



*El camino del alimento:
desde la producción
agrícola hasta el plato
de los estudiantes*



**DEPARTAMENTO DE
ALIMENTAÇÃO ESCOLAR
PREFEITURA DE SÃO PAULO**

LOGÍSTICA EN LA ALIMENTACIÓN ESCOLAR DE LA CIUDAD DE SÃO PAULO



ENCUENTRO INTERNACIONAL DE POLÍTICAS URBANAS DE ALIMENTACIÓN
Noviembre, 2015



PREFEITURA DE SÃO PAULO *em números*
EDUCAÇÃO



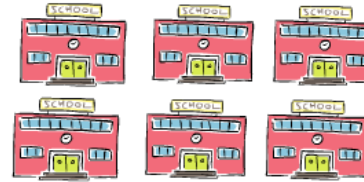
São Paulo población:
11.513.836 habitantes
(SEADE, 2014)

División de São Paulo por las
Juntas Regionales de Educación



937.392 estudiantes

(Março/2015)

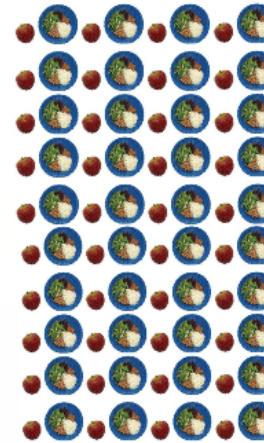


2.863 unidades
educativas (UE)

dae *em números*

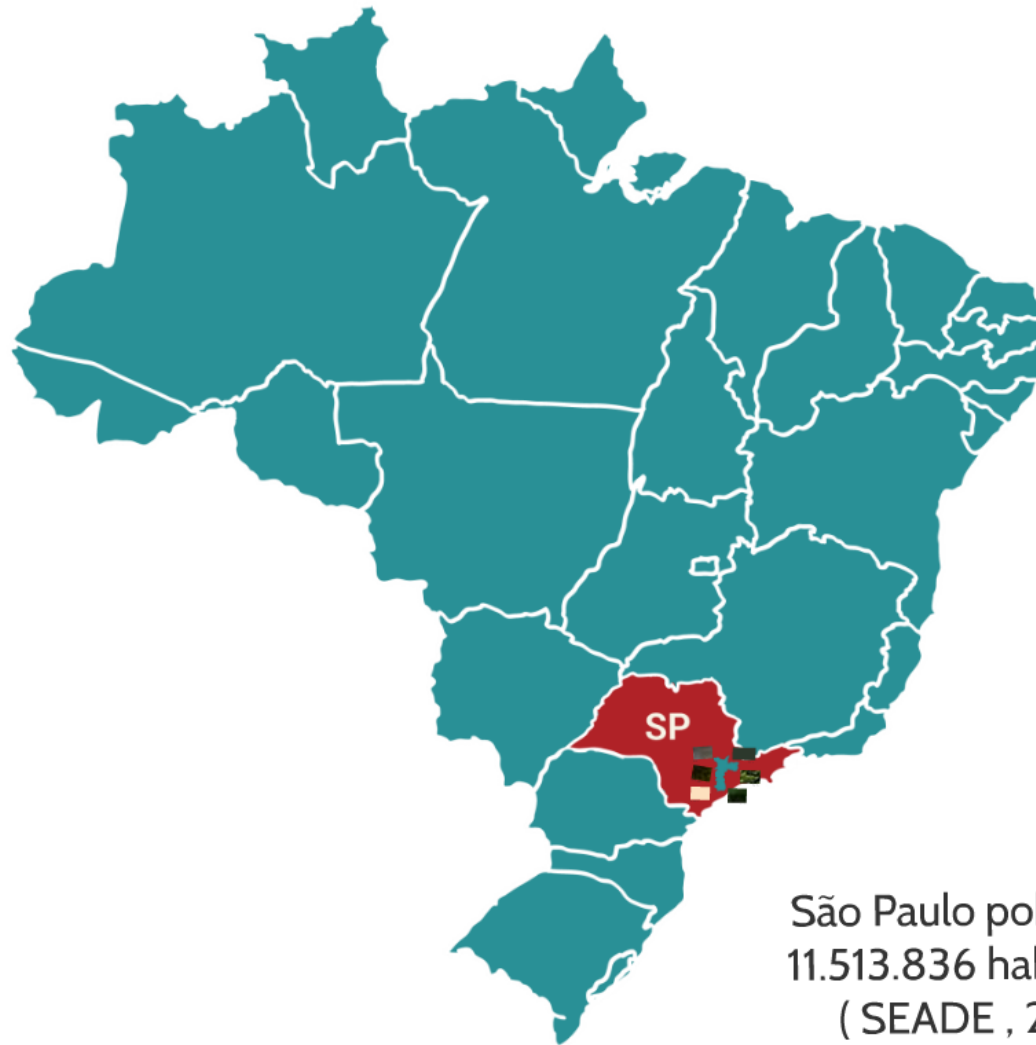


más de 8.000
cocineros de la escuela



Aproximadamente
1.980.500 comidas
servidas por día





São Paulo población:
11.513.836 habitantes
(SEADE , 2014)

División de São Paulo por las Juntas Regionales de Educación



Centro



Guaianases



Avenida Paulista



Paraisópolis



Vila Madalena

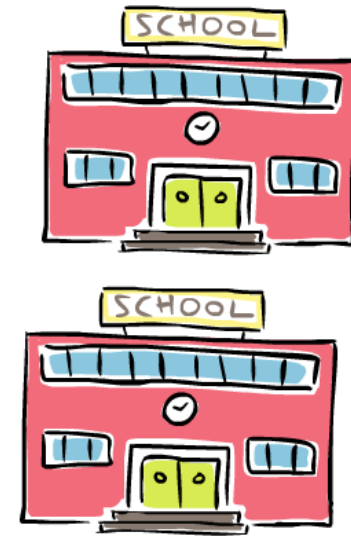


Parelheiros



937.392 estudiantes

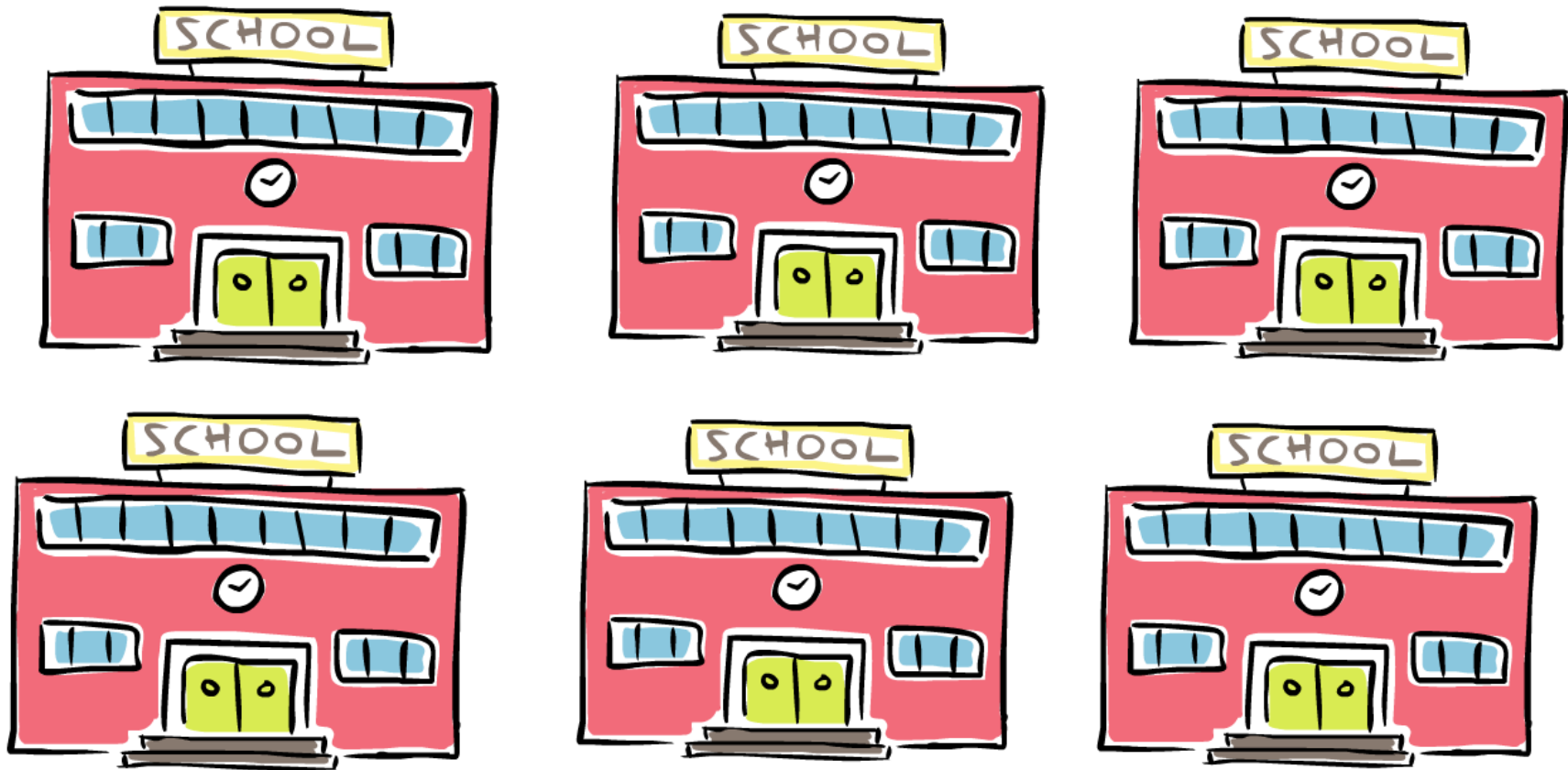
(Março/2015)



2.86
edu

oblación:
abitantes
(2014)

s
ón

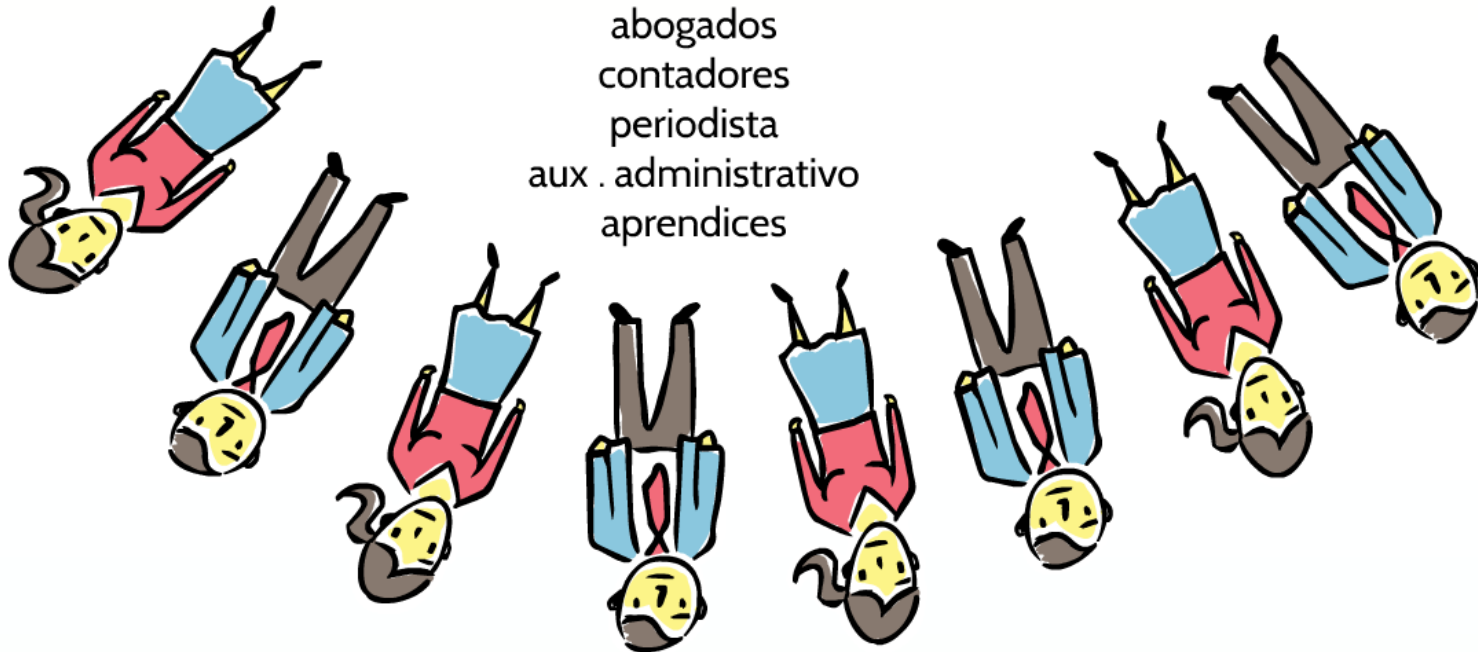


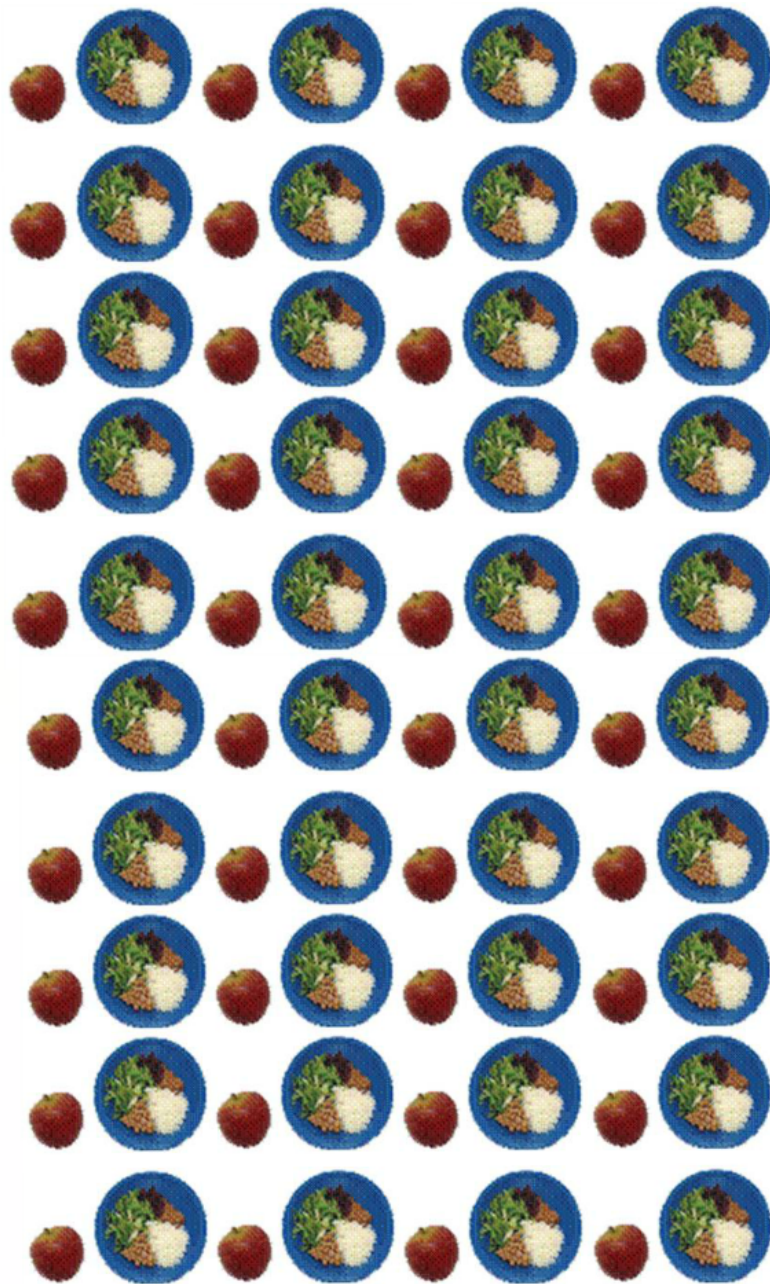
2.863 unidades
educativas (UE)



Aproximadamente 200
empleados

nutricionistas
agrónomos
ingenieros de alimentos
veterinaria
gerentes de las políticas públicas
abogados
contadores
periodista
aux. administrativo
aprendices





Aproximadamente
1.980.500 comidas
servidas por día



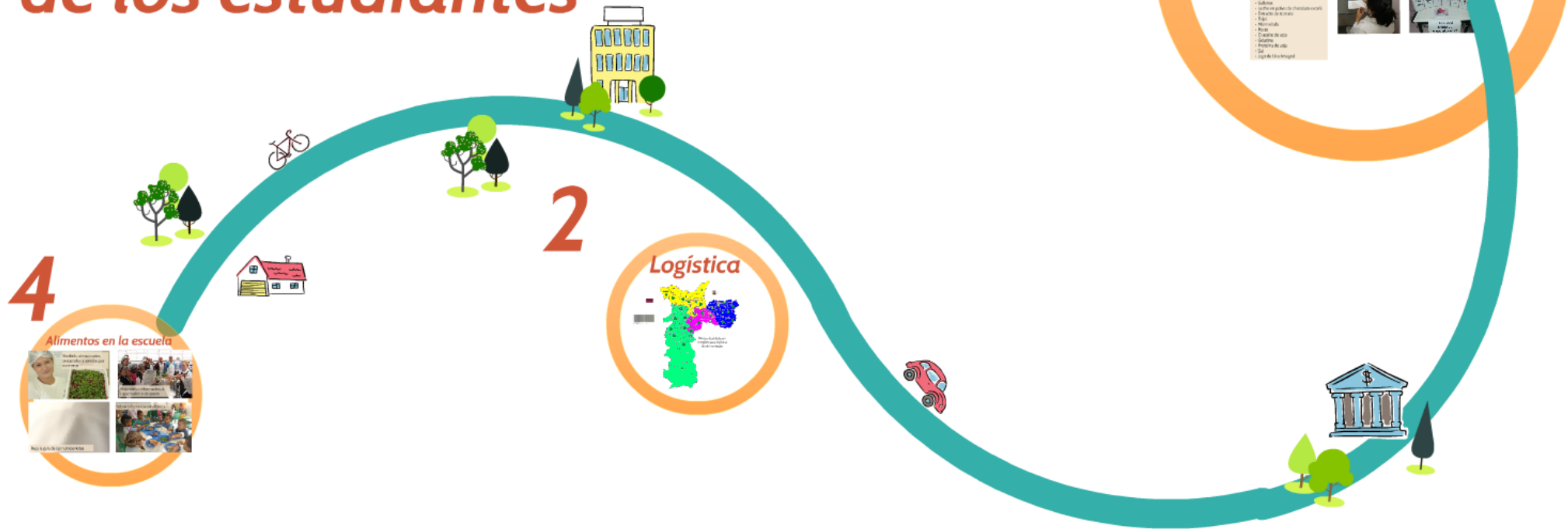
0
cuela

OS



más de 8.000
cocineros de la escuela

El camino del alimento: desde la producción agrícola hasta el plato de los estudiantes



1

estacionalidad, la calidad y la diversidad

Especificación de temporada

Fresas
Arándanos
Mandarinas
Nectarinas
Cerezas
Uvas
Kiwi

Variedades

Honeycrisp
Fuji
Pink Lady
Golden Delicious
Granny Smith
Red Delicious
Gala

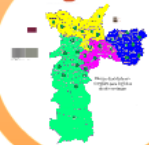
Características de producción

Especificar de temporada (valor nutricional, etnobotánico, características climáticas)

Inclusión de aceptación por los nutricionistas y estudiantes



Logística



Alimentos en la escuela



• *estacionalidad, la calidad y la diversidad*

Ejemplo de alimentos proporcionado

Frutas

- Plátano, naranja, papaya, aguacate, melón, sandía, piña, mandarina, pera, guayaba, caqui, mango, manzana

Verdes

- Acelga, lechuga fresca, escarola, pepino, repollo

Verduras

- Calabacín, brócoli, chayote, coliflor, berenjena, remolacha, judías verdes, calabaza, zanahorias, papas, tomates

Perecederos:

- Carne de res, cerdo, pollo y pescado
- Pan, pasteles
- Queso fundido

No perecederos:

- Arroz
- Barra de cereales
- Galletas
- Leche en polvo de chocolate o café
- Extracto de tomate
- Frijol
- Marmelada
- Pasta
- El aceite de soja
- Gelatina
- Proteína de soja
- Sal
- Jugo de Uva Integral

- Período de producción
- Especificación técnica (valor nutricional, el envasado, caducidad, clasificación)
- Pruebas de aceptación por los nutricionistas y estudiantes.



Logística



180 veículos
Livrarias 2 vezes a la semana

Divisão da cidade em
4 regiões para logística
de alimentação



Inspección técnica



Conferencia



Alimentos no perecederos

arroz, frijol, pasta, marmelada...

Los productos son almacenados y entregados por un tercero.

Las entregas a las escuelas ocurren una vez por mes .



Control



Almacenamiento



inspección técnica



Selección



Frutas, verduras y huevos

El almacenamiento y la entrega a la escuela es realizado por emterceros 2 veces a la semana .



Prezajaje



Transporte





180 vehículos

Las entregas 2 veces a la semana

Alimentos en la escuela





Antigua cassificación

Alimentos listos para ser distribuido en las escuelas





Nueva clasificación

Gestión de recursos financieros



EXTRA
A



EXTRA
AA



Nueva clasificación

<i>Producto</i>	<i>Antigua clasificación</i>
Calabaza Italiana Extra A	Extra AA
Ajo Nacional tipo 5	Tipo 6
Patata Lavada Especial	kg
Camote Rosada Extra A	Extra AA
Berenjena Extra A	Extra AA
Remolacha Extra A	Extra AA
Cara Extra	Extra A
Cebolla Nacional Miúda	Extra AA
Zanahoria Extra A 16-20cm	Extra AA
Chayote Extra A	Extra AA
Ñame Extra	Extra A
Naranja Lima Tipo C 16-17 dz	Tipo B
Naranja Pera Tipo C 16-17 dz	Tipo B
Limón Tahiti B 21-27 dz	Tipo A
Peruana Extra AA	Extra AAA
Pepino Comun Extra A	Extra AA
Tomate Extra A	Extra AA



<i>Producto</i>	<i>Antigua clasificación</i>
Calabaza Italiana Extra A	Extra AA
Ajo Nacional tipo 5	Tipo 6
Patata Lavada Especial	kg
Camote Rosada Extra A	Extra AA
Berenjena Extra A	Extra AA
Remolacha Extra A	Extra AA
Cara Extra	Extra A
Cebolla Nacional Miúda	Extra AA
Zanahoria Extra A 16-20cm	Extra AA
Chayote Extra A	Extra AA
Ñame Extra	Extra A
Naranja Lima Tipo C 16-17 dz	Tipo B
Naranja Pera Tipo C 16-17 dz	Tipo B
Limón Tahiti B 21-27 dz	Tipo A
Peruana Extra AA	Extra AAA
Pepino Comun Extra A	Extra AA
Patata Extra A	Extra AA



Conclusión



- *U\$ 3 millones de ahorros anuales*
- *Reducción de residuos*
- *Cambio en los hábitos alimenticios*
- *El mantenimiento de la calidad del programa de alimentación*

Obrigado!



Luiz Henrique Bambini
Assessoria do Gabinete - Departamento de Alimentação Escolar

lhbassis@prefeitura.sp.gov.br



Educação Além do Prato



[@alemndoprato](https://twitter.com/alemndoprato)



www.portalsme.prefeitura.sp.gov.br