



## FREGUESIA DE OLIVAIS

**TÍTULO:** Refeitório Escolar Saudável e Biológico

**PROMOTOR:** Junta de Freguesia de Olivais

**LOCALIZAÇÃO:** Escolas do 1.º Ciclo, Jardins de Infância e Centro de Dia da Freguesia de Olivais

**ANTECEDENTES:** O compromisso público de melhorar a qualidade das refeições escolares, aliado à capacidade logística da Junta de Freguesia de Olivais (JFO) explicam a decisão pela confeção das refeições localmente, em detrimento da contratação do serviço a uma empresa de *catering*. A opção da inclusão de produtos biológicos e sazonais nas sopas, pratos principais e saladas, além de um passo evolutivo lógico, resulta do desafio lançado pela Associação Portuguesa de Agricultura Biológica – Agrobio. Por conseguinte, foi necessário renegociar produtos e preços e requerer o acompanhamento técnico da Agrobio. O projeto-piloto teve início no ano letivo de 2017/2018.

**OBJECTIVOS:** O objetivo principal é a confeção de refeições escolares com produtos biológicos nos refeitórios das escolas e jardins de infância e do centro de dia, que são tutelados pela JFO. Na primeira fase foram introduzidos produtos hortícolas, leguminosas e azeite biológico na feitura das sopas e saladas e na fase atual serão introduzidos na ementa os seguintes produtos biológicos: laranjas e carne bovina.

**DESCRIÇÃO:** O projeto implicou um investimento da JFO, nomeadamente: na compra de uma viatura para transporte das refeições às duas escolas que não estavam apetrechadas com cozinha; na aquisição de louças e talheres coloridos; na contratação de cozinheiras e auxiliares; na criação de duas mascotes alusivas à alimentação saudável: o brócolo e a cenoura.

As hortas escolares são parte deste projeto e têm facilitado a compreensão do ciclo produtivo. Além disso, pontualmente, são uma fonte de fornecimento adicional de vegetais e ervas aromáticas na confeção das refeições escolares.

O processo foi igualmente acompanhado por uma estratégia pedagógica: o ano letivo de 2017/2018 teve como mote – “Escola sem Fronteiras”, sendo cozinhados pratos representativos da gastronomia internacional; em 2018/2019 o mote foi “Portugal de Lés-a-Lés”, com pratos representativos da gastronomia regional; e em 2019/2020 o mote será Cidadania “Eu sou um bom cidadão?”

**RESULTADOS:** Aumento do número de refeições saudáveis consumidas mensalmente nos refeitórios escolares – de 25.905 refeições para 32.865 refeições (ano letivo de 2017/2018); criação de emprego local; constituição de uma cooperativa local de produtores biológicos; e, ainda, o aumento aproximado de 10% dos custos das refeições, em resultado da introdução de alimentos biológicos.

**FINANCIAMENTO:** Verba transferida pela Câmara Municipal de Lisboa, orçamento da JFO e participação dos Encarregados de Educação.

**LIÇÕES APREENDIDAS:** A decisão de introduzir alimentos biológicos e sazonais na confeção das ementas despertou a comunidade escolar para uma temática pouco desenvolvida. Hoje as crianças entendem os benefícios destes novos produtos nas suas refeições e para os pais, a consequência, foi a responsabilidade de continuar a proporcionar em casa uma alimentação saudável. Hoje os utilizadores dos refeitórios da JFO estão mais receptivos a alimentos hortícolas e mais conscientes dos benefícios de uma alimentação saudável.





## FREGUESIA DE OLIVAIS

**CONTACTOS:** Anabela Silva | [anabela.silva@jf-olivais.pt](mailto:anabela.silva@jf-olivais.pt) | 918494132

**FONTES E INFORMAÇÃO ADICIONAL:**

[Associação Portuguesa de Agricultura Biológica - Agrobio](#)

**IMAGEM E VÍDEO:**

[Vídeo 1](#)

