divisão, p.3)</p>
		<p style="text-align: center;">Intenção de negociar e contratualizar novas competências educacionais</p>	<p>Recetivos a receber competências ligadas aos 2.º e 3.º CEB e ao Ensino Secundário.</p> <p>Noção de que isso implicaria um aumento dos recursos económicos.</p> <p>“(…) nós ainda não assinámos, porque houve a possibilidade mas não houve negociações entre o Ministério da Educação e a autarquia. (...) houve a possibilidade de delegar competências por contrato agora mais recentemente e isso implicaria (...) receber competências ligadas ao 2.º e 3.º ciclos e ao Secundário. Penso que é uma situação que está na ordem do dia. Contudo, sabemos que são competências que implicam efetivamente recursos económicos significativos (...)” (Entrevista à Chefe de Divisão, p.1-2)</p>

2. Operacionalização do Programa Alimentar	2.1 Objetivos prioritários	Fornecimento de uma refeição completa	Fornecer uma alimentação completa, equilibrada e nutritiva	“(…) vamos procurando não dar uma alimentação a todos os meninos, mas dar uma alimentação do ponto de vista nutricional que seja equilibrado e saudável” (Entrevista à Chefe de Divisão, p.2)	
		Atuação nas questões da Educação Alimentar	É uma questão- chave	“(…) e mais do que isso, avançar com um pouco de programas de Educação Alimentar que envolvam toda a comunidade, desde os educadores, no sentido de trabalhar as práticas pedagógicas” (Entrevista à Chefe de Divisão, p.2) “(…) muitas das preocupações das questões alimentares têm a ver com hábitos alimentares e é nessa área que eu acho que, nós ligados a um Programa Alimentar, acho que toda esta questão da Educação Alimentar para mim é uma questão-chave (…)” (Entrevista à Chefe de Divisão, p.5-6)	
	2.2 Importância do Programa Alimentar enquanto competência educacional	Generalização do Programa Alimentar (em 2006) às crianças não carenciadas	A crise económica afetou a alimentação das crianças e as entidades competentes procuram colmatar essa situação	“A importância é grande porque este programa iniciou-se basicamente para o fornecimento de crianças carenciadas e depois em 2006 houve a generalização e é bastante importante porque hoje, com a crise, muitas crianças só têm uma refeição completa na escola e é aí onde acabam por fazer a sua refeição principal” (Entrevista à Coordenadora do NASE, p.2)	
	2.3 Gestão diária das refeições escolares	Fornecimento diário	Servidas cerca de 6.000 refeições diariamente	“Nós fornecemos cerca de 6.000 refeições diárias, portanto é preciso ter uma orgânica montada para que isso aconteça...” (Entrevista à Coordenadora do NASE, p.1)	

<p style="text-align: center;">2.</p> <p style="text-align: center;">Construção do Programa Alimentar</p>	<p style="text-align: center;">2.4</p> <p style="text-align: center;">Contratualização do fornecimento das refeições escolares com entidades externas</p>	<p style="text-align: center;">Descrição do processo de contratualização com a empresa fornecedora</p>	<p>A autarquia elabora um caderno de encargos e coloca-o a concurso público.</p> <p>As empresas concorrem e quem venceu foi a empresa, uma vez que garantiu que conseguia responder às exigências do caderno de encargos.</p> <p>Processo complexo e moroso</p> <p>Necessidade de começar a acautelar o próximo concurso</p>	<p>“(…) nós Câmara, temos um caderno de encargos que tentamos que seja o mais completo possível. Esse caderno de encargos depois é colocado para concurso público, concorrem várias empresas, podem ser nacionais, internacionais. Portanto, há um júri e esse júri seleciona a empresa. As empresas também acabam por concorrer, demonstrando que conseguem responder ao nosso caderno de encargos e apresentar um preço de refeição chamativo e acabou por ganhar a empresa, porque para além do preço chamativo que propôs, indicou responder a todas as condições exigidas no caderno de encargos” (Entrevista à Coordenadora do NASE, p.2)</p> <p>“Só para o próximo ano, 2015, é que este concurso termina mas neste momento já temos que começar a acautelar a preparação do próximo caderno de encargos que precisa sempre de muita antecipação, são processos complexos e morosos, mas que nos garante que tenhamos associados à melhor qualidade possível da prestação da alimentação, seja do ponto de vista higiénico-sanitário, ou do ponto de vista nutricional e também aqui com os recursos e com os preços, seja com os recursos financeiros, sejam os recursos humanos que se implicam nisso” (Entrevista à Chefe de Divisão, p.3-4)</p>	
		<p style="text-align: center;">Motivos que levaram à contratualização</p>	<p style="text-align: center;">A contratação pública exige</p>	<p>“Tem a ver exatamente por força da lei (...) Nós neste momento temos 5.000 e tal crianças a almoçar e a contratação pública o exige” (Entrevista à Chefe de Divisão, p.3).</p>	

2. Construção do Programa Alimentar	2.4 Contratualização do fornecimento das refeições escolares com entidades externas	com uma entidade externa	<p>A autarquia não tem os recursos e os equipamentos necessários</p> <p>Menos arriscado do ponto de vista higiénico-sanitário</p>	<p>“Nós não temos cozinheiros, não temos uma cozinha central. A lei aconselha a que seja uma entidade especializada” (Entrevista à Coordenadora do NASE, p.3).</p> <p>“Não temos outra maneira de o fazer” (Entrevista à Chefe de Divisão, p.4).</p> <p>“Do ponto de vista higiénico-sanitário, do tipo de produtos que estas empresas utilizam, corre-se menos riscos” (Entrevista à Chefe de Divisão, p.4)</p>	
		Nível de satisfação da autarquia face ao serviço prestado pela empresa	Satisfação menor na confeção refrigerada.	<p>“O nível de satisfação é menor nas cozinhas que têm a comida refrigerada, mas no restante não temos assim muitas queixas. Eu acho que este estilo de fornecimento – a frio – não é o mais aceite, não é a comida que agrada. Não penso que a culpa seja da empresa, porque na confeção local não há queixas praticamente nenhuma, mas onde a comida é refrigerada há” (Entrevista à Coordenadora do NASE, p. 4)</p>	
		Motivos que levaram à parceria com as IPSS	<p>Necessidade de assegurar às crianças carenciadas (antes da generalização do PA) o almoço escolar</p> <p>Não havia condições nas escolas</p>	<p>“(…) por aí em 2003, se não me engano, onde se faz a generalização do Programa [Alimentar] começámos sempre em parceria com quem? Com IPSS que trabalhavam e operavam em vários territórios e pedimos-lhes a colaboração para começar a fazer o Programa Alimentar aos miúdos carenciados. Muitas das vezes as nossas escolas não tinham refeitórios, não tinham espaços, não estavam adequados para esta nova realidade e os próprios miúdos iam comer às cantinas das instituições. Depois começámos a melhorar nas escolas, eles faziam o fornecimento em</p>	

2. Construção do Programa Alimentar	2.4 Contratualização do fornecimento das refeições escolares com entidades externas		Decidiu-se manter a parceria mesmo não sendo uma empresa da especialidade	algumas circunstâncias e agora como sabe temos umas escolas com confeções locais e confeção diferida” (Entrevista à Chefe de Divisão, p.4) “(…) decidiu-se manter a parceria porque até à data estava a correr bem (...) embora as IPSS não sejam uma empresa da especialidade” (Entrevista à Coordenadora do NASE, p. 2)	
		Importância da parceria com as IPSS	Parceria inestimável Foram o primeiro parceiro externo a colaborar neste processo O preço por refeição é mais elevado em comparação com o preço contratualizado no Caderno de Encargos com a empresa fornecedora	“Começaram a ser a quem nós recorremos para nos darem o suporte para responder a uma necessidade que não era obrigatória mas que se impunha num território onde se apercebia que haveria crianças com carências e havia meninos que precisavam de almoçar (...) eles foram o parceiro que numa primeira linha tinham as respostas e os recursos para o fazer. São uma colaboração inestimável ” (Entrevista à Chefe de Divisão, p.4) “O valor que nós pagamos às IPSS, por refeição, (...) é mais caro” (Entrevista à Coordenadora do NASE, p.4)	
		Término da colaboração com as IPSS ao nível do PA	Processo a extinguir	“Em tempos, é um processo a extinguir, com certeza que não é para extinguir a colaboração com as IPSS mas é para extinguir a colaboração a este nível (...) Só se eventualmente concorrerem a um caderno [de encargos]” (Entrevista à Chefe de Divisão, p.5)	

3. Supervisão e controlo do Programa Alimentar	3.1 Sistema de Gestão das Refeições	Apresentação do SGR	<p>Plataforma informática de gestão das refeições escolares dos JI e EB1 da rede pública do concelho, desde 2009/2010</p> <p>Três Agrupamentos piloto em 2009/2010</p>	<p>“O Sistema de Gestão de Refeições é um sistema informático que gere as refeições escolares dos Jardins-de-infância e das escolas do 1.º Ciclo públicas, do concelho de Cascais” (Entrevista à Téc. Sup. SGR, p.1)</p> <p>“Este processo começou no ano 2009/10, começou com três Agrupamentos piloto e depois ficámos neste processo de estudo durante três anos, a melhorar algumas coisas que estavam menos bem” (Entrevista à Téc. Sup. SGR, p.2)</p>	
		Importância da plataforma informática	<p>Permite um controlo financeiro mais apertado e mais credível</p> <p>Evita o desperdício e prejuízo ao Estado</p>	<p>“Tem uma importância para nós fundamental do ponto de vista de procurarmos fazer a gestão e controlo, quer do ponto de vista financeiro, como do ponto de vista do número de refeições. Há menos manuseamento do ponto de vista dos dados e do trabalho manual e à partida os riscos de erro humano serão reduzidos” (Entrevista à Chefe de Divisão, p.7)</p> <p>“Mesmo quando as famílias pagam a refeição são sempre refeições que são compartilhadas por isso se nós conseguirmos (...) sensibilizar as famílias de que a não desmarcação de refeição, por qualquer motivo, seja porque o filho está doente, além de ter custos para eles próprios, tem prejuízos também para o Estado, porque é desperdício” (Entrevista à Chefe de Divisão, p.8)</p>	
		Funcionalidades	<p>Pagamentos por MB ou na Loja Cascais</p>	<p>“(…) do ponto de vista das famílias, a possibilidade de fazer os pagamentos em qualquer sítio, por Multibanco é muito mais</p>	

<p>3.</p> <p>Supervisão e controlo do Programa Alimentar</p>	<p>3.1</p> <p>Sistema de Gestão das Refeições</p>	<p>Marcação e desmarcação de almoços</p> <p>Transação de almoços não consumidos para os dias e meses seguintes</p> <p>Maior flexibilidade para os pais</p> <p>Pais apoiam a autarquia no controlo da qualidade do PA</p>	<p>cómodo (...) têm a possibilidade de acompanharem mais de perto as refeições dos seus filhos, de marcarem e desmarcarem” (Entrevista à Chefe de Divisão, p.7-8)</p> <p>“Neste momento (...) os pais têm a possibilidade de gerir as próprias senhas de refeição, comprar pacotes de 20 ou de 5 senhas... (...) Além disso, têm a possibilidade de se o aluno não for, não almoçar, não é registado o almoço, logo essa senha ou esse almoço transita para o dia seguinte, mês seguinte, ano seguinte, o que for...Ou seja, é muito mais flexível. Além disso tem a facilidade de fazer pagamento por Multibanco (...) ou então virão à Loja Cascais” (Entrevista à Téc. Sup. SGR, p.1-2)</p> <p>“(…) podem ver as ementas dos seus filhos, (...) e de alguma maneira ajudam no controlo do processo (...) Quando há uma reclamação, ou quando há uma chamada de atenção, eu vejo sempre isto como uma mais-valia” (Entrevista à Chefe de Divisão, p.8)</p>
		<p>Rede de Estabelecimentos de Ensino que integra</p>	<p>Quatro agrupamentos adicionados no ano letivo 2013/2014, totalizando sete Agrupamentos no SGR</p>

<p style="text-align: center;">3. Supervisão e controlo do Programa Alimentar</p>	<p style="text-align: center;">3.1 Sistema de Gestão das Refeições</p>		<p>A partir de janeiro de 2015 incluirá todos os agrupamentos.</p>	<p>Alapraia e São João [do Estoril]. (...) Entretanto no próximo ano já com a central de matrículas a funcionar, irão ser todos ao mesmo tempo. Há-de ser a Parede; temos a escola de Talaíde, que está isolada, não está agrupada, ou melhor, está agrupada mas é num Agrupamento de Oeiras; e temos o Agrupamento da Matilde [Rosa Araújo]” (Entrevista à Téc. Sup. SGR, p.2)</p>	
		<p style="text-align: center;">Papel dos Estabelecimentos de Ensino no PA/SGR</p>	<p>Inicialmente pouco ativo</p> <p>Necessidade de solicitar a colaboração deles</p> <p>Aceitação difícil tendo em conta que a competência é camarária</p> <p>O seu papel passa por reportar à autarquia, através do SGR, que alunos não almoçaram.</p> <p>Avaliam ainda a qualidade da refeição e reportam essa avaliação à autarquia</p>	<p>“(…) até agora não tinham um papel ativo. Ou seja, as refeições eram registadas pelo fornecedor, digamos que não era funcional e optámos então por pedir a colaboração das escolas (...) Foi um processo um bocadinho difícil, porque eles acham que como é competência camarária não têm que colaborar e nem todas as escolas aceitaram de bom grado... Mas entretanto já conseguimos que eles tivessem esse papel (...) a coordenação da escola elege uma pessoa responsável pelo Programa Alimentar, pode ser a própria coordenadora ou uma professora que esteja mais folgada. O papel da escola é, todos os dias, até às 9h30, fazer a chamada de todos os meninos que estão presentes, ver quais são os meninos que almoçam e os que não almoçam; depois dá o número de almoços à cozinha, onde há uma folha de encomendas diária que é assinada pelo responsável pela cozinha e pelo responsável da escola, onde tem o número de refeições diárias a fornecer, quer sejam de refeição normal ou de dieta; fazem a encomenda e depois ao longo do dia têm que fazer o registo no</p>	

<p>3.</p> <p>Supervisão e controlo do Programa Alimentar</p>	<p>3.1</p> <p>Sistema de Gestão das Refeições</p>	<p>Papel dos Estabelecimentos de Ensino no PA/SGR</p>	<p>Há um elemento da escola responsável por este processo.</p>	<p>SGR. É um procedimento muito simples, acabam só por registar as faltas aos meninos que não estão e isso depois vai ter reflexos no sistema. Portanto, aqueles que eles não marcarem ficam em branco no sistema, logo não é debitada a refeição” (Entrevista à Téc. Sup. SGR, p.3)</p> <p>“eles são também responsáveis pela qualidade das refeições, fazem mensalmente a avaliação das refeições, reportam sempre que a comida seja insuficiente ou não chegue nas devidas condições...” (Entrevista à Téc. Sup. SGR, p.4)</p> <p>“eu acho que até é um papel importante” (Entrevista à Téc. Sup. SGR, p.4)</p>	
--	---	---	--	--	--

<p style="text-align: center;">3.</p> <p style="text-align: center;">Supervisão e controlo do Programa Alimentar</p>	<p style="text-align: center;">3.1</p> <p style="text-align: center;">Sistema de Gestão das Refeições</p>	<p style="text-align: center;">Interação com os Encarregados de Educação</p>	<p style="text-align: center;">Os pais podem entrar em contacto com a autarquia através da linha telefónica e do e-mail da Gestão de Refeições</p>	<p>“no início do ano, é-lhes fornecida uma password, isto só fornecemos aos alunos que são escalão B e C, porque os escalões A como não pagam (...) É também distribuída uma brochura explicativa do processo da Gestão de Refeições, qual é o papel da Câmara, qual é o papel da escola, e do próprio Encarregado de Educação. Os pais que tiverem dúvidas podem entrar em contacto connosco pela linha de que já falei, exclusiva do SGR, ou então por endereço de e-mail também da Gestão de Refeições. Nós tentamos dar uma resposta imediata (...) Para aqueles pais devedores que já têm uma dívida muito grande, é tentar perceber se os pais não pagam porque não querem, porque são mesmo despreocupados, ou mesmo porque estão com alguns problemas financeiros. Agora já fazemos esse papel com a escola (...) normalmente encaminhamos para a nossa Assistente Social, para avaliar a situação e muitas vezes rever o escalão...” (Entrevista à Téc. Sup. SGR, p.4)</p>	
	<p style="text-align: center;">3.2</p> <p style="text-align: center;">Acompanhamento das refeições pela Equipa de Controlo e Monitorização da Qualidade (da DIED)</p>	<p style="text-align: center;">Visitas aos refeitórios e cozinhas escolares</p>	<p style="text-align: center;">Acompanhar o fornecimento das refeições nas escolas</p> <p style="text-align: center;">Gestão de reclamações</p>	<p>“(...) depois é acompanhar o dia-a-dia do fornecimento das refeições. Tentamos fazer esse acompanhamento através de uma equipa, que é a equipa de controlo de qualidade que tenta ir às escolas o máximo que conseguir, porque nós temos uma equipa pequena. Pronto, e nesse âmbito, fazemos esse acompanhamento que passa tanto pelo processo, por ver se as condições estão regulamentares, como também pelo prato em si, pela comida em si, se é</p>	

3. Supervisão e controlo do Programa Alimentar				<p>suficiente, se não é, se as crianças aceitam bem, se não aceitam... E depois gerimos também as reclamações e tentamos melhorar isso” (Entrevista à Coordenadora do NASE, p.1)</p>	
		<p>Aplicação da Lista de Verificação de Boas Práticas no Refeitório</p>	<p><i>Checklist</i> composta por vários <i>itens</i> que são observados pela equipa de monitorização</p>	<p>“(…) tentamos também usar uma <i>checklist</i> simples, para que sejam verificados os itens que nós consideramos prioritários para que um bom funcionamento aconteça (...) Temos uma série de itens que vamos verificando e que vão sendo alterados. Foram alterados entretanto, onde a Mariana colaborou, e são esses itens a que nós estamos mais atentos, embora a empresa auditora e o Instituto Ricardo Jorge façam uma análise bastante completa” (Entrevista à Coordenadora do NASE, p.3)</p>	
	<p>3.3. Reuniões periódicas com os parceiros fornecedores</p>		<p>As reuniões com a empresa fornecedora são mais frequentes que com as IPSS parceiras</p>	<p>“Paralelamente temos que fazer reuniões periódicas com a empresa para colmatar todas as falhas que encontramos e as queixas que temos; e também com as IPSS, que não fazemos tão regularmente porque, pronto, não nos dão tanto trabalho como a empresa” (Entrevista à Coordenadora do NASE, p.1-2)</p>	
	<p>3.4 Auditorias externas</p>	<p>Importância</p>	<p>Consideradas fundamentais</p> <p>Os atores auditores como elemento que baliza o processo</p> <p>Indicam os pontos de contágio e as prevenções a tomar</p>	<p>“São fundamentais porque nós somos técnicos de educação, temos técnicos também ligados às questões da higiene e segurança [alimentar], contudo num Programa com uma dimensão destas e uma complexidade destas, para nós é fundamental termos alguém externo que no fundo balize todo este processo” (Entrevista à Chefe de Divisão, p.6)</p>	

3. Supervisão e controlo do Programa Alimentar	3.4 Auditorias externas		<p>Analisam os equipamentos, os edifícios, o equipamento dos colaboradores da cozinha e recolhem amostras da refeição para análise.</p>	<p>“Para nós são de extrema importância, porque para além de indicarem todas as anomalias verificadas e que podem ser corrigidas pela Câmara, indicam-nos também pontos que podem ser pontos de contágio, que podem provocar as toxico-infeções alimentares, e a forma de os prevenir. Alertam também para pontos em que nós não estamos tão atentos (...) para além de verificar os edifícios em si e os equipamentos, fazem zaragatoas às mãos e às bancadas, verificam também como é que está o equipamento das senhoras que estão a servir, recolhem as amostras da comida e enviam para análise. É uma salvaguarda” (Entrevista à Coordenadora do NASE, p. 4-5)</p>	
		Contratualização com a empresa auditora	<p>A lei exige um auditor externo</p> <p>Fundamental para controlar a execução do caderno de encargos (com a empresa fornecedora)</p> <p>A DIED não tem os recursos humanos para fazer um controlo adequado</p>	<p>“(…) pela força da lei, as empresas que concorrem têm que ter preservado, também que tivéssemos um auditor externo que nos fizesse o controlo do caderno de encargos e da qualidade das refeições e isso para nós dá-nos uma segurança do ponto de vista do terreno. Do ponto de vista técnico, não temos aqui os recursos nem a dimensão que seria necessária para se poder fazer o controlo adequado” (Entrevista à Chefe de Divisão, p.6)</p> <p>“A empresa auditora faz às escolas da “Empresa fornecedora” (Entrevista à Coordenadora do NASE, p. 3)</p>	
		Parceria com o Instituto Nacional Ricardo Jorge	<p>Primeiro parceiro auditor</p>	<p>“(…) foi o primeiro instituto que nós colocámos, quando avançámos logo com o</p>	

<p>3.</p> <p>Supervisão e controlo do Programa Alimentar</p>	<p>3.4</p> <p>Auditorias externas</p>		<p>Fazem auditorias às cozinhas e escolas servidas pelas IPSS</p>	<p>Programa com as IPSS” (Entrevista à Chefe de Divisão, p.6)</p> <p>“Fomos mantendo o Ricardo Jorge com as IPSS exatamente por ser um instituto nacional público que nos garantia uma segurança absoluta” (Entrevista à Chefe de Divisão, p.7)</p> <p>“(…) o Ricardo Jorge faz às escolas fornecidas pelas IPSS e também às próprias IPSS que têm as suas cozinhas centrais” (Entrevista à Coordenadora do NASE, p.3)</p>	
		<p>Parceria com a Unidade de Saúde de Cascais</p>	<p>Realizam auditorias aos edifícios escolares.</p> <p>Auditorias mais genéricas, devido à dimensão da equipa.</p> <p>Reforçam as falhas.</p>	<p>“Tem na sua competência fazer auditoria às escolas, não propriamente aos refeitórios mas à escola enquanto edifício. Como têm uma equipa pequena, normalmente selecionam um ou dois Agrupamentos de Escolas e é nesses Agrupamentos que se centram (…) fazem vistoria mais genérica” (Entrevista à Coordenadora do NASE, p.5)</p> <p>“(…) muitas das questões já levantadas pelas auditorias são depois reforçadas por eles (…) acabam por ser, de certa maneira, um instrumento de pressão para que as coisas se resolvam” (Entrevista à Coordenadora do NASE, p.5)</p>	
<p>4.</p> <p>Perspetiva dos atores locais</p>	<p>4.1</p> <p>Perspetiva da autarquia</p>	<p>Perceção sobre o nível de satisfação dos Encarregados de Educação face ao fornecimento das refeições escolares</p>	<p>Os pais veem o PA como uma mais-valia</p>	<p>“(…) globalmente o Programa Alimentar é uma mais-valia e os pais o têm como uma mais-valia, no pré-escolar e no 1.º ciclo (…)” (Entrevista à Chefe de Divisão, p.5)</p>	
			<p>As refeições confeccionadas pelas IPSS têm uma aceitação mais positiva</p>	<p>“(…) provavelmente eles garantem uma melhor qualidade. O que é facto é que eles cozinham localmente e distribuem no próprio dia e esse fator faz com que a</p>	

4. Perspetiva dos atores locais	4.1 Perspetiva da autarquia	Perceção sobre o nível de satisfação dos Encarregados de Educação face ao fornecimento das refeições escolares		comida tenha outra aceitação” (Entrevista à Coordenadora do NASE, p.4)		
			Mais queixas direcionadas para as refeições confeccionadas pela empresa fornecedora, devido aos dois sistemas de confeção Sistema de refrigeração menos aceite	“Em relação à empresa fornecedora, nós temos tido mais queixas (...) porque nós temos aqui dois sistemas: temos um sistema das cozinhas de confeção local, onde a empresa coloca cozinheiras e essa escola usufrui de uma refeição confeccionada no próprio dia e da sua própria cozinha; e temos depois a comida transportada a frio, que é feita numa cozinha central, é refrigerada e depois é transportada a frio para as escolas e reaquecida em fornos convetores próprios para esse efeito. Esta comida não tem tanta aceitação porque é feita industrialmente” (Entrevista à Coordenadora do NASE, p.4)		
	4.2 Perspetiva dos intervenientes do Programa Alimentar	Perspetiva dos parceiros Fornecedores	Contributo prestado como muito positivo	Preocupação com uma alimentação saudável	“A minha perceção face ao trabalho desenvolvido pela empresa nos refeitórios é ótima” (Entrevista à Gestora de Unidade, p.1) “(…) a empresa conseguiu chegar ou pelo menos tentar agradar a todos” (Entrevista à Gestora de Unidade, p.1)	
			Têm em consideração regimes alimentares alternativos, como o vegetarianismo, e intolerâncias alimentares	“(…) nós queremos que a criança tenha uma alimentação adequada” (Entrevista à Representante de IPSS, p.2)		
			“(…) a prova está nas dietas fornecidas ou quando havia crianças com certos problemas alimentares, como o caso da intolerância ao glúten, fornecendo alimentos sem glúten (...) [e] termos também fornecido refeições vegetarianas para crianças que tinham este regime			

4. Perspetiva dos atores locais	4.2 Perspetiva dos intervenientes do Programa Alimentar	Perspetiva dos parceiros fornecedores		alimentar” (Entrevista à Gestora de Unidade, p.1)	
			Perceção sobre o nível de satisfação dos Enc. Educ. como positivo	“Como seres humanos que somos, é sempre difícil, se não mesmo complicado de agradar e satisfazer os gostos de todos. Apesar disso, as reclamações/queixas eram muito poucas, dependendo de escola para escola. Contudo, e dentro das nossas possibilidades, o grau de satisfação dos Encarregados de Educação (...) era boa” (Entrevista à Gestora de Unidade, p.1) “Nós temos um feedback que é bom. Claro que há sempre um outro pai que acha que nós não devemos insistir com a criança para comer. Isso faz parte” (Entrevista à Representante de IPSS, p.2)	
			Perspetiva sobre a importância de a autarquia envolver as IPSS no Programa Alimentar	“(...) é fundamental (...) O que eu sinto por vezes é um bocadinho de dificuldade no início do ano (...) porque há muitas questões, seja nos Agrupamentos, seja na própria Câmara, ou no Ministério da Educação, que tornam às vezes complicado o planeamento para nós do que vai acontecer (...) As diretrizes finais são sempre muito de véspera o que torna difícil qualquer planeamento e realização no terreno” (Entrevista à Representante de IPSS, p.2-3)	
			Perspetiva sobre o papel regulador da autarquia no PA	“Tem que haver alguém que faça no fundo a liderança entre todas as instituições, que seja um bocado o locutor entre as várias instituições e a Câmara tem tido esse papel que é fundamental para que as coisas possam de facto ser ajustadas e correrem da	

4. Perspetiva dos atores locais	4.2 Perspetiva dos intervenientes do Programa Alimentar	Perspetiva dos parceiros fornecedores		melhor forma” (Entrevista à Representante de IPSS, p.2)	
			Dificuldades sentidas na prestação do serviço de fornecimento das refeições	<p>“Um dos problemas que nós sentimos neste momento (...) é nós querermos que a criança tenha uma alimentação adequada (...) [e] os pais nem sempre colaboram nesta missão, nesta questão educacional para uma alimentação mais adequada (...) Tentámos estabelecer aqui algumas estratégias mas se os pais não querem que insistamos com a criança para comer, nós também não o podemos fazer. Não nos compete a nós ir contra a decisão do Encarregado de Educação” (Entrevista à Representante de IPSS, p.2)</p> <p>“(…) a diminuição do preço pago pela refeição trouxe-nos constrangimentos (...) Porque nós tínhamos pessoal afeto no transporte e que não nos competia, mas que nós como tínhamos margem, disponibilizámos esse serviço... Mas, neste momento, e foi a solução encontrada em conjunto, vêm as auxiliares da escola apoiarem-nos no serviço do transporte (...) dos meninos. E acaba por ser também uma mais-valia porque a escola fica com uma perceção mais próxima dos constrangimentos que temos nas refeições dos meninos (...) acaba por haver uma continuidade entre o trabalho na escola e o nosso, aqui na hora de almoço” (Entrevista à Representante de IPSS, p.3)</p>	
		Perspetiva dos Estabelecimentos de Ensino	Responsabilidades para com a escola	“O nosso papel no fundo é gerir o dia-a-dia da escola e das refeições na escola” (Entrevista à Professora, p.1).	

<p style="text-align: center;">4. Perspetiva dos atores locais</p>	<p style="text-align: center;">4.2 Perspetiva dos intervenientes do Programa Alimentar</p>	<p style="text-align: center;">Perspetiva dos Estabelecimentos de Ensino</p>	<p>Responsabilidades para com as entidades fornecedoras</p>	<p>“Tenho que registar todos os dias quem veio e quem não veio, para dar depois no final do mês à empresa de alimentação” (Entrevista à Educadora, p.1)</p>	
			<p>Responsabilidades para com a autarquia</p>	<p>“Todos os dias a empresa fornecedora faz a refeição e nós avaliamos essa refeição (...)” (Entrevista à Professora, p.1)</p> <p>“(…) a ficha [de avaliação da refeição] da autarquia nem sequer é uma ficha visível, para quem a vê (...) Porque é composta por carinhas. Não faz muito sentido” (Entrevista à Professora, p. 2)</p> <p>“(…) um bocadinho burocrática nesta história das avaliações, às vezes acho que poderiam ser um bocadinho mais práticos (...) Mais valia nós fazermos a avaliação para a empresa fornecedora e uma cópia para a Câmara” (Entrevista à Professora, p.2)</p>	
			<p>Perspetiva sobre o seu papel neste processo</p>	<p>“(…) é um bocado fazer um elo de ligação entre uma coisa e outra (...) No fundo o que eu sinto é que somos um elo de ligação entre (...) o Jardim e a Câmara, entre a empresa e a Câmara” (Entrevista à Educadora, p.1).</p>	
			<p>Avaliação do serviço prestado pelas entidades fornecedoras das refeições</p>	<p>“Em termos de qualidade a comida é boa, a quantidade também. Há miúdos que chegam a repetir três vezes” (Entrevista à Educadora, p.2)</p> <p>“Neste momento estou muito contente (...) Não me tirem a IPSS por favor!” (Entrevista à Educadora, p. 3)</p> <p>“Há uma grande diferença entre as escolas que têm comida feita no local, é sempre</p>	

<p>4.</p> <p>Perspetiva dos atores locais</p>	<p>4.2</p> <p>Perspetiva dos intervenientes do Programa Alimentar</p>	<p>Perspetiva dos Estabelecimentos de Ensino</p>	<p>Avaliação do serviço prestado pelas entidades fornecedoras das refeições</p>	<p>muito melhor do que aquelas que a comida vem (...) Eu já tive a experiência das duas e esta é bastante melhor [regime de confeção local]" (Entrevista à Professora, p. 2)</p> <p>"Depois de ter ido lá acima [à EB1 circundante servida pela empresa] e ter visto o que eles comem, é um horror... Não tem nada, nada a ver (...) A sopa estava fria, as almôndegas estavam frias, o molho era uma mistura de água com gordura e estava igualmente frio" (Entrevista à Educadora, p.3)</p> <p>"Depois depende muito da cozinheira. Há cozinheiras que sabem fazer milagres e a nossa felizmente é uma belíssima cozinheira" (Entrevista à Professora, p. 2)</p> <p>"(...) elas [as funcionárias da IPSS] são muito atenciosas, têm uma paciência enorme com eles (...) No fundo eu sinto que elas já fazem parte da equipa" (Entrevista à Educadora, p.2)</p>	
			<p>Avaliação do serviço prestado pela autarquia</p>	<p>"Já aconteceu não registar os almoços, e ao fim de uma semana, telefonar para lá e atualizar... São muito prestáveis. Nunca tive qualquer problema" (Entrevista à Educadora, p.2)</p> <p>"Tem vindo a melhorar muito. No início, o pagamento das refeições era feito nas escolas, pelos pais, o que era... Por senhas. (...) A evolução tem sido muito boa. Agora os pais pagam por multibanco o que é ótimo e tem corrido bastante bem" (Entrevista à Professora, p. 1)</p>	

<p style="text-align: center;">4. Perspetiva dos atores locais</p>	<p style="text-align: center;">4.2 Perspetiva dos intervenientes do Programa Alimentar</p>	<p style="text-align: center;">Perspetiva dos Encarregados de Educação</p>	<p style="text-align: center;">Nível de satisfação face ao serviço prestado pelos parceiros</p>	<p>“Em termos de qualidade eu nunca tive problemas nenhuns, ou seja, nem intoxicações alimentares nem gastroenterites, tem sido um menino saudável nesse aspeto. A comida eu deduzo que seja boa. Ele não se queixa (...) Acabo por não ter muito conhecimento porque não vou lá (...) Fui lá no dia dos anos dele (...) mas pareceu-me tudo muito limpinho, muito asseado” (Entrevista ao Encarregado de Educação A, p.1-2)</p> <p>“Eu estou satisfeita” (Entrevista ao Encarregado de Educação A, p.2)</p> <p>“Vejo de facto a cautela em termos de ementa” (Entrevista ao Encarregado de Educação B, p.4)</p> <p>“Nunca presenciei nenhum período de refeição, lá na escola da minha filha... Não tenho assim uma opinião formalizada das pessoas que lá estão diretamente a acompanhar os meninos” (Entrevista ao Encarregado de Educação B, p.1)</p> <p>“Eu tenho conhecimento de que o que a maioritariamente as pessoas reclamam é na quantidade e na preparação da refeição” (Entrevista ao Encarregado de Educação B, p.2)</p> <p>“em algumas coisas a minha filha desaprende, na maneira de estar, não em termos de refeição propriamente dita” (Entrevista ao Encarregado de Educação B, p.1)</p>	
--	--	--	---	--	--

<p>4.</p> <p>Perspetiva dos atores locais</p>	<p>4.2</p> <p>Perspetiva dos intervenientes do Programa Alimentar</p>	<p>Perspetiva dos Encarregados de Educação</p>	<p>“Acho que aí eles são pouco cautelosos (...) O almoço é uma hora pedagógica ” (Entrevista ao Encarregado de Educação B, p.3)</p> <p>“(…) eu acho que se ele não gostasse ele dizia mesmo que não tinha gostado (...) O D não se queixa” (Entrevista ao Encarregado de Educação A, p.2)</p> <p>“Do que a minha filha C diz uns dias gosta mais, e outros gosta menos. Ela identifica muitas vezes que a comida não vem quente, nunca disse que não tinha gostado nada da refeição” (Entrevista ao Encarregado de Educação B, p.1)</p>		
			<p>Nível de satisfação face ao serviço prestado pela autarquia</p>	<p>“Como mãe, não tenho nada a dizer... Todas as informações que a Câmara Municipal de Cascais tem que fornecer aos pais fazem-no pelo projeto correto que é: a Câmara, com a escola e com a empresa fornecedora, e na escola enviam para os encarregados de educação. (Entrevista ao Encarregado de Educação B, p.2)</p> <p>“Têm uma relação próxima, cautelosa, acompanham, supervisionam os refeitórios, veem que tipo de acompanhamento é que as pessoas oferecem e o que é que a própria “Empresa” tem que melhorar no seu serviço” (Entrevista ao Encarregado de Educação B, p.3)</p>	
			<p>Perspetiva sobre qual deve ser o papel dos Encarregados de</p>	<p>“Estar atento” (Entrevista ao Encarregado de Educação A, p.3)</p> <p>“Chamar à atenção, alertar quando as coisas não correm bem ou pela cautela que possam</p>	

<p>4.</p> <p>Perspetiva dos atores locais</p>	<p>4.2</p> <p>Perspetiva dos intervenientes do Programa Alimentar</p>	<p>Perspetiva dos Encarregados de Educação</p>	<p>Educação, no processo do PA</p>	<p>ter a menos com os miúdos (...) é fazer referência se os miúdos identificam um problema com regularidade e que não gostam daquela refeição, é ir lá... Estar lá, almoçar lá também” (Entrevista ao Encarregado de Educação A, p.3)</p> <p>“De facto os pais têm aí a preocupação de saber o que se passa e acautelar estas situações de forma a que o serviço melhore. Não no sentido negativo, não é? Não é só criticar e dizer que está mal, é ajudar para que as coisas melhorem” (Entrevista ao Encarregado de Educação A, p.4)</p>	
---	---	--	------------------------------------	--	--