

PLANO DE TRABALHO 2025-2027

1. DADOS CADASTRAIS

PARTÍCIPES: FUNDOS NACIONAIS DE DESENVOLVIMENTO DA EDUCAÇÃO

CNPJ/MF nº 00.378.257/0001-81

Endereço: Setor Bancário Sul, Quadra 2, Bloco F, Edifício FNDE, Brasília/DF

CEP: 70070-929

Telefone: (61) 2022-4812

Esfera Administrativa: Federal

Nome do Responsável: Fernanda Mara de Oliveira Macedo Carneiro Pacobahyba

Cargo/função: Presidente

PARTÍCIPES: MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

CNPJ/MF nº 00.394.445/0001-01

Endereço: Esplanada dos Ministérios, Bloco L, 8º andar, Brasília/DF

CEP: 70047-900

Telefone: (61) 2022- 8731 / (61) 2022-8761

Esfera Administrativa: Federal

Nome do Responsável: Camilo Sobreira de Santana

Cargo/função: Ministro de Estado

PARTÍCIPES: MINISTÉRIO DA PESCA E AQUICULTURA

CNPJ/MF nº 49.381.076/0001-01

Endereço: Esplanada dos Ministérios, Bloco D, 2º andar, Brasília/DF

CEP: 70050-000

Telefone: (61) 3276-4616/ (61) 3276-4618

Esfera Administrativa: Federal

Nome do Responsável: André Carlos Alves de Paula Filho

Cargo/função: Ministro de Estado

2. IDENTIFICAÇÃO DO ACORDO DE COOPERAÇÃO TÉCNICA

Título: Acordo de Cooperação Técnica celebrado entre o Ministério da Educação, o Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação e o Ministério da Pesca e Aquicultura.

PROCESSO SEI/MPA: 00350.005962/2023-80.

PROCESSO SEI/MEC: 23000.008183/2024-92.

3. OBJETO

3.1. O presente Acordo de Cooperação Técnica tem por finalidade promover a ampliação da oferta e consumo de pescado proveniente da pesca artesanal e/ou da aquicultura familiar na alimentação escolar, por meio do desenvolvimento de ações de capacitação de agentes da alimentação escolar, promovidas através do FNDE, tais como: gestores, nutricionistas, merendeiras, conselheiros de alimentação escolar, bem como os(as) pescadores(as) artesanais e aquicultores(as) familiares, os quais serão mobilizados pelo MPA, com a finalidade de melhorar a qualidade dos alimentos consumidos pelos(as) alunos(as) das escolas públicas brasileiras.

4. DIAGNÓSTICO

4.1. De acordo com as recomendações da Organização Mundial da Saúde – OMS, o consumo sustentável de proteínas de pescado deve ser de pelo menos 250 gramas por semana, distribuídos em duas refeições.

4.2. Estima-se que a produção global de pescado tenha atingido cerca de 185 milhões de toneladas em 2022 (excluindo as plantas aquáticas), com um valor estimado de US\$ 452 bilhões, segundo relatório do Estado da Pesca e Aquicultura Mundial para o ano de 2022, elaborado pela SOFIA/FAO (2024).

4.3. Do montante registrado, 164,6 milhões de toneladas foram destinadas ao consumo humano, enquanto que as 20,8 milhões de toneladas restantes foram para usos não alimentares, principalmente para produção de farinha de peixe e óleo de peixe.

4.4. Dessa forma, estima-se um fornecimento anual estimado de 20,5 kg *per capita* (kg/habitante/ano). O consumo *per capita* global de pescado vem aumentando cerca de 1,5% (um vírgula cinco por cento) ao ano, saltando de 9 kg por habitante em 1961, para 20,5 kg por habitante em 2018.

4.5. O pescado pode ser obtido, além da pesca extrativa, através da atividade agropecuária, conhecida como aquicultura. Esta atividade, se praticada de forma adequada e sustentável, pode auxiliar na execução de Metas Mundiais da Organização Mundial da Saúde – OMS no combate à má nutrição até 2030, e ainda, por meio dos Objetivos de Desenvolvimento Sustentável – ODS, no combate à fome, garantia da segurança alimentar e melhoria da nutrição da população.

4.6. O Brasil se destaca por ser um grande produtor desta proteína animal, além de possuir uma diversidade de espécies aquáticas de água doce e água salgada. O pescado é um alimento saboroso e está presente em diversos pratos típicos das regiões brasileiras, podendo ser preparado frito, assado, ao molho, e elaborado com ingredientes locais e frescos, carregando a diversidade cultural brasileira.

4.7. No Brasil, o consumo de peixes pela população brasileira é, em média, de aproximadamente 9kg por habitante/ano. A recomendação da *Food and Agriculture Organization* – FAO é de 12 kg por habitante/ano (Lopes; Oliveira; Ramos, 2016). Entretanto, na região hidrográfica amazônica, o consumo *per capita* de pescado pelas comunidades ribeirinhas está próximo de 150 kg por habitante/ano (Oliveira et al., 2010).

4.8. A pesca artesanal ou de pequena escala é responsável por ocupar a maior parte do contingente envolvido na produção do pescado em âmbito global, e o mesmo acontece no país. De acordo com a FAO (2015), estima-se que 90% (noventa por cento) das pessoas envolvidas nos trabalhos de captura sejam da pesca de pequena escala. No Brasil esse contingente está situado em mais de um 1.38 milhões de pescadores e pescadoras artesanais e apenas 3.257 pescadores industriais segundo o Registro Geral da Pesca (MPA, 2024). Esse dado confirma a importância da pesca artesanal para nosso país, não apenas na geração de renda, mas também na produção de um alimento de qualidade, com baixo impacto ambiental e que promove segurança alimentar e nutricional para as populações.

4.9. Além disso, as comunidades pesqueiras artesanais são reconhecidas como povos e comunidades tradicionais, conforme o Decreto nº 6.040, de 7 de fevereiro de 2007. Nesse sentido, vale destacar a iniciativa Catrapovos, instituída em 2021 pela 6ª Câmara de Coordenação e Revisão (6ª CCR) de Populações Indígenas e Comunidades, a partir da experiência Catrapoa (Comissão de Alimentos dos Povos Tradicionais do Amazonas). Essas comissões pretendem garantir o cumprimento da lei que prevê a aquisição de, no mínimo, 30% (trinta por cento) de produtos alimentícios da agricultura familiar – de comunidades indígenas, quilombolas, ribeirinhos, pescadores/as artesanais e outras comunidades tradicionais. Da mesma forma, esses povos buscam garantir uma alimentação escolar adequada aos seus processos próprios de produção e à sua cultura para aquisição local de alimentos, dentro das escolas presentes nos territórios e áreas adjacentes, promovendo circuitos curtos de comércio aliada a economia popular e solidária.

4.10. Em 2020, a 6ª Câmara do Ministério Público Federal - Populações Indígenas e Comunidades Tradicionais - emitiu a Nota Técnica nº 3/2020/6ªCCR/MPF, versando sobre os serviços de inspeção sanitária incidentes sobre a comercialização e consumo de alimentos produzidos pelos povos e comunidades tradicionais a partir da concepção de autoconsumo dentro dos territórios, e aponta que a interpretação da legislação vigente deve respeitar seus processos tradicionais de produção no que tange à segurança alimentar, inclusive na alimentação escolar.

4.11. Nesse bojo, o Ministério Público do Estado do Pará emitiu a Nota Técnica Catrapovos-Pará nº 01/2023-MPPA, fundamentando o direito dos povos e comunidades tradicionais no âmbito da aquisição de alimentos para alimentação escolar em seus territórios e adjacências.

4.12. Do mesmo modo o FNDE elaborou a Nota Técnica nº 3744623/2023/DIDAF/COSAN/CGPAE/DIRAE, que versa sobre a documentação exigida pelas entidades executoras para a participação dos Povos e Comunidades Tradicionais no PNAE, apontando a necessidade da apresentação da DAP ou do CAF e, em caso de ausência destes, a utilização provisória do Número de Identificação Social – NIS do Cadastro Único para Programas Sociais do Governo Federal – CadÚnico.

4.13. Contudo, a definição do termo "autoconsumo", no contexto onde as legislações que regem as compras institucionais para alimentação escolar e as legislações de controle sanitário, não estão claras quanto às quantidades a serem comercializadas e quais os limites territoriais que garantem, minimamente, a segurança alimentar, a sanidade do pescado para alimentação escolar e o respeito aos processos tradicionais das comunidades envolvidas, ao

considerar que comunidades adjacentes podem apresentar diferenças do seu modo de ser e fazer.

4.14. Assim, foi proposto o desenvolvimento de pesquisa-ação com o intuito de discutir e estabelecer uma definição de autoconsumo que observe a realidade vivida pelas comunidades tradicionais em relação às legislações vigentes, de forma a aproxima-las. A proposta pretende construir ferramentas e estabelecer ações em conjunto com o Ministério da Agricultura e Pecuária – MAPA, o Ministério da Saúde – MS, a Agência Nacional de Vigilância Sanitária – Anvisa, o FNDE, os órgãos ambientais e as comunidades tradicionais de forma participativa, coletiva e dinâmica, para que haja a inclusão sanitária dos alimentos adquiridos para autoconsumo no âmbito do PNAE.

5. ABRANGÊNCIA

5.1. A abrangência do Acordo de Cooperação Técnica é nacional.

6. JUSTIFICATIVA

6.1. A parceria entre o MEC, o MPA e o FNDE tem como objetivo promover a ampliação da oferta do pescado na alimentação escolar, por meio do desenvolvimento de ações de capacitação de agentes da alimentação escolar como: gestores, nutricionistas, merendeiras, conselheiros de alimentação escolar, bem como os pescadores artesanais e aquicultores familiares, de forma a contribuir para a melhoria da qualidade dos alimentos consumidos pelos alunos das escolas públicas brasileiras.

6.2. Segundo dados da FAO (2024), o consumo anual *per capita* de pescado tem aumentado ao longo do tempo, em nível mundial, contribuindo para a melhoria da qualidade da alimentação, posto que compreende espécies diversas, com valor nutritivo bem reconhecido.

6.3. Ainda, segundo a FAO (2016), a inclusão do pescado na alimentação de crianças pode auxiliar no combate à desnutrição crônica, o sobrepeso e a obesidade, além de modificar os hábitos alimentares e promover uma alimentação mais saudável.

6.4. Além disso, a inserção do pescado local na alimentação escolar constitui também uma estratégia que contribui para a melhoria da renda das famílias de pescadores artesanais e aquicultores familiares que desempenham papel chave na pesca e aquicultura sustentáveis, contribuindo para a segurança alimentar (FAO, 2016).

6.5. Cabe destacar que as características territoriais do Brasil (banhado pelo Oceano Atlântico e com regiões hidrográficas substanciais) permitem maior disponibilidade desse alimento, além de oferecer outros nutrientes fundamentais para saúde humana, tais como vitaminas, minerais e ácidos graxos essenciais.

6.6. Nas escolas, a introdução do pescado certamente é uma estratégia importante, tendo em vista que ainda é necessário incentivar a formação do hábito do consumo deste alimento, desde a infância.

6.7. A inclusão do pescado na alimentação escolar é fundamental para o desenvolvimento saudável, por ser uma fonte rica em proteínas de alta qualidade, ácidos graxos ômega-3, vitaminas e minerais essenciais, como o ferro, o zinco e o iodo, o consumo do pescado



torna-se importante para o crescimento físico, o desenvolvimento cerebral, a função imunológica e a saúde cardiovascular. Além disso, o consumo regular de pescado pode ajudar a prevenir deficiências nutricionais e promover uma alimentação equilibrada desde a infância, contribuindo para o bem-estar geral das crianças.

6.8. Sabe-se que alterar hábito de consumo é tarefa difícil que pode ser facilitada por políticas públicas como o PNAE. Nesse sentido, a partir da Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009, a execução do Programa passa a ser orientada por diretrizes que devem considerar o emprego da alimentação saudável e adequada, compreendendo o uso de alimentos variados, que respeitem a cultura, as tradições e os hábitos alimentares saudáveis e o apoio ao desenvolvimento sustentável, com incentivos para a aquisição de gêneros alimentícios diversificados, produzidos em âmbito local e, preferencialmente, pela agricultura familiar.

6.9. Do total dos recursos financeiros repassados pelo FNDE, no âmbito do PNAE, no mínimo 30% (trinta por cento) deverão ser utilizados na aquisição de gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar e do empreendedor familiar rural ou de suas organizações, priorizando-se os assentamentos da reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas, as comunidades quilombolas e os grupos formais e informais de mulheres, conforme art. 14 da Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009, alterada pela Lei nº 14.660, de 23 de agosto de 2023.

6.10. O empoderamento econômico das mulheres na pesca também é um aspecto significativo, pois sua participação ativa permite a conquista de maior autonomia financeira, contribuindo para a melhoria da qualidade de vida e a redução da pobreza nas comunidades. Elas são guardiãs de conhecimentos tradicionais que enriquecem a diversidade cultural, transmitindo práticas e receitas que fortalecem a identidade local. A educação das novas gerações sobre a importância da biodiversidade e práticas sustentáveis é outro papel importante que exercem, assim como a participação nas decisões sobre a gestão dos recursos pesqueiros, garantindo que suas necessidades e perspectivas sejam consideradas e promovendo políticas mais justas e equitativas.

6.11. O MPA considera o Acordo de Cooperação Técnica fundamental para a pesca artesanal, que historicamente enfrenta desvantagens em relação às políticas direcionadas ao setor pesqueiro. Assim, reforçar políticas e iniciativas que promovam a inclusão produtiva, inovações e o fortalecimento dos processos organizacionais e das cadeias produtivas, visa melhorar a qualidade de vida dessas comunidades que dependem da pesca artesanal para sua subsistência.

6.12. Com base no arcabouço legal construído durante a pandemia do COVID-19, foi aproximado o conceito de autoconsumo ou consumo familiar em relação à atividade de compra institucional. Os documentos foram estabelecidos a partir do reconhecimento do caráter culturalmente diferenciado dos povos e comunidades tradicionais, com o entendimento de que o consumo de alimentos produzidos no território ou em suas proximidades, considera as práticas tradicionais e a importância de seu papel para a manutenção e reprodução da sociobiodiversidade.

6.13. Com o intuito de aprofundamento desse tema, é proposto no Plano de Trabalho, o desenvolvimento da pesquisa-ação com comunidades tradicionais visibilizando as problemáticas enfrentadas em relação à escassez de alimentos, bem como destacar a importância da pesca artesanal como uma estratégia fundamental para a segurança alimentar. Assim, a construção de critérios e conceitos, considerando as mudanças climáticas e a promoção



da resiliência diante de eventos extremos como secas, enchentes e queimadas, contribui com a valorização da pesca artesanal, a preservação dos ecossistemas aquáticos e a promoção de práticas de manejo sustentável como os Acordos de Pesca, fortalecendo a conexão entre cultura, meio ambiente e alimentação.

6.14. O Acordo de Cooperação Técnica constitui um avanço significativo para os(as) pescadores(as) artesanais e aquicultores familiares ao acesso às políticas públicas que garantam a soberania e segurança alimentar, não apenas no reconhecimento da relevância dos povos tradicionais na preservação da cultura e da diversidade alimentar, mas também contribui para a promoção da justiça social e redução das desigualdades. A valorização dos alimentos oriundos da pesca artesanal e da aquicultura familiar como efetiva inclusão na alimentação escolar fortalece a economia local, promove a sustentabilidade ambiental e assegura o direito fundamental à alimentação adequada para essas comunidades. Assim, o Acordo de Cooperação Técnica é crucial para a construção de políticas inclusivas e eficazes, que atendam às necessidades e particularidades dos pescadores artesanais e de outras comunidades tradicionais, promovendo um desenvolvimento mais justo e sustentável para o país.

6.15. Por fim, os Partícipes entendem como vantajosa a parceria por meio da celebração deste Acordo de Cooperação Técnica que viabilize a cooperação entre as partes em prol da inserção do pescado oriundo da pesca artesanal e da aquicultura familiar na alimentação adequada e saudável e segurança alimentar e nutricional das crianças e adolescentes no ambiente escolar brasileiro.

7. OBJETIVO GERAL

7.1. Fortalecer a implementação de ações conjuntas para ampliação da oferta e o consumo de pescado proveniente da pesca artesanal e aquicultura familiar no ambiente escolar, com foco prioritário no PNAE, de forma a contribuir com a segurança alimentar e nutricional e com o fortalecimento dos setores pesqueiro e aquícola de maneira ampla.

8. METODOLOGIA DE INTERVENÇÃO

8.1. As ações previstas no Acordo de Cooperação Técnica, ainda que executadas por apenas um dos Partícipes, deverão ser planejadas de maneira conjunta, tendo em vista o cumprimento de diretrizes as quais devem seguir os órgãos envolvidos.

8.2. Após publicação deste Acordo, as Partes realizarão reuniões bimestrais para planejamento e organização das ações, sem prejuízo de reuniões extraordinárias convocadas de comum acordo.

9. UNIDADE RESPONSÁVEL E GESTOR DO ACORDO DE COOPERAÇÃO TÉCNICA

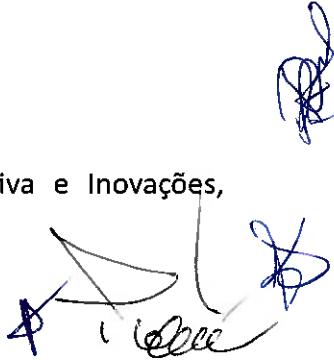
Ministério da Educação

Unidade Responsável: Secretaria de Educação Básica – SEB

Gestor ou gestora: Ana Valéria da Silva Dantas

Ministério da Pesca e Aquicultura

Unidade Responsável: Departamento de Inclusão Produtiva e Inovações, Secretaria Nacional de Pesca Artesanal – DIP/ SNPA



Nome do Gestor: Diogo Martins Nunes

Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação

Unidade Responsável: Coordenação-Geral do Programa Nacional de Alimentação Escolar – CGPAE/FNDE

Nome da Gestora: Karine Silva dos Santos

10. RESULTADOS ESPERADOS

- a) aumento da oferta de pescado oriundo da pesca artesanal e da aquicultura familiar na alimentação escolar;
- b) avaliação da localização das unidades de beneficiamento de pescado com a intenção de contribuir para a redução dos custos de transporte do pescado para as escolas, facilitando sua inclusão na alimentação escolar;
- c) ampliação da aquisição de gêneros alimentícios da pesca artesanal e da aquicultura familiar no âmbito do PNAE;
- d) ampliação do número de pescadores(as) artesanais e aquicultores(as) familiares e suas organizações econômicas aptos a comercializarem para os mercados institucionais, especialmente das comunidades tradicionais indígenas e quilombolas;
- e) valorização do patrimônio alimentar das comunidades pesqueiras artesanais, por meio de ações educativas e inserção destes produtos na alimentação escolar;
- f) Nota Técnica para inclusão do pescado na alimentação escolar elaborada pelo FNDE; e
- g) articulação com a Confederação Nacional dos Municípios – CNM para promover um movimento de instituição dos Selos de Inspeção Municipais – SIM, com vistas a garantir a execução desse serviço público fundamental na garantia da qualidade dos produtos oriundos da pesca artesanal e da aquicultura familiar.

11. EIXOS E AÇÕES DO ACORDO DE COOPERAÇÃO TÉCNICA

EIXOS	AÇÕES	RESPONSÁVEL	PRAZO	LOCAL	SITUAÇÃO
Diagnóstico	Promover o levantamento de dados através de estudos e pesquisas para melhor compreensão do cenário atual no processo de inserção do pescado na alimentação escolar.	MEC, FNDE e MPA	2º semestre de 2025	Nacional	Não iniciada
Pesquisa-ação	Desenvolver juntamente com órgãos regulamentadores da cadeia de alimentos para	MEC, FNDE e MPA	2º semestre de 2025	Nacional	Não iniciada

EIXOS	AÇÕES	RESPONSÁVEL	PRAZO	LOCAL	SITUAÇÃO
	consumo humano, órgãos ambientais, órgãos fomentadores da alimentação escolar, comunidades tradicionais, o conceito de autoconsumo e identificar ações para aproximação entre o saber fazer tradicional e as legislações vigentes, visando minimizar os riscos sanitários envolvidos na aquisição de pescado para a alimentação escolar.				
Desenvolvimento de Diretrizes Técnicas para a Aquisição de Pescado na Alimentação Escolar	Elaborar documentos técnicos que subsidiem as prefeituras e secretarias de estado de educação na aquisição de pescado para a alimentação escolar.	FNDE e MPA	Contínuo	Nacional	Não Iniciada
	Produção e distribuição de material informativo voltado para os agentes envolvidos no PNAE, tanto no processo de aquisição do pescado quanto no incentivo ao consumo pelos escolares.	MEC, FNDE e MPA	1º semestre de 2026	Nacional	Não Iniciada
	Apoio à realização de qualificações virtuais e presenciais com os agentes envolvidos.	FNDE e MPA	Contínuo	Nacional	Não iniciada
Fortalecimento e Promoção ao consumo de Pescado	Promover ações que visem à aproximação dos pescadores artesanais e aquicultores familiares aos responsáveis pela alimentação escolar.	FNDE e MPA	Contínuo	Nacional	Não iniciada
	Promover ações para valorização do pescado como patrimônio alimentar das comunidades tradicionais pesqueiras, de modo a reconhecer e preservar a importância cultural e nutricional do pescado produzido por essas.	MPA	Contínuo	Nacional	Não iniciada
	Promover ações que visem o aumento da oferta de pescado	MPA	Contínuo	Nacional	Não iniciada



EIXOS	AÇÕES	RESPONSÁVEL	PRAZO	LOCAL	SITUAÇÃO
	oriundo das atividades de pesca artesanal e de aquicultura familiar.				
	Disponibilizar acesso aos dados sobre o quantitativo da aquisição de alimentos dos pescadores artesanais e aquicultores familiares, informações e outros recursos necessários ao desenvolvimento e execução das ações do Acordo.	FNDE e MPA	Contínuo	Nacional	Não iniciada
	Intensificar ações de fomento e organização da produção de alimentos da pesca artesanal e da aquicultura familiar e de suas organizações econômicas para garantir o cumprimento do percentual mínimo de 30% (trinta por cento) de aquisição oriunda da agricultura familiar no âmbito do PNAE.	FNDE e MPA	Contínuo	Nacional	Não iniciada
Monitoramento da Implementação do Acordo de Cooperação Técnica	Realizar encontros periódicos de monitoramento da execução da parceria.	MEC, MPA e FNDE	Contínuo	Nacional	Não iniciada
	Elaborar relatório conjunto de execução de atividades relativas ao Acordo de Cooperação Técnica.	MEC, MPA e FNDE	-	-	90 dias após o encerramento do ACT