

Presentes:Membros do Conselho:

Adalberto Sabino – CORESAN Paranaíba; Ana Carolina Pedroso de Almeida – IDR-PR; Andréa Lúcia Sérgio Bertoldi – Pró-reitora de Políticas Estudantis e Direitos Humanos da UNESPAR; Ariane Alves Nunes – CORESAN Francisco Beltrão; Cláudia Moreira - CORESAN Cornélio Procópio; Cristielen Rizzon Massaroli – CORESAN Dois Vizinhos; Daniel Ricardo Andreatta Filho – SEDEF; Davi de Abreu Rocha – CORESAN Jacarezinho; David Pereira Brito – CORESAN Apucarana; Dóris de Fátima Iastrenski – CORESAN Guarapuava; Edenir Zandoná Júnior – SEDEST; Fernanda Pereira Cardoso – CORESAN Cianorte; Flávia Anastácio de Paula – CORESAN Cascavel; Franciele de Matos Siqueira – CORESAN Irati; Gabriela Magdalena Sartorelli da Silva Margonar – CORESAN Maringá; Janaiara Moreira S. Berbel – CORESAN Campo Mourão; Kelly Franco de Lima – CORESAN Londrina; Lucimar Souza da Silva – CORESAN Ivaiporã; Marcelo Inácio Stelmach – CORESAN União da Vitória; Márcia Cristina Stolarski – SEAB; Marli Terezinha Dalmolin – CORESAN Laranjeiras do Sul; Murilo Wenzel Luiz – SANEPAR; Patricia Chiconato – CORESAN Guarapuava; Ronaldo Juliano Pavlak – ITAIPU Binacional; Rosângela Mara Slomski Oliveira – SEED/FUNDEPAR; Rosângela Rigoni – CORESAN Ponta Grossa; Roseli Pittner – CORESAN Pitanga; Sibila Broetto Duque – CORESAN Umuarama; Tatiani Macarini – SEMIPI; Vanderlei José dos Santos – CORESAN Pato Branco.

Outros Participantes: Cilene Silva – PUCPR; Karla Lisboa – MDS; Stephanie Prado.

Justificativa de Ausências:**Pauta:**

1. Abertura com aprovação de pauta e ata;
2. Aprovação de pauta e ata;
3. Alimentação em unidades penais no Paraná – Câmara de Direito Humano à Alimentação e CRN8;
4. Informes DESAN;
5. Programa Cozinha Solidária – Coordenação-geral de Equipamentos de Segurança Alimentar e Nutricional - MDS;
6. Relato das CORESANS;

1 **Memória:** Dando início à reunião plenária, a presidente do CONSEA, Roseli Pittner, agradece a
2 presença de todos e passa à aprovação da ata da reunião passada. Sem objeções, restou aprovada a
3 ata. Roseli Pittner encaixa na pauta uma manifestação sobre a reunião do CAE estadual, em que houve
4 uma cobrança de três municípios sobre contratos realizados com prefeitos que perderam as eleições
5 e deixaram de cumprir suas prestações com a agricultura familiar. O pedido, explica, é para que as
6 regionais possam cooperar na fiscalização de seus municípios para verificar o cumprimento dos
7 contratos, visto que ainda há dois meses de aulas e esses alimentos farão falta. O secretário executivo

8 aponta que na fiscalização deve-se levar em consideração se os 30% mínimos da prestação da
9 agricultura familiar foram recebidos pela alimentação escolar, visto que é o mínimo determinado em
10 lei. Após a fala, a presidente lê a pauta, que também foi aprovada. Sobre as adesões ao SISAN, a
11 presidente reforça que deve ser realizado o plano municipal para que a adesão não fique apenas no
12 papel e tenha plena eficácia. A conselheira Kelly de Lima comenta que na sua regional estão
13 realizando as oficinas para conseguir gerar o plano, mas ainda não se sabe bem como será a correção
14 do plano após a entrega à CAISAN e se haverá uma devolutiva, bem como será a fiscalização da
15 execução do plano. O secretário executivo responde que será a CORESAN que analisará os planos e
16 também realizará o monitoramento. A conselheira Flávia afirma que recebeu um plano muito extenso
17 para análise e decidiu expor a necessidade de um checklist objetivo dos conteúdos do plano. Kelly
18 comenta também que o trabalho realizado pela UEL de ofertar diversas oficinas de elaboração dos
19 planos é muito valioso, sendo que há planos já quase finalizados por essa iniciativa. Passando ao
20 próximo tópico da pauta, Roseli Pittner chama novamente Kelly Franco de Lima, representante da
21 Câmara Temática de Direito Humano à Alimentação, e Cilene Silva para que relatem a realidade da
22 alimentação dos presídios do estado do Paraná. Explica que a demanda surgiu do Conselho do Direito
23 da Mulher e o ofício solicita uma avaliação do fornecimento da alimentação pelos contratos das
24 empresas fornecedoras. As fotos que instruem o ofício demonstram que há uma quebra de controle
25 de qualidade do fornecimento das refeições, com lixo exposto, saladas armazenadas em sacos,
26 alimentos distribuídos manualmente sem luvas, pão seco e ausência de proteínas. Embora os relatos
27 sejam do presídio de Toledo, a Câmara de Direitos Humanos realizou novo ofício para todo o estado
28 para ter mais informações dos contratos e atendimento da alimentação. Claudia Moreira explica que
29 na sua regional houve pedido de fiscalização do própria DEPEN, em decorrência de diversos relatos
30 de comida estragada nos presídios. Cilene Silva informa que sempre houve intenção de fiscalizar o
31 presídio de Piraquara, entretanto, como não há um nutricionista no local há muito tempo, o conselho
32 dos nutricionistas não pôde atuar, de modo que teve de participar de uma fiscalização conjunta de
33 vários conselhos regionais, que ocorreu em 2022. Nessa fiscalização foi constatada a péssima
34 condição da estrutura da produção de alimentos, que a DEPEN afirmou que não é necessário investir
35 porque a produção não é realizada no presídio, mas que as marmitas também não cumprem os
36 requisitos de segurança. Foi constatada, ainda, a presença de diversas pragas no estabelecimento e
37 negligência com a saúde das detentas. Após a fiscalização, foram feitas diversas reuniões com o
38 DEPEN e o CRN8 solicitou, por ofício, a presença de um nutricionista para realizar a fiscalização de
39 contratos de prestação de serviço, bem como quais os estabelecimentos que são terceirizados no
40 Paraná e a cópia dos editais da terceirização, até mesmo com o conselho de direitos humanos da OAB,
41 mas nenhum dos requerimentos de informação ou sugestão foram acatados. Em outra fiscalização,
42 Cilene constatou que a alimentação do jantar do presídio de Piraquara sai do restaurante terceirizado
43 às 10h00 e é servido às 18h00, estando já estragada no momento do consumo. Quando estragada, os
44 detentos jogam fora a comida, que não é repostada, de modo que comem alimentos ultraprocessados
45 entregues pelos familiares. Informa que solicitou ao conselho federal uma pesquisa para verificar qual
46 é a situação da contratação de nutricionistas nos outros estados, e teve resposta de que todos os outros
47 estados têm profissionais da nutrição no sistema penitenciário, como em Santa Catarina com 16 e Rio
48 Grande do Sul com 28 profissionais. Márcia Stolarski comenta que além de uma questão de direitos
49 humanos, a alimentação no estabelecimento prisional envolve a segurança pública, visto que uma
50 alimentação nesses parâmetros fomenta uma rebelião. Informa que há um concurso do QPPE vigente
51 para nutricionista e que há cem nutricionistas em fila de espera, de modo que o DEPEN poderá fazer
52 o chamamento dos profissionais. Murilo Wenzel Luiz afirma que esse assunto já foi tratado na reunião
53 na regional Toledo e que o ofício já deveria ter sido encaminhado, devido à sua urgência. Rosangela

54 pede para participar da câmara temática de direito humano à alimentação. O secretário Valdenir
55 Veloso comenta que em sua pesquisa de doutorado, visitou diversos Centros de Socioeducação, em
56 que os adolescentes comentavam que é no estabelecimento que há comida de verdade. Assim, aponta
57 alguns dos motivos que leva à boa alimentação no socioeducativo e no estabelecimento prisional não
58 e explica que nos Centros de Socioeducação há nutricionistas, fiscalização de contratos e todo o
59 arcabouço legal do ECA. Cilene explica que devem ser chamados profissionais da nutrição por
60 regional para reverter a situação. Roseli sugere que, além de encaminhar à Casa Civil e ao DEPEN,
61 seja enviado o ofício até o secretário de estado e ao conselho de saúde. Murilo sugeriu também que
62 uma cópia seja enviada à Kelly com a data em que o ofício foi encaminhado. Roseli Pittner agradece
63 Cilene pela fala e passa a palavra para Karla Lisboa Ramos, representante do Ministério do
64 Desenvolvimento Social, para expor o Programa Cozinhas Solidárias (PCS). Karla afirma que é muito
65 bom poder participar de reuniões e entender melhor as realidades dos conselhos estaduais e que está
66 representando sua coordenadora Ana Carolina Souza, coordenadora do programa que está instituído
67 há um ano e meio. O programa é resultado da Lei nº 14.628/2023 e é gerido pelo MDS, que expediu
68 o decreto nº 11.937/2024 e portarias de números 977 e 978 de 2024. A Lei explica que a cozinha
69 solidária é uma tecnologia social de combate à INSAN com base popular e não estatal, com
70 organização da comunidade local pelos meios coletivos com o fim de produção e oferta de refeições
71 adequadas e saudáveis para todos, mas especialmente para as pessoas em vulnerabilidade e risco
72 social. Assim, difere-se da cozinha comunitária, que é o equipamento público de SAN financiado
73 com recursos públicos para a produção e distribuição de refeições adequadas e saudáveis gratuitas ou
74 a baixo custo. O programa tem o objetivo de fornecer alimentação gratuita e de qualidade à população,
75 preferencialmente às pessoas em situação de vulnerabilidade e risco social, incluída a população em
76 situação de rua e em insegurança alimentar e nutricional. As portarias do MDS, explica Karla Lisboa,
77 foram expedidas para estabelecer regras e procedimentos para o cadastro e habilitação de cozinhas
78 solidárias e para o credenciamento de entidades privadas sem fins lucrativos no âmbito do Programa
79 Cozinha Solidária. O programa Cozinha Solidária pode ser implementado de três formas: apoio à
80 oferta de refeições, com o auxílio para cobrir despesas de custeio, pessoal, manutenção e demais
81 investimentos como oferta de cursos; fornecimento de alimentos, que é ofertado pelo PAA às
82 cozinhas solidárias habilitadas no programa; e a modalidade de apoio à formação de colaboradores,
83 com projetos de capacitação para o aprimoramento do funcionamento das cozinhas solidárias. Karla
84 apresenta o panorama das cozinhas solidárias que são habilitadas no programa por região, sendo 897
85 no país, 126 na região sul (22 no estado do Paraná), sendo que as regiões com mais cozinhas são
86 nordeste (398) e sudeste (301). Explica que há participação dos CONSEA's no programa para o
87 controle e participação social, na falta de um conselho de SAN, essa função será exercida pelo
88 conselho de assistência social. Ainda, a CAISAN poderá auxiliar nas instâncias de controle e
89 participação que são intersetoriais. As atividades de acompanhamento e controle do programa são:
90 incluir na pauta dos CONSEA's os informes de acompanhamento de participação das entidades
91 gestoras; articular, acompanhar e monitorar a implementação do programa em convergência com
92 outros equipamentos de SAN; recepcionar denúncias e encaminhá-las ao gestor do programa;
93 identificar melhorias de instrumentos de acompanhamento de implementação do PCS de modo local;
94 apresentar informes aos outros conselhos; emitir declaração da experiência prévia para comprovar o
95 desenvolvimento dos projetos da entidade gestora; e apoiar e facilitar a implementação de fluxo do
96 PCS para situações de emergências ou calamidades. Karla informa que o acesso ao sistema de
97 informação e gestão do programa é diferenciado para os conselhos para que se saiba onde estão as
98 cozinhas, como são operadas e com que frequência, de modo a promover a integridade, transparência
99 e o acesso à informação da assessoria especial de controle interno. O PCS possui uma página na

100 internet no site do Ministério do Desenvolvimento e Assistência Social, Família e Combate à Fome,
101 em que estão dispostos a legislação, webinários, manuais do sistema e o calendário para o
102 credenciamento. Finalizada a fala, Murilo questiona se há dados do número de refeições ofertadas
103 por dia a nível nacional; bem como pergunta a que se deve o sucesso da adesão do estado do Ceará,
104 que conseguiu uma implementação tão grande do programa, de modo a servir de parâmetro; e
105 questiona sobre a possibilidade de haver uma cozinha solidária específica para servir pessoas em
106 situação de rua. Karla responde que há cozinhas que oferecem cinquenta refeições em uma ou duas
107 vezes por semana, bem como cozinhas que ofertam mil refeições, abertas de cinco a sete dias por
108 semana, assim, o mapeamento de 2023 estima que são realizadas, em média, duzentas refeições por
109 dia, de quatro a cinco vezes por semana. Sobre o Ceará, explica que o estado havia implementado
110 uma versão estadual antes de existir o programa nacional, que era semelhante ao PCS, com edital de
111 chamamento público para credenciar entidades gestoras, entidades sem fins lucrativos, com
112 experiência na produção de alimentos. A estrutura possui capilaridade em todo o estado, equipe
113 robusta para a fiscalização, processos de formação da equipe incluído no plano de trabalho e
114 acompanhamento dos conselhos. Quanto à questão das cozinhas solidárias voltadas ao atendimento
115 exclusivo à população de rua, relata que no decreto há preferência no atendimento dessas pessoas,
116 em decorrência de uma valoração maior nos critérios do edital. Karla comenta que isso não impede
117 que o programa seja aprimorado para realizar editais específicos para atender essa população. Kelly
118 Franco de Lima agradece a presença de Karla e indaga sobre o controle higiênico/sanitário dessas
119 refeições, visto que em Londrina houve relatos de que na cozinha solidária não há necessidade de
120 uma licença sanitária ou alvará. Karla responde que, localmente, as vigilâncias têm trabalhado na
121 inspeção das cozinhas e que em Florianópolis instituíram uma normativa própria para as cozinhas
122 solidárias. Ainda, explica que o conselho de SAN pode também dialogar com as vigilâncias e que
123 possa ofertar cursos de boas práticas de manipulação, mas que não pode haver uma portaria específica
124 de obrigação da fiscalização em decorrência do caráter local do programa, mesmo que federal. Márcia
125 Stolarski explica que a sua dúvida tem a mesma temática da anterior e que, no início do ano, em uma
126 audiência pública, foram chamados diversos gestores do programa cozinha solidária e CORESAN
127 Curitiba para explicar a importância de haver um profissional atuante para garantir o controle
128 sanitário do alimento fornecido. Karla Lisboa responde que todos os planos de trabalho e termos de
129 colaboração recebidos pelo MDS contam com nutricionistas, assistentes sociais, administrador e
130 contador, porque precisam de um suporte técnico, o que não impede que a vigilância sanitária possa
131 orientar e fomentar as adequações necessárias para o funcionamento. Flávia de Paula questiona se há
132 procura ou registro de pessoas com necessidades alimentares especiais no programa, bem como se
133 existe alguma cozinha específica para atender essas necessidades. Karla responde que não há cozinhas
134 específicas para essas necessidades e que nos registros do programa há somente os registros de
135 comunidades e povos tradicionais e movimentos sociais, mas relata que haverá uma pesquisa
136 realizada pela Fiocruz sobre o monitoramento do programa e que é possível acrescentar os tópicos de
137 restrições alimentares nas perguntas. Acrescenta que uma cozinha específica para essa finalidade
138 depende de muito preparo técnico, muita formação, em decorrência do perigo da contaminação
139 cruzada. Flávia responde que é uma medida relevante porque ainda há uma invisibilização das pessoas
140 com restrições alimentares. Finalizadas as intervenções, Roseli Pittner agradece a presença e
141 exposição de Karla Lisboa, bem como elogia o programa. Seguindo a pauta, passa a palavra para
142 Márcia Stolarski relatar os informes do DESAN. Informa que houve uma reunião de Brasília para
143 comemorar os dezoito anos de SISAN e discutir a falta de entendimento do sistema e onde ele se
144 encontra. Flávia comenta que em outros locais, como o Chile e Peru, há publicidade das ações dos
145 sistemas de SAN locais e que o Paraná poderia investir nisso para que a comunidade possa identificar

146 os programas e as ações. Márcia também esteve em um evento internacional da ONU sobre segurança
147 alimentar, em que houve diversos relatos de preocupação com o êxodo rural, falta de jovens,
148 mudanças climáticas, inundações e aumento da obesidade, o que demonstra que não são preocupações
149 apenas do Brasil, mas do mundo inteiro. Informa que há países que colocam selos nos alimentos
150 locais para uma valorização e manutenção das culturas alimentares, e esses esforços combatem uma
151 realidade que acontece também no Paraná, pela globalização que faz com que certos produtos até
152 então tradicionais percam espaços, inclusive com uma baixa no número de sementes para esses
153 plantios diferenciados. Márcia afirma que o Alimenta Cidades, novo programa federal que é voltado
154 a 60 cidades com população maior que 250 mil habitantes. O programa visa ações específicas para
155 cinco cidades paranaenses, sendo elas Curitiba, Londrina, Maringá, Ponta Grossa e São José dos
156 Pinhais. Para isso, essas cidades devem propor oficinas nesse ano e no primeiro trimestre de 2025 e
157 devem participar de reuniões com a equipe federal do programa para diagnosticar os principais fatores
158 municipais. O Compra Direta Paraná teve uma grande alteração pela publicação do Rota do
159 Progresso, de forma que o secretário pediu que fosse refeita a chamada pública para contemplar com
160 mais alimentos os municípios afetados pelo programa. Ainda, houve uma discussão no município de
161 Campo Mourão sobre a impossibilidade de receber alimentos nos CRAS e CREAS, mas que é mais
162 interessante colocar essas unidades no programa e posteriormente equipar as sedes adequadamente
163 do que deixar de fora do contrato. Ainda, haverá uma mudança na regionalização do programa, em
164 que o PPA foi realizado pela regionalização do IBGE com o fim de padronizar o número de regionais
165 do Paraná. Com isso, há regiões imediatas (vinte e nove regiões) e regiões intermediárias (6 regiões).
166 Dentre as mudanças, o novo Compra Direta irá aceitar somente produtores paranaenses e as
167 cooperativas não poderão cadastrar diversos produtores que não entregam e somente figuram para
168 pontuar melhor no edital, ficando restrito para os que realmente entregam alimentos. Quanto ao PAA
169 de cinquenta municípios foi aprovado e está ocorrendo a verificação de quais os agricultores com os
170 cartões de pagamento. O PAA indígena, que acontece em vinte e cinco municípios, teve seu
171 funcionamento verificado pelo Ministério Público, FUNAI e DESAN no norte pioneiro e Londrina,
172 encontrando algumas inconsistências que devem ser sanadas, mas que a execução agradou e que
173 houve a sugestão de um trabalho para fomentar a produção de alimentos pelos indígenas. Sabe-se,
174 contudo, que a situação mais problemática é a do oeste do estado, em que não há muitas possibilidades
175 de entradas de alimentos pelas disputas que ocorrem ali, bem como a moradia em áreas de
176 preservação, em que não é possível desmatar para fazer uma roça ou espaços de processamento
177 mínimo, como o corte e descascamento da mandioca. Davi de Abreu Rocha comenta que a aldeia de
178 Pinhalzinho (situada no norte pioneiro) não relatou nenhuma inconsistência, e que permanece à
179 disposição para ajudar a situação da produção indígena. Vanderlei dos Santos relata que está tendo
180 dificuldades com produtores que não realizam as entregas, não renovam a DAP, e que irá retirar essas
181 pessoas da cooperativa. Márcia finaliza seus relatos com as informações do Plano de SAN,
182 agradecendo as outras secretarias que ajudaram na elaboração e que há previsão de estar pronto para
183 a próxima reunião. Finalizada a pauta, a presidente e o secretário executivo agradecem a presença
184 dos conselheiros e palestrantes, encerrando a reunião.

Subscreve a memória:

Valdenir B. Veloso NETO
Secretário Executivo CONSEA/PR
Agente Técnico Profissional SEAB