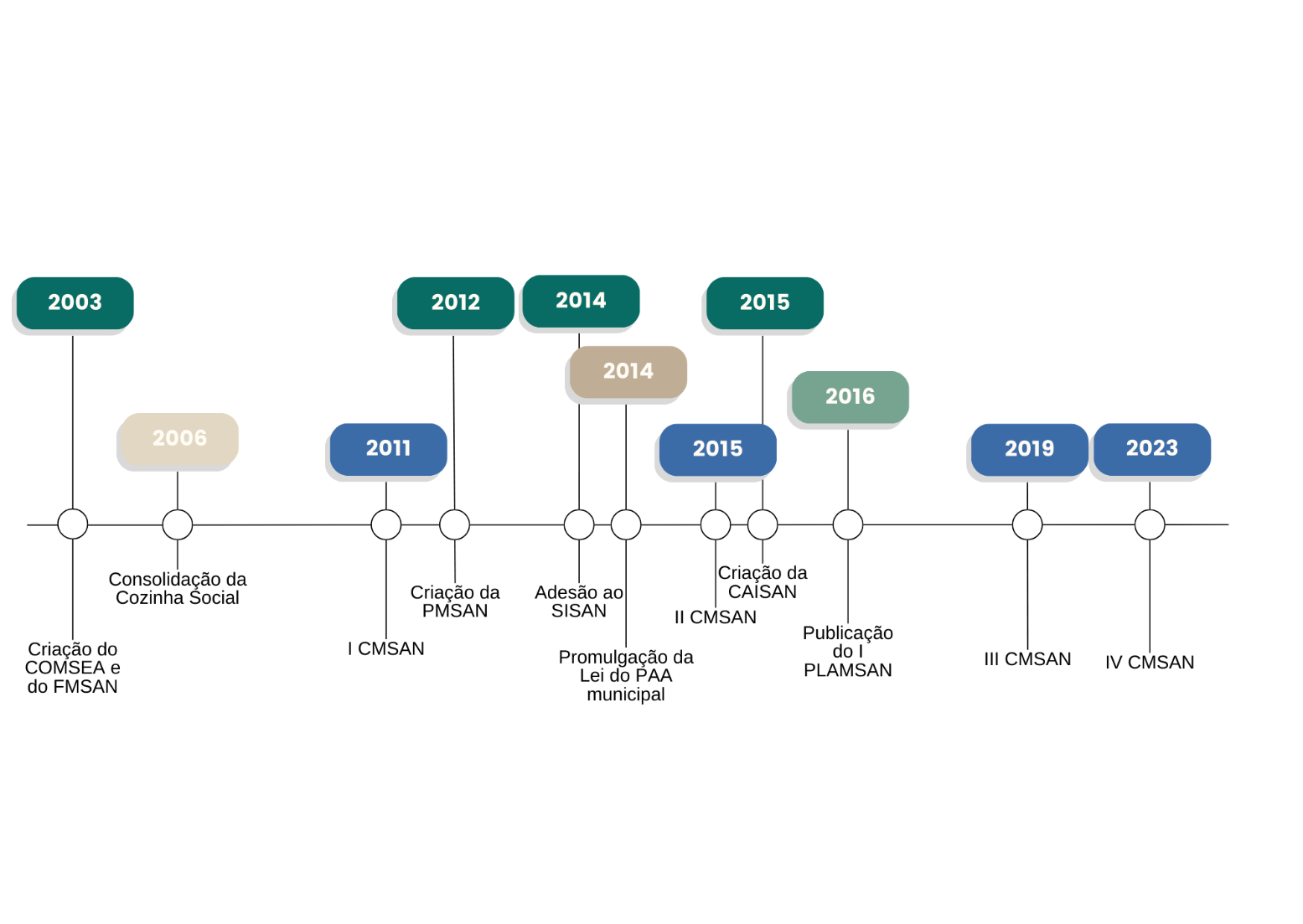
## SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL

*“A realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base práticas alimentares promotoras de saúde, que respeitem a diversidade cultural e que sejam social, econômica e ambientalmente sustentáveis”*

*‘Qualidade de vida através da alimentação saudável’*

## Sistema de Segurança Alimentar e Nutricional no Município de Toledo – PR.

No Município de Toledo, a abordagem em relação à Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) refletiu a orientação do governo federal iniciando de modo mais incisivo em meados dos anos 2000. Uma cronologia dos principais acontecimentos em SAN pode ser observada:



Linha do tempo com as principais ações de construção da política de SAN no município de Toledo.

Legenda: COMSEA: Conselho Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional. FMSAN: Fundo Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional. CMSAN: Conferência Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional. PMSAN: Política Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional. SISAN: Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. PAA: Programa de Aquisição de Alimentos. CAISAN: Câmara Intersetorial de Segurança Alimentar e Nutricional. PLAMSAN: Plano Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional.

Em 2003, o Conselho Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional e o Fundo Municipal da Segurança Alimentar foram estabelecidos por meio da Lei n° 1.875. Nos anos subsequentes, pela Lei nº 2.117, de 26 de dezembro de 2012, foi instituída a Política Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional Sustentável, cujo objetivo é promover ações e políticas destinadas a garantir o Direito Humano à Alimentação Adequada e o desenvolvimento integral da pessoa humana. Esse direito, conforme definido por esta Lei, é absoluto, intransmissível, indisponível, irrenunciável, imprescritível e de natureza extrapatrimonial.

Nesse momento então, por meio de ofício enviado pelo COMSEA à Prefeitura Municipal de Toledo, foram exigidas ações imediatas para evolução da SAN no município. Foram relacionadas no texto a implantação da CAISAN no município, adesão ao SISAN, realização de uma nova Conferência Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional e elaboração do Plano Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional.

Então, em 2014, houve a promulgação da Lei nº 2.186 que criou os componentes do Município de Toledo do Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional e definiu os parâmetros para elaboração e implementação do Plano Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional.

Em seu Art. 7º, essa Lei institui que a concretização do Direito Humano à Alimentação Adequada e da Segurança Alimentar e Nutricional da população será realizada por meio do SISAN, integrado no Município de Toledo, Estado do Paraná, por um conjunto de órgãos e entidades dedicados à Segurança Alimentar e Nutricional.

Já a CAISAN teve sua implantação consolidada durante a II Conferência de Segurança Alimentar e Nutricional em 2015. Após inúmeras discussões no COMSEA, Cozinha Social e na Secretaria de Administração, houve o entendimento da necessidade de regulamentação e do envolvimento de todas secretarias municipais em esforços para a SAN. Da mesma maneira, também pretendeu-se contar com dotação orçamentária prevista nas secretarias municipais, para efetivação das ações propostas no Plano Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional. Portanto, a regulamentação ocorreu em 2015, pelo Decreto nº 634, de 12 de junho de 2015, o qual criou a Câmara Intersetorial Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional – CAISAN Municipal.

Quatro conferências de SAN já foram realizadas no Município, sendo:

* I Conferência Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional de Toledo (Decreto nº 597, de 10 de junho de 2011), realizada em 15 de julho de 2011, com o Tema central: “Alimentação adequada e saudável: direito de todos”
* II Conferência Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional de Toledo (Decreto nº 582, de 24 de março de 2015), realizada em 12 de junho de 2015, com o Tema “Comida de verdade no campo e na cidade: por direitos e soberania alimentar”.
* III Conferência Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional de Toledo (Decreto nº 544, de 08 de maio de 2019), realizada em 12 de junho de 2019, com o Tema “Comida de verdade no campo e na cidade: por direitos e soberania alimentar”.
* IV Conferência Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional de Toledo (Decreto nº 817, de 01 de junho de 2023), realizada em 07 de julho de 2023, com o Tema “Erradicar a fome e garantir direitos com comida de verdade, equidade e democracia”.

Ao longo dos anos, a SAN teve muitos avanços no município de Toledo. Alguns projetos foram implantados com destaque para a criação da Unidade Central de Produção de Alimentos, a popularmente conhecida Cozinha Social (Decreto nº 307, de 10 de agosto de 2006). O destaque se deve a hoje este ser o local que centraliza a maior parte dos profissionais envolvidos com a SAN no município e responsáveis por coordenar projetos e programas que visam garantir o DHAA no território.

Leis municipais sobre a SAN no município de Toledo:

**Componentes da SAN**

Lei nº 1875 de 2003 – Cria o COMSEA e o FMSA

Lei nº 2013 de 2009 – Dispõe sobre o COMSEA e o FMSA

Lei nº 2186 de 2014 – Cria os componentes municipais do SISAN

Decreto nº 634 de 2015 – Cria a CAISAN

Lei nº 2117 de 2012 – Dispõe sobre a Política Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional Sustentável

**Equipamentos e instrumentos de SAN**

Lei nº 84 de 2006 – Instalações e critérios para o funcionamento dos Restaurantes Populares

Decreto Nº 307 de 2006 - Denomina a Cozinha Social

Lei “R” nº133 de 2014 – PAA Municipal

Lei R Nº 92 de 2015 – Institui o Dia da Segurança Alimentar em Toledo

Decreto Nº 354 de 2022 - Fixa o preço da refeição a ser servida nos RP

**Nossa história**

A cozinha social foi criada pela Lei nº 84 de agosto de 2006 se tornando, na época, um pioneiro equipamento para a promoção do direito permanente da população toledana ao acesso e garantia de uma alimentação adequada e saudável.

A criação da cozinha social foi um momento importante em que as questões de acesso à alimentação começaram a se desenvolver. Isto porque veio a ser um equipamento que centralizou os programas relacionados ao tema em um único local. Na época, parte da Alimentação Escolar, o Programa de aquisição de Alimentos, a Panificadora Social e a Usina Beneficiadora de Soja foram direcionadas a este setor e local e, além disso, implantou-se o programa Restaurante Popular com três unidades.

Com o tempo, houve o crescimento do atendimento para um total de oito Restaurantes Populares. A produção para a alimentação escolar atingiu 24 escolas e 12 mil refeições/dia. Além disso, a Panificadora Social alcançou lanches para dezenas de projetos socioassistenciais e abraçou-se, além de toda a produção de alimentos, a fomentação à Agricultura Familiar com a articulação do Programa de Aquisição de Alimentos estadual, municipal e federal.

Rotineiramente a Cozinha Social também passou a atender eventos desenvolvidos pelas secretarias municipais, como, por exemplo, os jogos escolares/juventude, os Jogos dos Idosos de Toledo (JITO) e os Encontro das Trabalhadoras Rurais de Toledo. Com o aprofundamento e estruturação da Política de SAN ações de Educação Alimentar e Nutricional passaram a ser também realizadas com trabalhos focados no público atendido pelos programas desenvolvidos.

Neste momento, passados 16 anos da implantação da Cozinha Social, estabeleceu-se a designação Unidade Central de Produção de Alimentos (UCPA) como o local que abriga a produção e a gestão de alimentos para as escolas urbanas, casas abrigo e residência inclusiva, restaurantes populares e padaria social. Também, as ações de SAN da UCPA se completam com a educação alimentar e nutricional e a fomentação à agricultura familiar com a gestão do PAA.

**Comunicações/Fotos.**

,

## Restaurantes populares

**O que é**

Os Restaurantes Populares de Toledo têm o objetivo de disponibilizar refeições nutricionalmente adequadas, a preços acessíveis sendo, ainda, um local para promoção da educação alimentar e nutricional para a população.

Os Restaurantes Populares são equipamentos públicos para a garantia do Direito Humano à Alimentação Adequada, que em Toledo ofertam alimentos de qualidade para a população há mais de 15 anos. A história dessa iniciativa começa junto com a implantação da Cozinha Social, em 2006, quando entrou em funcionamento o primeiro Restaurante Popular instalado no Bairro Coopagro. Posteriormente, tendo em vista o êxito em atender a população e tendo organizado o sistema de gestão, produção e distribuição das refeições, outras unidades foram implantadas nas localidades da Vila Paulista, no Jardim Europa e no Jardim São Francisco.

Atualmente Toledo disponibiliza ao todo oito unidades de Restaurantes Populares (Jardim Coopagro, Vila Paulista, Vila Pioneiro, Jardim Europa, Jardim Panorama II, Jardim Independência, Jardim São Francisco, e Jardim Gisela) que foram distribuídas de maneira planejada pelo território, buscando atender regiões com maior densidade de trabalhadores e pessoas em vulnerabilidade.

**Quem pode acessar**

O acesso às refeições não é limitado, o que significa dizer que qualquer cidadão tem o direito de adquirir sua alimentação, independentemente da idade, gênero ou condição social e o valor da refeição é igual para todos.

O público em vulnerabilidade social, por intermédio da Secretaria de Assistência Social, tem a gratuidade na refeição conforme designa o Direito Humano à Alimentação Adequada.

**Como acessar**

Toledo possui oito Restaurantes Populares, instalados em locais estratégicos, que atendem de Segunda à Sexta-feira das 11h30 às 13h30:

* [Jardim Coopagro](https://www.google.com/maps/place/Restaurante+Popular+-+Jardim+Coopagro/@-24.712168,-53.7723182,17z/data=!4m9!1m2!2m1!1srestaurante+popular!3m5!1s0x94f395da9334de71:0x2c3637ff598aaeb1!8m2!3d-24.7121679!4d-53.7679641!15sChNyZXN0YXVyYW50ZSBwb3B1bGFyWhUiE3Jlc3RhdXJhbnRlIHBvcHVsYXKSAQxzb3VwX2tpdGNoZW6aASNDaFpEU1VoTk1HOW5TMFZKUTBGblNVUkpjbUZZWVVwQkVBReABAA?hl=pt-BR): Rua Rodrigues Alves, 740.
* [Vila Paulista](https://www.google.com/maps/place/Restaurante+Popular+Vila+Paulista/@-24.7394869,-53.7314473,17z/data=!4m9!1m2!2m1!1srestaurante+popular!3m5!1s0x94f3bfd1ebaecd9b:0xcbc3bdb685e08ec6!8m2!3d-24.739478!4d-53.7270697!15sChNyZXN0YXVyYW50ZSBwb3B1bGFyWhUiE3Jlc3RhdXJhbnRlIHBvcHVsYXKSAQxzb3VwX2tpdGNoZW6aASNDaFpEU1VoTk1HOW5TMFZKUTBGblNVTlhhVTEyYW1SM0VBReABAA?hl=pt-BR): Rua Ângela Tonial, 66.
* [Vila Pioneiro](https://www.google.com/maps/place/Restaurante+Popular+Vila+Boa+Esperan%C3%A7a/@-24.7443739,-53.7220157,17z/data=!4m9!1m2!2m1!1srestaurante+popular!3m5!1s0x94f3bfd5dec6d8bb:0x15f1d0f82a0a9d4b!8m2!3d-24.7443739!4d-53.7176382!15sChNyZXN0YXVyYW50ZSBwb3B1bGFyWhUiE3Jlc3RhdXJhbnRlIHBvcHVsYXKSAQxzb3VwX2tpdGNoZW6aASNDaFpEU1VoTk1HOW5TMFZKUTBGblNVTTJiVTgyUTBWQkVBReABAA?hl=pt-BR): Rua Pres. Getúlio Vargas, 1151.
* [Jardim Europa](https://www.google.com/maps/place/Restaurante+Popular+Jardim+Europa/@-24.7375022,-53.7086037,17z/data=!4m13!1m7!3m6!1s0x94f3834907512dbd:0x3da6ce5c31e87d86!2sR.+Jo%C3%A3o+Pessoa+-+Jardim+Europa,+Toledo+-+PR,+85908-160,+Brasil!3b1!8m2!3d-24.7357193!4d-53.7109145!3m4!1s0x94f3bfba9d4be3a9:0x78496eccad0767!8m2!3d-24.7375009!4d-53.7065254?hl=pt-BR): Rua João Pessoa, 800.
* [Jardim Panorama](https://www.google.com/maps/place/Restaurante+Popular+Jardim+Panorama+Ii/@-24.7612965,-53.7290202,16.25z/data=!4m9!1m2!2m1!1srestaurante+panorama+2!3m5!1s0x94f3bfe586e5b72f:0x7edc8011fe902fb6!8m2!3d-24.7607553!4d-53.7260137!15sChZyZXN0YXVyYW50ZSBwYW5vcmFtYSAykgEMc291cF9raXRjaGVu4AEA?hl=pt-BR) II: Rua  Gov. Irineu Bornhausem, 601.
* [Jardim Independência](https://www.google.com/maps/place/RESTAURANTE+POPULAR+JARDIM+INDEPENDENCIA/@-24.7188096,-53.7082294,17.75z/data=!4m13!1m7!3m6!1s0x94f3be4f11eb2e13:0xc05480bb643c3528!2sAv.+dos+Pioneiros,+273+-+Independ%C3%AAncia,+Toledo+-+PR,+85906-530!3b1!8m2!3d-24.7191247!4d-53.7078973!3m4!1s0x94f3be4f110a2081:0xff5250792eed9b4e!8m2!3d-24.7191979!4d-53.7079456?hl=pt-BR): Av. dos Pioneiros, 273.
* [Jardim São Francisco](https://goo.gl/maps/h9Pi5zLJgnYi1ML88): Rua Lores Benvenutti, 63.
* [Jardim Gisela](https://www.google.com/maps/place/R.+Saturno,+440+-+Jardim+Gisela,+Toledo+-+PR,+85905-180,+Brasil/@-24.7150272,-53.7336723,17z/data=!3m1!4b1!4m5!3m4!1s0x94f3be221fdf0521:0x380fe80c27bd1464!8m2!3d-24.7150321!4d-53.7314836?hl=pt-BR): R. Saturno, 440.

**Cardápio (precisamos de uma tabela de fácil visualização)**

**Contato**

Luiz C. Bazei – Diretor da Unidade Central de Produção de Alimentos: (45) 3196-2361

Denise G. Hoffmann – Nutricionista RT: (45) 3196-2362

Larisse D. Hoffmann – Nutricionista Produção: (45) 3196-2364

Vanesa G. Correa/Tiely M. Pedroso – Nutricionistas Atendimento dos Restaurantes Populares: (45) 3196-2715

## Alimentação escolar

**O que é**

A alimentação escolar tem como objetivo ofertar refeições nutricionalmente adequadas para o estudante que possam contribuir para sua aprendizagem, rendimento escolar e desenvolvimento biopsicossocial. Além disso, as ações de educação alimentar realizadas para as crianças contribuem para a formação de hábitos alimentares saudáveis.

Todas as refeições são produzidas respeitando os princípios e regras do Programa Nacional da Alimentação Escolar. Nesse sentido, oferece porções semanais de frutas e hortaliças e são restritas de alimentos processados ou ultraprocessados conforme Resolução CD/FNDE nº 06, de 08 de maio de 2020.

Os cardápios também são adaptados para atender aos estudantes diagnosticados com necessidades alimentares especiais tais como doença celíaca, diabetes, hipertensão, anemias, alergias e intolerâncias alimentares, dentre outras.

A produção dos alimentos para as escolas municipais urbanas tanto para as com atendimento em tempo integral quanto parcial é realizada de forma centralizada na Unidade Central de Produção de Alimentos e é transportada para as escolas para que sejam servidas aos alunos.

Atualmente são atendidas 24 escolas municipais do situadas no perímetro urbano do município, sendo que destas 11 escolas contam com atendimentos de parte dos alunos em tempo integral.

**Quem pode acessar**

A alimentação escolar é direito dos alunos da educação básica pública e dever do Estado e será promovida e incentivada com vista ao atendimento das diretrizes estabelecidas na Lei Federal nº 11947 de 16 de junho de 2009.

**Como acessar**

Entende-se por alimentação escolar todo alimento oferecido no ambiente escolar, independentemente de sua origem, durante o período letivo.

Para atendimento dos alunos com necessidades alimentares especiais, os responsáveis devem apresentar o laudo de diagnóstico para a escola, para que a mesma encaminhe juntamente com o formulário padrão para a nutricionista responsável.

**Cardápio**

**Comunicações/Fotos.**

**Contato**

Luiz C. Bazei – Diretor da Unidade Central de Produção de Alimentos: (45) 3196-2361

Fernanda M. Galvão – Nutricionista da alimentação escolar período parcial: (45) 3196-2366

Maria I. S. Bonaldo – Nutricionista da alimentação escolar período integral e restrições: (45) 3196-2365

## Panificadora social

**O que é**

A panificadora social é um projeto iniciado em meados de 2006 que tem como objetivo prover lanches nutricionalmente adequados para o público atendido por programas sociais, para eventos municipais e entidades e desenvolver a educação alimentar e nutricional por meio desta oferta.

Para isso, são atendidos projetos ligados a: Secretaria Municipal da Educação, Secretaria Municipal de Administração, Secretaria Municipal de Assistência Social, Secretaria Municipal de Políticas para Infância, Juventude, Mulher, Família e Desenvolvimento Humano, Secretaria do Agronegócio, de Inovação, Turismo e Desenvolvimento Econômico, Secretaria Municipal de Saúde, Secretaria da Cultura e Secretaria Municipal do Esporte e Lazer. Ao todo, 26 projetos ligados a Serviço de Convivência e Fortalecimento de Vínculos, 30 grupos de idosos e 21 pastorais recebem frequentemente os panificados.

Em um mês, estima-se que a Panificadora produz aproximadamente 120 mil lanches, proporcionando atendimento a cerca de 60 mil pessoas.

Toda a produção da Panificadora Social é realizada tendo como princípio práticas alimentares saudáveis, por isso, não há no cardápio alimentos fritos, da mesma maneira o uso de ultraprocessados é limitado.

**Comunicações/Fotos** (arquivo).

Contato

Luiz C. Bazei – Diretor da Unidade Central de Produção de Alimentos: (45) 3196-2361

Tharles M. Setti – Nutricionista da Panificadora Social: (45) 3196-2368

## Banco de Alimentos

**O que é**

O Banco de Alimentos é um equipamento da Política de Segurança Alimentar e Nutricional que atua na redução do desperdício de alimentos ao mesmo tempo em que proporciona suporte alimentar para comunidades vulneráveis. Sua finalidade primordial é aproveitar excedentes alimentares que, de outra forma, poderiam ser descartados, e redistribuí-los para instituições de caridade, organizações não governamentais e programas sociais que atendem pessoas em situação de vulnerabilidade.

O funcionamento do Banco de Alimentos é baseado em uma rede eficiente de coleta, armazenamento e distribuição. Empresas agrícolas, produtores, supermercados e outros doadores contribuem com alimentos que, embora ainda próprios para consumo, podem estar próximos da data de vencimento ou apresentar pequenas imperfeições estéticas que os tornariam indesejados no mercado convencional. Esses alimentos são cuidadosamente inspecionados para garantir sua qualidade e segurança antes de serem redistribuídos.

O Banco de Alimentos de Toledo conta com uma unidade de recebimento em que os alimentos são selecionados e destinados conforme possibilidade e uma unidade de processamento onde são produzidas polpas, geleias e outros minimamente processados.

Por fim, um destaque é o processo de desidratação dos alimentos, que facilita a armazenagem, além de manter a qualidade nutricional. Além disso, o Banco de Alimentos conta com o espaço da Cozinha Escola, que promove a educação alimentar e nutricional, fazendo com que a população atendida conheça e pratique a produção de alimentos mais saudáveis. Esse espaço é também utilizado para cursos profissionalizantes, que futuramente poderão se refletir na geração de renda aos participantes.

**Quem pode acessar?**

O Banco de alimentos beneficia pessoas em vulnerabilidade social por meio de entidades e projetos, tais como: hospitais, asilos, casas de recuperação, entidades socioassistenciais, casas lares, entre outros que atendam pessoas em estado de insegurança alimentar e nutricional e famílias em vulnerabilidade social.

**Comunicações/Fotos** (arquivo).

**Contato**

Luiz C. Bazei – Diretor da Unidade Central de Produção de Alimentos: (45) 3196-2361

## Casas Abrigo e Residência Inclusiva

**O que são?**

As Casas Abrigo são um Serviço de Acolhimento Institucional para crianças e adolescentes. São locais de acolhimento provisório e excepcional para crianças e adolescentes de ambos os sexos, de 0 a 18 anos, inclusive crianças e adolescentes com deficiência, sob medida de proteção (Art. 98 do Estatuto da Criança e do Adolescente) e em situação de risco pessoal e social, cujas famílias ou responsáveis encontrem-se temporariamente impossibilitados de cumprir sua função de cuidado e proteção.

Já a Residência Inclusiva, no âmbito da Proteção Social Especial de Alta Complexidade do Sistema Único de Assistência Social (SUAS), é destinada à jovens e adultos com deficiência, em situação de dependência, que não disponham de condições de autossustentabilidade ou de retaguarda familiar, em sintonia com a Tipificação Nacional dos Serviços Socioassistenciais.

**Locais de atendimento do serviço:**

* Casa Abrigo Menino Jesus I – de 6 a 12 anos.
* Casa Abrigo Menino Jesus II – de 0 a 6 anos.
* Casa Abrigo Menino Jesus III - de 0 a 12 anos.
* Casa Abrigo para Adolescentes – de 12 a 18 anos.
* Residência Inclusiva - jovens e adultos com deficiência.

**Como acontece a prestação dos serviços?**

Para assegurar a oferta de alimentos/refeições em quantidade, de qualidade e seguras aos acolhidos, são listadas algumas atividades desenvolvidas pela equipe de trabalho das Casas Abrigo e Residência Inclusiva:

Atividades realizadas pela assistente administrativa:

* Conferência de notas fiscais;
* Envio de notas fiscais para pagamento pela Secretaria Municipal de Assistência Social - SMAS;
* Elaboração de documentos, como pedido de providências, termos e ofícios;
* Participação no controle do estoque localizado na UCPA;
* Participação no controle de custos.

Atividades realizadas pela profissional nutricionista:

* Controle sanitário dos gêneros alimentícios;
* Controle do estoque localizado na UCPA;
* Controle de empenhos;
* Contato para pedidos aos fornecedores;
* Envio de itens perecíveis e não-perecíveis às Casas Abrigo e Residência Inclusiva;
* Elaboração de lista de entregas diárias com descrição, quantitativo, data de fabricação e validade dos itens;
* Visitas nas Casas Abrigo e Residência Inclusiva, para observação da organização do estoque, quantidade de itens e das Boas Práticas de Fabricação/Manipulação de Alimentos;
* Orientação as cozinheiras na correta preparação e apresentação dos pratos presentes nos cardápios e higienização e utilização de utensílios;
* Elaboração e revisão dos cardápios para coletividades;
* Adaptação dos cardápios de acordo com restrições alimentares;
* Elaboração, revisão e implementação de Procedimento Operacional Padronizado (POP’s);
* Elaboração, revisão e implementação de Manual de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos (MBP);
* Realização de treinamento continuado;
* Elaboração de descritivos e planejamento de quantitativos para processo licitatório;
* Outras atividades correlatas.

**Quem pode acessar?**

As Casas Abrigo e a Residência Inclusiva beneficiam crianças, adolescentes, jovens e adultos em situação de violação de direitos, como insegurança alimentar e nutricional e vulnerabilidade social.

**Comunicações/Fotos** (arquivo).

**Contatos/responsáveis**

Luiz C. Bazei – Diretor da Unidade Central de Produção de Alimentos: (45) 3196-2361

Caroline de Maman Oldra – Nutricionista Responsável Técnica pelas Casas Abrigo e Residência Inclusiva: (45) 9123-5662 e 3196-2369

Giullya Schuster de Almeida - Assistente Administrativa das Casas Abrigo e Residência Inclusiva: (45) 3196-2717

**Agricultura familiar**

Toledo é, há nove anos, o maior produtor de alimentos do Paraná. No entanto, é crucial reconhecer a importância contínua do apoio aos produtores agrícolas para garantir o crescimento sustentável da produção de alimentos. Isso inclui iniciativas que visam aumentar a produtividade, diversificar as culturas cultivadas e promover práticas agrícolas mais ecológicas.

A Política de Segurança Alimentar e Nutricional é a grande beneficiária deste projeto. Ao apoiar a produção local, garante-se cadeias curtas de produção que, em geral, resultam em alimentos de maior qualidade. Além disso, a disponibilidade de alimentos e a variedade da produção fazem com que mais pessoas possam ter o Direito Humano à Alimentação Adequada garantido.

Para isso, buscamos intermediar a Assistência Técnica e o Acesso a Recursos.

Programa de Aquisição de Alimentos (PAA) Municipal

O Programa de Aquisição de Alimentos Municipal tem como objetivo incentivar a agricultura familiar e ampliar os serviços de segurança alimentar e nutricional principalmente para as pessoas em vulnerabilidade social.

Em 2024 o PAA Municipal conta com 248 produtores ativos que em seu âmbito de ações produzem alimentos de qualidade para atender aos oito Restaurantes Populares, seis Entidades Assistenciais (totalizando 1.151 pessoas) e também à 36 Grupos de Idosos (aproximadamente 3.000 idosos).

Conheça mais: (colocar link das leis)

Lei “R” Nº 133 de 2014 Institui o Programa Municipal de Aquisição de Alimentos Direto do Agricultor Familiar para atendimento das demandas da Cozinha Social, Entidades Socioassistenciais, e dos Grupos de Idosos (arquivo)

Lei Nº 2.415 de 2022 fixa os valores de repasse às Organizações da Sociedade Civil - OSCs da Rede Socioassistencial do Município, por meio do Programa Municipal de Aquisição de Alimentos Direto do Agricultor Familiar, para o ano de 2022. (arquivo)

Lei Nº 2.394 de 2022 dispõe sobre a implementação do Programa de Apoio a Grupos de Idosos legalmente constituídos no Município de Toledo. (arquivo)

A compra de produtos diretamente da Agricultura Familiar depende da demanda da Unidade Central de Produção de Alimentos, a partir de cardápio desenvolvido pelos Nutricionistas e alinhado à disponibilidade de produtos ofertados pelos produtores rurais. Além disso, a aquisição para as Organizações da Sociedade Civil – OSCs e para o Programa de Apoio a Grupos de Idosos dependerá da demanda dessas instituições.

**Como o Agricultor Familiar pode participar e comercializar sua produção**

Para comercializar a produção pelo Programa de Aquisição de Alimentos o produtor deve realizar o credenciamento no Chamamento Público específico do PAA Municipal com datas de Edital divulgadas pelo site do Município e meios de comunicação.

O cadastro ocorre no primeiro bimestre de cada ano e, para isso, o produtor precisa comprovar que é Agricultor Familiar, através da Cadastro Nacional da Agricultura Familiar (CAF), que pode ser feita junto a IDR Paraná ou Sindicato do Trabalhador Rural.

Cabe lembrar que o produtor rural também poderá comercializar alimentos para os programas de alimentação por meio do PNAE e também pelo PAA Estadual.

**Comunicações/Fotos** (arquivo)

**Contato/responsáveis**

Luiz C. Bazei – Diretor da Unidade Central de Produção de Alimentos: (45) 3196-2361

Marisete T. Joner – Responsável pela execução PAA: (45) 3196-2367

**Educação Alimentar e Nutricional**

A Educação Alimentar e Nutricional (EAN) é desenvolvida pelos nutricionistas da Unidade Central de Produção de Alimentos como objetivo de fazer com que a população adote práticas autônoma e voluntárias de hábitos alimentares saudáveis.

Diversas atividades tem sido desenvolvidas na área da EAN, todas buscando atender a algum público que rotineiramente acessa os programas ofertados pela Unidade Central de Produção de Alimentos como, por exemplo:

- Avaliação e orientação Nutricional nos Restaurantes Populares;

- Oficina de culinária (fotos no arquivo);

- Ações educativas nas escolas municipais (fotos no arquivo);

- Palestras com orientações para PROJOVEM e CJU;

- Palestras para o público idoso;

- Projeto “Florir + Saúde” (fotos no arquivo);

- Projeto Visita na Cozinha (fotos no arquivo);

**Quem pode acessar**

As ações rotineiras de Educação Alimentar e Nutricional são realizadas com os públicos atendidos pela Unidade Central de Produção de Alimentos. Contudo, ações com o público externo poderão também ser realizadas para a promoção do Direito Humano a Alimentação Adequada (DHAA).

Contato

Luiz C. Bazei – Diretor da Unidade Central de Produção de Alimentos: (45) 3196-2361

Tiely M. Pedroso /Vanesa G. Correa – Nutricionistas Educação Alimentar: (45) 3196-2715

**Plano Municipal de SAN**

O Plano Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional (PMSAN) é um documento estratégico que visa promover a segurança alimentar e nutricional em nível local. Os planos são desenvolvidos em colaboração com diversas partes interessadas, como autoridades municipais, organizações da sociedade civil, instituições de pesquisa e setor privado.

O principal objetivo de um Plano Municipal de SAN é garantir que todos os habitantes de uma área geográfica tenham acesso físico, social e econômico a alimentos em quantidade e qualidade suficientes, que atendam às suas necessidades nutricionais e preferências culturais para uma vida saudável e ativa.

**COMSEA**

O Conselho Municipal de Segurança Alimentar foi criado em Toledo no ano de 2003 por meio da Lei n° 1.875. Trata-se de uma entidade que tem como objetivo promover a Segurança Alimentar e Nutricional em nível local, garantindo que políticas públicas relacionadas à alimentação sejam desenvolvidas e implementadas de forma eficaz, visando a promoção do Direito Humano à Alimentação Adequada.

O conselho é composto por representantes do governo municipal, da sociedade civil, de organizações não governamentais e de outros setores relevantes para a Segurança Alimentar e Nutricional.

**Quem pode participar**

O Conselho Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional – COMSEA/Toledo é composto por vinte e um membros titulares e respectivos suplentes, com a seguinte representação: sete representantes governamentais e quatorze representantes da sociedade civil organizada.

Os membros titulares e suplentes serão indicados pelos respectivos órgãos e instituições e nomeados pelo chefe do executivo municipal.

**Regimento interno (arquivo)**

**Atas (arquivo)**

**Editais (arquivo)**

**Relatório da IV Conferência Municipal de SAN** (arquivo)

**Contato**

Luiz C. Bazei – Diretor da Unidade Central de Produção de Alimentos: (45) 3196-2361

Vanesa G. Correa – Secretária executiva do COMSEA: (45) 3196-2715

**CAISAN**

A Câmara Intersetorial Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional – CAISAN Municipal – foi criada em 2015 pelo Decreto nº 634, com a finalidade de promover a articulação dos órgãos, entidades e ações da administração pública municipal afetos à área de Segurança Alimentar e Nutricional.

A Câmara é integrada por membros das secretarias municipais, a saber:

I – da Administração;

II – da Educação;

III – da Saúde;

IV – da Agricultura, Pecuária e Abastecimento;

IV – do Agronegócio, de Inovação, Turismo e Desenvolvimento Econômico;

V – de Assistência Social;

VI – do Meio Ambiente;

VII – de Políticas para Mulheres;

VII – de Políticas para Infância, Juventude, Mulher, Família e Desenvolvimento Humano;

VIII – de Esportes e Lazer;

IX – da Juventude;

X – da Cultura;

XI – de Comunicação;

XI – Chefia de Gabinete do Prefeito.

**Contato**

Luiz C. Bazei – Diretor da Unidade Central de Produção de Alimentos: (45) 3196-2361

Vanesa G. Correa – Secretária executiva do COMSEA: (45) 3196-2715