



profuncionário

Curso Técnico de Formação para
os Funcionários da Educação

Políticas de alimentação escolar



TÉCNICO EM
ALIMENTAÇÃO ESCOLAR



profuncionário

Curso Técnico de Formação para
os Funcionários da Educação

Políticas de alimentação escolar

TÉCNICO EM
ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Brasília - 2006

Presidente da República

Luiz Inácio Lula da Silva

Ministro da Educação

Fernando Haddad

Secretário Executivo

José Henrique Paim Fernandes

Secretário de Educação Básica

Francisco das Chagas Fernandes



profuncionário

Curso Técnico de Formação para
os Funcionários da Educação

**Departamento de Articulação e Desenvolvimento
dos Sistemas de Ensino**

**Coordenação Geral do Programa Nacional de Valorização
dos Trabalhadores em Educação**

Coordenação Técnica do Profuncionário
Eva Socorro da Silva

Apoio Técnico
Adriana Cardozo Lopes

Coordenação Pedagógica
Bernardo Kipnis - CEAD/FE/UnB
Dante Diniz Bessa - CEA/UnB
Francisco das Chagas Firmino do Nascimento - FE/UnB
João Antônio Cabral de Monlevade - FE/UnB
Maria Abádia da Silva - FE/UnB
Tânia Mara Piccinini Soares - MEC

Equipe de Produção - CEAD/UnB
Coordenação Pedagógica - Maria de Fátima Guerra de Souza
Gestão Pedagógica - Maria Célia Cardoso Lima
Coordenação de Produção - Bruno Silveira Duarte
Designer Educacional - Ticyana Fujiwara
Revisão - Daniele e Fabiano
Capa e Editoração - Evaldo Gomes e Télyo Nunes
Ilustração - Nestablo

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)

C512p Chaves, Lorena Gonçalves.
Políticas de Alimentação Escolar / Lorena Gonçalves
Chaves e Rafaela Ribeiro de Brito – Brasília : Centro
de Educação a Distância – CEAD, Universidade de
Brasília, 2006.
88p. - (Profuncionário - curso técnico de formação
para os funcionários da educação)

ISBN 85-86290-

1. Brasil. Ministério da Educação. Secretaria de
Educação Básica. 2. Brito, Rafaela Ribeiro de Il. Série

CDU: 370

Apresentação

Você, funcionário de escola e cursista do Programa Profucionário – um curso profissional de nível médio a distância que vai habilitá-lo a exercer, como técnico, uma das profissões não docentes da educação escolar básica – seja bem-vindo. Este é o Módulo n. 12, do Bloco de Formação Técnica Específica em Alimentação Escolar.

Este módulo, intitulado Políticas de alimentação escolar, é dedicado à construção da da(o) merendeira(o) como técnica(o) em Alimentação Escolar. Dessa forma, trataremos do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), da gestão da alimentação escolar, do Conselho de Alimentação Escolar, das cantinas e cozinhas nas escolas e o trabalho dos nutricionistas e da educadora na escola.

O Programa de Nacional de Alimentação Escolar, criado em 1955, visava à redução da desnutrição no país e alcançou, em 2004, a visão do direito humano. Por isso, seu objetivo é atender às necessidades nutricionais dos estudantes, durante sua permanência em sala de aula, contribuindo para o seu crescimento, desenvolvimento, aprendizagem e rendimento escolar, bem como a formação de hábitos alimentares saudáveis.

Em cada unidade, você terá textos para reflexão, legislações e normas que regulamentam a alimentação escolar, *sites* para serem visitados e as atividades de registro no Memorial e no Relatório Final. Vamos apresentar também o que o Estado brasileiro vem fazendo ao longo de 50 anos de PNAE; execução, gestão, competências, atribuições, benefícios, o papel da escola na formação de hábitos alimentares, a atuação do nutricionista e, inclusive, o papel da(o) merendeira(o) como educadora(o).

Vamos estimular você a praticar, na tentativa de inserí-la(o) na Política de alimentação escolar, resgatando suas experiências e qualificando-a(o) para o melhor desempenho de suas tarefas do dia-a-dia, na escola.

Objetivo

Espera-se dotar a(o) cursista de conhecimentos para que possam compreender a Política de alimentação escolar, orientando-a(o) sobre seu funcionamento no país, bem como promover sua sensibilização quanto às formas de participação e seu papel nessa política. Espera-se, ainda, contribuir para a formação de profissionais que compreendam e intervenham na construção de políticas para a alimentação da comunidade escolar.

Ementa

A ação do Estado brasileiro como regulador e provedor da alimentação escolar. Alimentação escolar e seus benefícios: fundamentos para a educação de qualidade. A entidade executora (municípios, estados, Distrito Federal e escolas federais) e a gestão da alimentação escolar (centralização, descentralização, semi-descentralização, escolarização e terceirização). O nutricionista na alimentação escolar. Da(o) merendeira(o) à educadora(o) alimentar. Cozinhas e cantinas nas escolas públicas. Alimentação escolar no contexto internacional.

Mensagem dos Autores

Olá cursista! Meu nome é Lorena Gonçalves Chaves, tenho 25 anos, nasci na capital federal, Brasília/DF. Concluí a graduação em Nutrição na Universidade de Brasília (UnB), em julho de 2003. Já atuei na área de produção de alimentos, mas atualmente estou cursando pós-graduação em Consultoria Alimentar e Nutricional da Universidade Federal de Goiás (UFG) e também atuo como nutricionista no Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), gerenciado pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento de Educação (FNDE) do Ministério da Educação. Nesses três anos dedicados ao Programa, desenvolvo atividades relacionadas à capacitação dos agentes envolvidos, na definição de diretrizes nutricionais, além de participar de discussões sobre alimentação e nutrição na saúde pública em nosso país.



Meu nome é Rafaela Ribeiro de Brito, tenho 24 anos, nasci em Brasília/DF, em 30 de abril de 1982. Estudei o primário na Escola Adventista de Brasília e depois cursei toda a minha educação básica em escolas públicas. Em 2000, ingressei na Universidade Católica de Brasília (UCB) no curso de Nutrição, onde me formei em 2005. Nesse mesmo ano, trabalhei na área de produção de alimentos e, logo em seguida, iniciei como nutricionista no Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), gerenciado pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento de Educação (FNDE) do Ministério da Educação. Desde o início de 2006, curso pós-graduação em Consultoria Alimentar e Nutricional da Universidade Federal de Goiás (UFG).



Assim, desenvolvemos ações voltadas para o seu dia-a-dia na escola. Iremos, então, dialogar com você sobre a alimentação escolar no país. Aproveite esse momento para conhecer ou renovar seus conhecimentos nesse assunto.

Obrigada e sucesso!

Lorena Gonçalves Chaves e Rafaela Ribeiro de Brito

Escola...

É o lugar onde se faz amigos;
não se trata só de prédios,
salas, quartos, programa, horários, conceitos...
Escola é, sobretudo, gente, gente que trabalha, que estuda,
que se alegra, se conhece, se estima.
O diretor é gente, o coordenador é gente,
o professor é gente, o aluno é gente,
cada funcionário é gente.
E a escola será cada vez melhor
na medida em que cada um
se comporte como colega,
amigo, irmão.
Nada de "ilha cercada
de gente por todos os lados".
nada de conviver com,
as pessoas e depois descobrir
que não tem amizade a ninguém,
nada de ser como tijolo que forma a parede,
indiferente, frio, só.
Importante na escola não é só estudar,
não é só trabalhar,
é também criar laços de amizade,
é criar ambiente de camaradagem,
é conviver, é se "amarrar nela"!
Ora, é lógico...
numa escola assim vai ser
fácil estudar, trabalhar, crescer,
fazer amigos, educar-se
ser feliz.

Paulo Freire

Sumário

Unidade 1 – A ação do Estado brasileiro como regulador e provedor da alimentação escolar **13**

Unidade 2 – Alimentação escolar e seus benefícios: fundamentos para a educação de qualidade **21**

Unidade 3 – A entidade executora (municípios, estados, Distrito Federal e escolas federais) e a gestão da alimentação escolar (centralização, descentralização, semidescentralização, escolarização e terceirização) **29**

Unidade 4 – O nutricionista na alimentação escolar **43**

Unidade 5 – Da(o) merendeira(o) à educadora(o) alimentar **53**

Unidade 6 – Cozinhas e cantinas nas escolas públicas **63**

Unidade 7 – Alimentação escolar no contexto internacional **73**

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS 80

1

**A ação do Estado
brasileiro como
regulador e provedor
da alimentação escolar**

É um prazer dialogar com você sobre a alimentação escolar no Brasil. Em 2006, cerca de 37 milhões de alunos são beneficiados por um programa do Governo Federal, chamado Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

Por volta de 1940, quando algumas escolas começaram a se organizar montando as “caixas escolares”, que tinham como objetivo arrecadar dinheiro para fornecer a alimentação aos estudantes, enquanto permaneciam na escola. Nesse período, o Governo Federal ainda não participava dessas ações, mas observando o resultado dessa iniciativa, notou a importância da alimentação escolar para a permanência dos estudantes nas escolas, bem como para a redução da desnutrição infantil no país.

Em 31 de março de 1955, Juscelino Kubitschek de Oliveira assinou o Decreto n. 37.106, criando a Campanha da Merenda Escolar (CME). O nome dessa campanha foi se modificando até que, em 1979, foi denominado Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), conhecido popularmente por “merenda escolar”.

Sendo assim, desde a década de 1950, as crianças começaram a receber alimentação no período em que estavam estudando, claro que nem todas as crianças, pois o governo não estava organizado para alimentar todos os estudantes do Brasil devido ao fato de que, no início do programa, os alimentos eram oferecidos por organismos internacionais, sendo assim, o Governo Federal não comprava alimentos e, sim, recebia doações.



A grande produção de alimentos ocorrida nos Estados Unidos foi uma consequência da Segunda Guerra Mundial, entre 1939 e 1945.

Uma das doações ocorreu devido à uma grande produção de alimentos nos **Estados Unidos**, que então decidiu doar esses alimentos para alguns países, entre eles o Brasil. Essa doação foi destinada para ações do Governo Federal, como a alimentação escolar. Mas os alimentos não eram suficientes para todos, então o Governo optou em começar pelo Nordeste, onde grande parte dos estudantes eram desnutridos.

As doações de gêneros alimentícios eram compostas principalmente de alimentos industrializados como: leite em pó desnatado, farinha de trigo e soja. Ao longo dos anos, as do-

ações foram diminuindo e o Brasil viu-se na necessidade de manter o PNAE com recurso brasileiro. A partir de 1960, o Governo Federal iniciou a compra de produtos brasileiros para a alimentação escolar.

Conheça melhor o cardápio da alimentação escolar de sua escola. Em alguns municípios, o nutricionista elabora um cardápio para alimentação escolar, o qual é entregue em todas as escolas. Verifique se no cardápio de sua escola existe alimento industrializado como: sopa industrializada, salsinha, biscoito recheado, e se ainda existe os alimentos descritos no Saiba mais. Registre essa atividade em seu memorial.



Ao fazer o pratique acima você deve ter observado que a alimentação servida em sua escola não apresenta tantos alimentos industrializados, pois há certo tempo o PNAE estimula o consumo de alimentos básicos, considerados mais saudáveis.

Na década de 70, mesmo o Brasil assumindo a compra dos alimentos, as aquisições de produtos industrializados representavam cerca de 52% do total de gastos com a alimentação escolar. Os principais produtos comprados nesse período foram: paçoca; farinha láctea; sopa industrializada (sopa de feijão com macarrão, sopa creme de milho com proteína texturizada de soja, creme de cereais com legumes), entre outros.

17

O Programa Nacional de Alimentação Escolar possui uma base de sustentação legal, ou seja, existem leis que o regulamentam. Conheça um pouco mais sobre elas pesquisando nos seguintes documentos legais:

- **Constituição Federal, de 5 de outubro de 1988, nos artigos 208**
- **Medida Provisória n. 2.178-36/2001**
- **Resolução FNDE/CD n. 32/2006**
- **Resolução FNDE/CD n. 33/2006**
- **Resolução CFN n. 358/2005**





Os estados, municípios e Distrito Federal devem completar o recurso repassado pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE). Por exemplo, a alimentação escolar de sua região custa, diariamente, R\$ 0,30. Por estudante, o FNDE repassa R\$ 0,22, o valor que falta (R\$ 0,08) deverá ser pago pelo estado, municípios ou Distrito Federal.

A Constituição Federal é a maior lei de nosso país. Sendo assim, o que ela tem haver com alimentação escolar? Em seu artigo 208, inciso VII, ela descreve que o dever do Estado com a educação será efetivado com a garantia de:

VII – atendimento ao educando, no ensino fundamental, através de programas suplementares de material didático, transporte, **alimentação** e assistência à saúde.

Sendo assim, a alimentação escolar é um direito do estudante, garantido pela nossa Constituição Federal, e ninguém tem o direito de retirá-la. E mais, nós todos devemos exigir e cobrar das autoridades o cumprimento desse direito.

A palavra Estado (citada no artigo 208 da Constituição Federal) com letra maiúscula significa União (Governo Federal), estados, municípios e Distrito Federal. Então, a oferta da alimentação escolar é uma obrigação de todos esses entes. Dessa forma, todos são responsáveis pelo fornecimento da alimentação aos estudantes enquanto permanecem na escola.



Vá até a biblioteca de sua escola, procure a Constituição Federal de 1988, localize o artigo 208, dê uma lida e aprenda mais sobre o dever do Estado com a educação.

Faça, também, a seguinte atividade: verifique quanto custa por estudante a alimentação servida diariamente em sua escola. Assim, você saberá se o seu município está cumprindo o seu papel na complementação da alimentação escolar.

Para facilitar a sua atividade, entre em contato com a nutricionista ou a coordenadora da alimentação escolar, pois geralmente elas sabem o custo dessa refeição.

Lembre-se de registrar essa atividade em seu memorial.

Após esse breve histórico, vamos conhecer como em 2006 o PNAE funciona e quem são os beneficiários.

Desde 1998, o PNAE é gerenciado pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE), que é uma autarquia do Ministério da Educação (MEC). E tem como objetivo atender às necessidades nutricionais dos estudantes, durante sua permanência em sala de aula, contribuindo para o crescimento, desenvolvimento, aprendizagem e rendimento escolar.

Conheça os agentes que participam do funcionamento do PNAE:

- **Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação:** é o órgão responsável pela transferência dos recursos do Governo Federal. Cabe lembrar que esse recurso é complementar, tendo de ser completado pelos estados, municípios e Distrito Federal. É responsável, também, pela normatização, coordenação, monitoramento, execução do programa, entre outras ações.
- **Entidades executoras:** são, nos estados e no Distrito Federal, as Secretarias Estaduais de Educação e, nos municípios, as Prefeituras Municipais e, também, as escolas federais. Essas instituições são responsáveis pelo recebimento e pela execução do dinheiro transferido pelo FNDE.

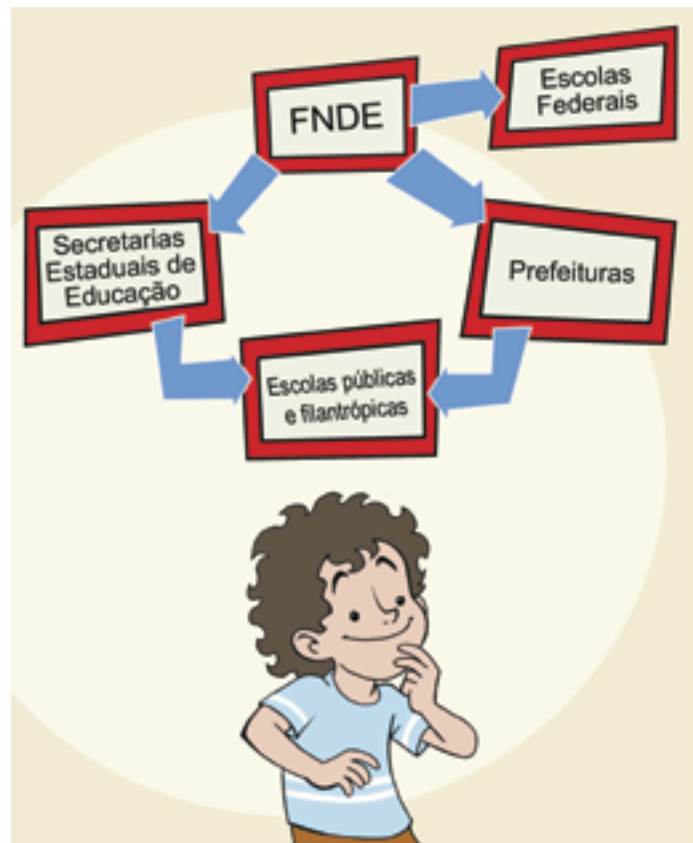
Agora que conhecemos o que é entidade executora, vamos aprender sobre a função de cada uma no PNAE:

a) Secretarias Estaduais de Educação: são responsáveis pelo atendimento das escolas públicas e filantrópicas estaduais e as do Distrito Federal. Não podemos esquecer que essas secretarias também são responsáveis pelas escolas indígenas e quilombolas de sua jurisdição.

b) Prefeituras Municipais: são responsáveis pelo atendimento das escolas públicas municipais, escolas filantrópicas, quilombolas e indígenas, e podem também ser responsáveis



Você pode acessar a Resolução FNDE / CD nº 32 de 10/08/2006, que estabelece as normas para a execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar no site: www.fnde.gov.br



O FNDE repassa o recurso (dinheiro) diretamente para as escolas federais, Secretarias Estaduais de Educação e para as Prefeituras, e esses repassam o dinheiro ou o alimento as escolas.

pelas escolas estaduais (desde que tenha autorização das Secretarias Estaduais de Educação para isso).

c) Escolas Federais: são responsáveis pelo recebimento dos recursos, quando optam por oferecer alimentação, esses são passados diretamente para elas.



Para repassar o dinheiro, o FNDE abre contas para cada estado, município, Distrito Federal e para as escolas federais, e, assim, é depositado o dinheiro mensalmente. O recurso federal é transferido em dez parcelas para as entidades executoras, cada parcela corresponde a vinte dias letivos. Dessa forma, o recurso total repassado corresponde a 200 dias letivos.

O valor repassado é baseado no censo escolar do ano anterior. O censo informa ao FNDE o número de estudantes matriculados na creche, pré-escola, ensino fundamental, escolas filantrópicas e, também, os estudantes das escolas quilombolas e indígenas. A partir desses dados é calculado quanto cada estado, município e o Distrito Federal deverão receber por estudante matriculado.

Em 2006, as entidades executoras e as escolas federais recebem o seguinte valor por aluno/dia do FNDE:

- R\$ 0,22 (vinte e dois centavos) para os estudantes matriculados na creche, pré-escola, ensino fundamental;
- R\$ 0,44 (quarenta e quatro centavos) para os estudantes matriculados em escolas indígenas e escolas localizadas em áreas de quilombos.

Para finalizar, não podemos esquecer que existem outros órgãos e entidades que participam do PNAE, são eles:

- **Conselho de Alimentação Escolar (CAE)**: é um órgão colegiado deliberativo e autônomo composto por representantes da sociedade civil, pais de alunos, professores e, também, por representantes do poder executivo e legislativo. Tem o objetivo de fiscalizar a execução de toda alimentação escolar, ou seja, desde o recebimento do recurso federal até a distribuição das refeições nas escolas.

- **Tribunal de Contas da União e Secretaria Federal de Controle Interno:** atuam como órgãos fiscalizadores externos.
- **Ministério Público da União:** é o órgão responsável pela apuração de denúncias em parceria com o FNDE.
- **Conselho Federal e Regional de Nutricionistas:** são responsáveis pela fiscalização do exercício do nutricionista, inclusive na alimentação escolar.

Você deve ter percebido quanta gente está envolvida no funcionamento do PNAE. Isso mostra o quanto esse programa é importante e complexo para o país. Portanto, sua compreensão e participação podem melhorar a Política de alimentação escolar e a saúde dos nossos estudantes.

Não se esqueça de anotar os endereços onde você poderá encontrar os órgãos que atuam na alimentação escolar:

- **Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE)**
Endereço: SBS quadra 02, bloco F, Edifício Áurea
Brasília/DF Cep: 70070-929
Telefones: (61) 3212-4980 ou 3212-4976
Site: www.fnde.gov.br
- **Ministério Público da União**
Endereço: SAF SUL, quadra 04, lote 03, bloco B
Brasília/DF Cep: 70050-900
Telefones: (61) 3031-5100
Site: www.pgr.mpf.gov.br
- **Tribunal de Contas da União**
Endereço: SAF SUL, quadra 04, lote 01
Brasília/DF Cep: 70042-900
Site: www.tcu.gov.br

2

**Alimentação escolar
e seus benefícios:**
fundamentos para a
educação de qualidade



Você saberia dizer por que a alimentação escolar contribui para uma educação de qualidade?

Para entendermos melhor sobre essa questão, vamos apreender a relação entre a alimentação e a educação.

A infância é um período de grande desenvolvimento, marcada por gradual crescimento da criança, especialmente nos primeiros três anos de vida e nos anos que antecipam a adolescência. Mais do que isso, é um período em que a criança se desenvolve psicologicamente, ocorrendo mudanças no comportamento e na sua personalidade. Essa fase da vida requer cuidados especiais, pois uma alimentação não saudável pode ocasionar consequências no desenvolvimento físico, mental e conseqüentemente na aprendizagem.



Você já ouviu falar que “saco vazio não para em pé”? Ou seja, criança que não se alimenta não consegue ser saudável, ficando doente com mais freqüência. Então, podemos concluir que uma alimentação saudável é essencial para a saúde, pois uma criança sem se alimentar pode não conseguir aprender o que o professor está ensinado na sala de aula.

Quando uma criança chega à escola em jejum, ela pode ficar sonolenta na sala de aula e não consegue prestar a atenção nas aulas, conseqüentemente isso prejudicará seu desempenho. Por isso, é importante que todas as crianças estejam bem alimentadas durante sua permanência na escola. Sendo assim, a alimentação é fundamental para uma educação de qualidade e o sucesso de cada estudante.



Pense qual o seu papel na formação e na vida dessas crianças e adolescentes, pois você é a pessoa responsável pelo preparo dessa alimentação, que contribuirá para o desenvolvimento dos estudantes.

Você já deve ter identificado, na sua escola, que algumas crian-

ças e adolescentes vêm de casa sem se alimentar. Converse sobre isso com a diretora da escola ou com o conselho de alimentação escolar e verifique a possibilidade de mudanças na alimentação escolar servida, como, por exemplo, ao identificar que existem alunos que não se alimentam antes de ir para a escola, entre em contato com o nutricionista de seu estado ou município informando-o da situação e da possibilidade de realizar uma refeição quando todas as crianças chegam na escola ao invés de servir uma refeição somente às 10h da manhã, como de costume em grande parte do país.

Assim você estará cumprindo uma parte de seu papel na escola, desempenhando sua **cidadania** e também contribuindo para a saúde dessas crianças. Isso é conhecido como **participação social**, ou seja, a sociedade participando de todo o processo da alimentação escolar. E essa participação social é um dos princípios do PNAE.

Vamos agora conhecer os outros princípios.

O Programa é **universal**, pois beneficia todos os estudantes inseridos no PNAE, independente da condição social, raça, cor, etnia e religião. Entre os países da América Latina, apenas o Brasil e o Uruguai desenvolvem programas universais de alimentação escolar, os demais países desenvolvem programas focalizados, ou seja, para um grupo específico.

No ano de 2006, o PNAE atende aos estudantes da creche, pré-escolar, ensino fundamental, das escolas filantrópicas (mantidas por assistência social) e também os estudantes de escolas localizadas em áreas de **quilombos** e escolas indígenas. Isso significa que o programa atende cerca de 22% da população brasileira.

No entanto, o Governo Federal não oferece recursos para a alimentação escolar do ensino médio, mas isso não impede que seu estado, município ou Distrito Federal ofereça essa alimentação. Pois esses alunos também devem se alimentar enquanto estão na escola.

Você pode realizar ações para garantir a universalidade do programa. Então verifique se todos os alunos da sua escola receberam a alimentação escolar, caso esteja faltando, comunique ao diretor responsável, ao conselho de alimentação escolar e ao nutricionista. Se o problema não for resolvido, procure a Secretaria Estadual de Educação, ou a Prefeitura de seu município, ou até mesmo o **FNDE** para que todos os alunos se alimentem.



A cidadania é o conjunto dos direitos políticos de que goza um indivíduo e que lhe permitem intervir na direção dos negócios públicos do estado, participando de modo direto ou indireto na formação do governo e na sua administração, seja ao votar (direto), seja ao concorrer a cargo público (indireto).



Os quilombos eram verdadeiras repúblicas de escravos negros fugitivos das fazendas, desde os primeiros anos do século XVII, após as agressões que sofriam de senhores e feitores, que os condenavam a castigos. Os negros eram acorrentados e marcados com ferros quentes, logo surgia a idéia de fugir dos cativéis e se refugiarem nas matas, aonde eram perseguidos e caçados pelos seus senhores.



Identifique se na sua escola existem estudantes que necessitem de uma alimentação especial devido a algum problema de saúde como, por exemplo, diabetes. Caso haja, procure o nutricionista do seu estado ou município e pergunte a ele sobre esse assunto. Assim, você contribuirá ainda mais para a saúde dessas crianças.



Alimentos in natura são todos os alimentos de origem vegetal ou animal que, para ser consumido, retira-se apenas a parte não comestível. Para isso é necessário um tratamento indicado para a sua perfeita higienização e conservação. O peixe, as frutas, as verduras, o ovo de galinha e a carne fresca são exemplos de alimentos in natura.

Outro princípio é a **eqüidade**, ou seja, todos os alunos são iguais devendo ser observada às necessidades especiais de cada um.

O PNAE também atende crianças e adolescentes com problemas de saúde como diabetes e outras que necessitam de uma alimentação especial. A alimentação servida na escola deve atender a todos, sem promover discriminação. Sendo assim, por exemplo, é servido cuscuz e suco adoçado com açúcar para os estudantes, os diabéticos também irão receber a mesma refeição, porém o seu suco será adoçado com adoçante devido à sua restrição alimentar provocada pela sua doença, promovendo assim a eqüidade.

Chegamos aos dois últimos princípios! O programa é **descentralizado** e deve **respeitar aos hábitos alimentares dos alunos e da região**. Dessa forma, os recursos vão diretamente do FNDE para os estados, municípios, Distrito Federal e escolas federais a fim de criar as condições não só para o respeito aos hábitos alimentares locais e para a incorporação de alimentos do dia-a-dia e frescos à alimentação escolar, mas também para a aquisição de alimentos da região, fortalecendo a economia local e promovendo o desenvolvimento da região.

Até 1990, não existia a descentralização. Os alimentos eram comprados e encaminhados para cada município e estado. Dessa forma, grande parte dos alimentos eram industrializados para que chegassem inteiros ao seu local de destino. E os poucos alimentos **in natura** chegavam estragados, pois passam vários dias dentro de caminhões nas estradas do Brasil. Observou-se que a descentralização melhorou a qualidade da alimentação escolar e permitiu o desenvolvimento da produção local e regional.

Como descrito, o PNAE é universal. Dessa forma, também são atendidos os estudantes matriculados em escolas indígenas e nas escolas localizadas em áreas de quilombos. Algumas

características podem explicar o porquê da diferença dos valores repassados a esses estudantes:

- essas crianças possuem hábitos alimentares diferentes das que moram na cidade;
- apresentam hábitos culturais distintos, os quais refletem na forma de se alimentarem;
- são crianças que apresentam maior índice de **desnutrição**;
- é uma população que se encontra em situação de insegurança alimentar, correm riscos de não terem alimentos todos os dias e, às vezes, a alimentação escolar é a única refeição completa do dia;
- o cardápio elaborado pela nutricionista do município, estado ou Distrito Federal deverá fornecer no mínimo 30% das necessidades nutricionais desses estudantes. Enquanto o cardápio elaborado para os estudantes do ensino regular deverá fornecer, no mínimo, 15%.

A inclusão das escolas indígenas e escolas localizadas em áreas de quilombos no PNAE é uma alternativa para contribuir para a redução das desigualdades sociais enfrentadas por essa população.

Vamos aprender um pouco sobre o cardápio da alimentação escolar!

Você deve estar acostumada(o) a receber vários cardápios elaborados pelo nutricionista de seu estado, município ou Distrito Federal. Existem algumas características para a elaboração desse cardápio que você deverá conhecer e discutir melhor com o nutricionista da alimentação escolar. São elas:

- a) O cardápio deverá fornecer, no mínimo, 30% das necessidades nutricionais dos estudantes matriculados em escolas indígenas e escolas localizadas em áreas de quilombos e, no mínimo, 15%, para os estudantes do ensino regular.
- b) Todo o dinheiro repassado para as Prefeituras, estados e Distrito Federal deverá ser utilizado exclusivamente para a compra de gêneros alimentícios. Do total do recurso repas-



A desnutrição é uma doença causada por uma dieta inadequada, ou seja, hipocalórica e hipoprotéica. Também pode ser causada por má-absorção de nutrientes ou anorexia. Tem influência de fator social, psiquiátrico ou simplesmente patológico.

sado para as Secretarias Estaduais de Educação, Prefeituras e escolas federais, no mínimo, 70 % deverá ser gasto com produtos básicos, dando prioridade aos alimentos *in natura* e semi-elaborados, isto é, alimentos do dia-a-dia, frescos e saudáveis.

- c) Ao elaborar o cardápio, este deverá conter os alimentos produzidos no seu estado e no município, deverá ser equilibrado, oferecendo a maior variedade de alimentos possíveis.
- d) O cardápio deverá respeitar o hábito e cultura alimentar de cada região.



Conheça mais sobre cultura alimentar no site: <http://www.unimep.br/phpg/editora/revistaspdf/saude13art05.pdf>

A formação dos **hábitos alimentares** é um processo que tem início desde o nascimento com as práticas alimentares introduzidas no primeiro ano de vida. Posteriormente, vai sendo moldado, tendo como base às preferências individuais, as quais são determinadas geneticamente, pelas experiências positivas e negativas vividas com relação à alimentação, pela disponibilidade de alimentos, pelo nível socioeconômico, pela influência da mídia e pelas necessidades do ser humano.

Já a **cultura alimentar** consiste em hábitos alimentares que são passados de geração em geração. Por exemplo, uma preparação que faz parte da cultura alimentar brasileira é o arroz com feijão, combinação nutricionalmente rica e adequada.

Em cada estado brasileiro, em cada comunidade indígena e quilombola existem hábitos culturais e alimentares diferentes, e você merendeira(o) deve conhecê-los, pelo menos o de sua região! Assim, estará contribuindo para alimentação escolar de qualidade, preservando a cultura alimentar.



Você já parou para pensar como a modernização mudou a cultura alimentar das pessoas? Acho até que não precisamos de muito tempo para chegarmos a uma resposta, bastaríamos perguntar aos nossos pais ou avós do que eles se alimentavam há uns 40 anos atrás. Certamente, ouviríamos algo como galinha caipira, cuscuz, buchada, baião-de-dois, polenta, entre outros. Resposta esta que talvez não ouviríamos com frequência na sociedade atual.

Essa situação se chama **abandono de hábitos alimentares culturais**. Pois é, essa resposta significa que abrimos mão de consumir o que conhecíamos, para consumir novos alimentos que são vinculados diariamente na mídia. É bom esclarecer que nem todas as comidas e/ou preparações do passado são saudáveis, mas pode-se ter certeza que muitos alimentos bons se perderam.

No mundo atual, o que se tem em destaque são as refeições práticas, que utilizam os produtos industrializados. Mais um motivo para a alimentação escolar priorizar no seu dia-a-dia os alimentos culturais e saudáveis e contribuir na formação dos estudantes.

Você poderia desenvolver ações voltadas para a garantia da preservação e resgate da cultura alimentar do seu município ou estado. Escolha uma opção:

1) Dentro das possibilidades prepare uma alimentação da cultura local e sirva às nossas crianças e adolescentes.

2) Prepare uma alimentação típica da cultura indígena ou povos quilombolas. Não esqueça que a cultura desses povos também faz parte da cultura alimentar do nosso país. Faça um cartaz sobre essa refeição e coloque em um mural próximo aos estudantes.

Lembre-se de registrar essa atividade em seu memorial!

PRATIQUE



Agora que o recurso, ou seja, o dinheiro foi repassado de forma descentralizada para os estados, municípios e escolas federais, essas entidades irão se organizar de forma a gerenciar a alimentação escolar. Essas formas você aprenderá na próxima unidade.

3

**Gestão da alimentação
escolar nos estados
e municípios**



Conheça mais sobre o INEP
no site: <http://www.inep.gov.br/>

Vamos entender melhor quais são os requisitos para o estado, município e Distrito Federal participarem do Programa Nacional de Alimentação Escolar e, assim, receber os recursos federais.

O Censo Escolar

Primeiramente, as escolas do estado, município e Distrito Federal deverão constar no Censo Escolar do ano anterior.

O **Censo Escolar** é uma pesquisa realizada pelo Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira (INEP), do Ministério da Educação, que distribui formulários a todas as escolas brasileiras do mês de janeiro a março de cada ano. As escolas, por sua vez, devem preencher corretamente esse formulário e devolvê-lo ao **INEP**, até a última quarta-feira do mês de abril, que é considerado o Dia Nacional do Censo Escolar.

O INEP, ao receber os formulários, contabiliza-os e os dados oficiais do Censo são divulgados ao final de cada ano, entre os meses de novembro e dezembro. Quando o censo é concluído, o FNDE faz o levantamento do número de estudantes da educação infantil, ensino fundamental, quilombolas e indígenas das escolas públicas e também das escolas filantrópicas, as quais irão participar do Programa Nacional de Alimentação Escolar.

É importante lembrar que somente as escolas que foram declaradas no censo escolar receberão o recurso do PNAE!

Toda a comunidade escolar, inclusive você merendeira(o), deve ficar atenta(o) e acompanhar o levantamento do censo feito em sua escola, uma vez que corresponde ao início de todo o processo de funcionamento da alimentação escolar.

Depois que o censo foi realizado e o FNDE sabe quantos estudantes possuem no seu município, estado ou Distrito Federal, é necessário formar o Conselho de Alimentação escolar (CAE), explicitado a seguir.

O Conselho de Alimentação Escolar

Cada estado ou município deverá possuir um **Conselho de Alimentação Escolar (CAE)**, que é um órgão colegiado, de-

liberativo e autônomo, ou seja, é independente da Prefeitura ou Secretaria Estadual de Educação e foi criado com objetivo de acompanhar e fiscalizar todo o processo da alimentação escolar, isto é, desde a compra dos gêneros alimentícios até a distribuição da alimentação escolar aos alunos. Esse é composto por sete membros titulares e sete suplentes, da seguinte forma:

O **Conselho de Alimentação Escolar (CAE)** é formado a partir de reuniões realizadas por cada representação (ex.: reunião dos pais, reunião dos sindicatos existentes na sua cidade, etc.), em que são realizadas votações para a eleição dos representantes que irão participar do CAE. Sendo assim, temos a votação de cinco membros, pois os representantes do legislativo e executivo são indicados pelos seus respectivos órgãos. Ao ler esse parágrafo você deve ter percebido que qualquer pessoa poderá participar desse conselho, basta se organizar e pretender exercer oficialmente o que chamamos de **controle social**.



O controle social é a participação da sociedade no acompanhamento da execução das políticas públicas, de forma organizada e sistemática. Ele representa uma mudança enorme em nossa cultura.

No caso do CAE, por exemplo, a participação dos conselheiros garante a prática da cidadania, que é uma ação de relevância social. Assim, deixamos a condição de indivíduos passivos e assumimos a postura de cidadãos ativos, passando a acreditar na fiscalização daquilo que é nosso.

Enquanto o CAE está zelando pela alimentação escolar, temos a certeza de que outros conselhos são responsáveis pela saúde, pela segurança, pela educação e por todos outros setores.



Conheça mais sobre legislação do PNAE no site: http://www.fnade.gov.br/home/resolucoes_2006/alimentacao_escolar/res32_10082006_pnae.pdf



Como se pode observar, o CAE tem uma importância fundamental para o sucesso da alimentação escolar, caso contrário não haveria tanta exigência para a indicação de seus membros, não é mesmo? Então, organize uma associação de merendeiras do seu estado ou município, para que possam participar do CAE como representantes da sociedade civil!



Vamos conhecer algumas atribuições do Conselho de Alimentação Escolar. Assim, você aprenderá um pouco mais sobre funções, atribuições e competências e a necessidade da presença da(o) merendeira(o) nesse conselho.

I – O CAE deverá acompanhar a aplicação dos recursos relacionados à alimentação escolar.

Nessa etapa, o Conselho observará como está sendo movimentada a conta que foi aberta pelo FNDE, para o depósito do recurso da alimentação escolar.



Os valores repassados pelo FNDE devem ser iguais aos valores depositados na conta bancária. Caso os valores sejam diferentes, é preciso saber o que está acontecendo. Fique atento, nessa conta não ocorrem depósito de outras fontes, exceto o realizado pelo FNDE, ela também não pode ser utilizada para outro fim que não seja, apenas, para a alimentação escolar.

II – O CAE deverá acompanhar e monitorar a aquisição dos produtos adquiridos para a alimentação escolar, zelando pela qualidade dos produtos, em todos os níveis, até o recebimento da refeição pelos escolares, bem como orientar sobre o armazenamento dos gêneros alimentícios, seja em depósitos da Prefeitura, Secretaria Estadual de Educação ou escolas federais.

Após conhecer e verificar o valor recebido é importante que o CAE examine o que foi comprado. A compra dos gêneros alimentícios é realizada a partir do cardápio elaborado pela nutricionista em conjunto com o CAE. Imagine como o cardápio da alimentação escolar melhoraria se você estivesse participando do CAE. Notou como esse conselho e você, merendeira(o), são de extrema importância para melhorar a qualidade da alimentação a ser oferecida aos alunos!



Que tal averiguar se o cardápio da sua escola está priorizando alimentos saudáveis e se está respeitando os hábitos alimentares locais!

Depois da elaboração do cardápio, é hora de observar como está o armazenamento dos alimentos, faça a seguinte atividade: preencha o formulário abaixo e identifique como anda o armazenamento de alimentos de sua escola.

Armazenamento de alimentos		
Marque um X na resposta a ser dada a cada pergunta	SIM	NÃO
1. Os alimentos presentes no estoque correspondem aos alimentos presentes no cardápio?		
2. O estoque está limpo e organizado?		
3. Os alimentos estão separados por grupos? Por exemplo: há uma pilha de arroz e, ao seu lado, encontra-se outra pilha de macarrão?		
4. Não existem alimentos abertos no estoque?		
5. Existe um controle do recebimento de alimentos na escola (em planilhas, mapas, etc.)?		
6. Os alimentos que estão próximos do vencimento são utilizados primeiro?		
7. Há ausência de alimentos vencidos do estoque?		
8. Há ausência de caixas de madeira ou papelão dentro do estoque?		
9. Há ausência de alimento em contato com o chão?		
10. Há ausência de insetos e roedores no estoque como barata, rato, entre outros?		
Conte quantas vezes você respondeu SIM. Se tiver respondido 7 vezes ou menos: o armazenamento de alimentos em sua escola, não está adequado. Você deverá identificar os itens que cuja resposta foi não e corrigi-los. Se tiver respondido 8 ou 9 vezes: o armazenamento de alimentos em sua escola, está no caminho certo, só faltam alguns ajustes. Você deverá identificar os itens que cuja resposta foi não e corrigi-los. Se todas as respostas forem sim: parabéns, o seu estoque está adequado. Mantenha-o sempre assim.		

III – O CAE precisa divulgar em locais públicos o recurso recebidos do FNDE referente à alimentação escolar.

Sempre que toda parcela for depositada na conta da alimentação escolar, o CAE divulgará o recebimento do recurso, principalmente nas escolas. Assim, você acompanha melhor o uso desse dinheiro.

IV – O CAE acompanhará a execução físico-financeira do programa, zelando pela melhor aplicabilidade do recurso.

Nesse tópico o CAE realizará diversas atividades, entre elas:

- acompanhar o total de estudantes atendidos na rede pública, bem como nas escolas filantrópicas;
- acompanhar o número de dias letivos atendidos;
- acompanhar o número de refeições servidas e o seu custo médio.

V – Outra função do CAE é comunicar qualquer irregularidade identificada na execução da alimentação escolar ao FNDE, à Secretaria Federal de Controle, ao Ministério Público e ao Tribunal de Contas da União.



Qualquer pessoa pode denunciar irregularidades na alimentação escolar para esses órgãos! Então, não fique esperando somente a ação do conselho de seu município, estado ou Distrito Federal. Quando identificar problemas, entre em contato com os órgãos e faça a sua parte.

VI – Por fim, o CAE recebe e analisa a prestação de contas do PNAE, enviada pela Prefeitura ou Secretaria Estadual de Educação e remete posteriormente, ao FNDE, apenas o Demonstrativo Sintético Anual da Execução Físico-Financeira, com parecer conclusivo.

Ao utilizar o recurso público, deve-se prestar contas em relação ao uso desse dinheiro, isso também é feito na alimentação escolar.



O CAE tem uma função importantíssima nessa prestação de contas, pois é esse conselho que preenche o documento chamado de Demonstrativo Sintético Anual da Execução Físico-Financeira, com parecer conclusivo.

Nele, o CAE irá responder várias perguntas e ao final aprovará ou não a prestação de contas elaborada pela Prefeitura ou Secretaria Estadual de Educação.

Caso a prestação de contas não seja aprovada pelo CAE, o estado, município ou Distrito Federal não receberá o recurso do FNDE destinado à alimentação escolar.

Pelas atribuições do CAE, é possível avaliar o grau de responsabilidade desse conselho.

Conheça o CAE do seu estado ou município. Participe de uma reunião e verifique se ele está executando as suas atribuições. Identifique os problemas existentes e tente achar soluções para que ele funcione corretamente. Registre suas anotações em seu memorial.



O papel da sociedade organizada é muito importante, pois as mudanças sociais não decorrem apenas das leis e de mecanismos constitucionais, mas, sobretudo, da ação direta do cidadão na busca dos seus direitos.



Após a realização do Censo Escolar e a criação do CAE, o estado ou município escolhe a forma de gestão da alimentação escolar, podendo ser **centralizada, escolarizada ou descentralizada, semi-descentralizada e terceirizada**.

Centralizada

Nesse tipo de gestão, a Prefeitura ou a Secretaria Estadual de Educação gerencia a alimentação escolar e executa várias atividades, entre elas as compras dos alimentos, o planejamento do cardápio e orçamentário, a supervisão e avaliação da alimentação escolar, armazenamento e distribuição dos gêneros ou da alimentação pronta, etc.

Como descrito anteriormente, as compras





Cozinha-piloto
São cozinhas industriais do município, estado ou Distrito Federal, em que às merendeiras elaboram as refeições para todas as escolas. Assim, não há preparo de alimentos nas escolas, essas recebem as refeições prontas.

dos alimentos são realizadas pela Prefeitura ou pela Secretaria Estadual de Educação, as quais podem ser distribuídas às escolas de três formas:

- os alimentos são recebidos pela Prefeitura ou Secretaria Estadual de Educação, que os armazenam em um estoque central, os quais serão, posteriormente, distribuídos às escolas que preparam as refeições;
- a Prefeitura ou Secretaria Estadual de Educação combina com os fornecedores para que os alimentos sejam entregues diretamente às escolas, nesse caso, não há estoque central de alimentos, o estoque é feito em cada escola;
- a Prefeitura ou Secretaria Estadual de Educação possui **cozinhas-piloto**, as quais recebem os gêneros alimentícios e preparam as refeições. Dessa forma, as refeições prontas são transportadas para as escolas.

Caso o seu estado ou município possua esse tipo de gestão, observe qual a forma de distribuição dos alimentos para a sua escola.

A gestão centralizada é, ainda hoje, **a mais comumente** adotada pelos estados e municípios brasileiros.

Veja alguns pontos positivos e negativos desse tipo de gestão:

Pontos positivos:

- a escola não tem a responsabilidade de realizar as compras dos alimentos;
- a escola não necessita de um estoque grande para armazenar os gêneros alimentícios, pois a maioria fica armazenada no estoque central de alimentos da Prefeitura ou Secretaria Estadual de Educação;
- a Prefeitura ou Secretaria Estadual de Educação poderá adquirir os gêneros com preço mais baixo devido ao grande volume comprado.

Pontos negativos:

- a Prefeitura ou Secretaria Estadual de Educação necessita de um maior controle do armazenamento dos alimentos, para que não ocorra desperdício;
- demanda de uma equipe específica e espaço físico na Prefeitura ou Secretaria Estadual de Educação para sua adequada execução;
- a compra pode não contemplar os alimentos regionais, principalmente em grandes estados ou municípios. Por exemplo: São Paulo é um estado muito populoso que pos-

sui muitas escolas, imagine a diversidade das compras para que a alimentação escolar forneça os alimentos regionais.

Exemplos de alguns estados e municípios que optaram pela gestão centralizada: município de Fortaleza/CE e Brasília/DF.

Escolarizada ou descentralizada

Denomina-se **gestão escolarizada** o processo pelo qual o município, estado ou Distrito Federal repassa, diretamente as suas escolas, os recursos recebidos do FNDE.

Nesse caso, são as próprias escolas que administram os recursos, fazendo as compras dos gêneros alimentícios a serem usados na alimentação escolar. Como fazer para que esse processo de escolarização se efetue?

Para isso é necessário:

I – Formar em cada escola unidades executoras que são entidades representativas da comunidade escolar, como, por exemplo, a caixa escolar, associação de pais e mestres, conselho escolar, entre outros. Essas unidades passam a ser responsáveis pelo recebimento e pela execução dos recursos financeiros transferidos pela Prefeitura ou Secretária Estadual de Educação.

II – Transformar as escolas públicas em entidades vinculadas e autônomas, ou seja, em unidades gestoras a exemplo das autarquias ou fundações públicas.

III – Cada unidade executora deverá abrir uma conta única e específica para receber os recursos da alimentação escolar, transferidos pela Prefeitura ou Secretária Estadual de Educação.



Na gestão escolarizada, a escola herda além das atividades que já seriam dela, como o recebimento e armazenagens dos gêneros alimentícios, preparo e distribuição das refeições, as atividades gerenciais, como compra e planejamento. Já a Prefeitura ou a Secretaria Estadual de Educação realiza o controle das aplicações dos recursos pelas escolas. Veja alguns pontos positivos e negativos desse tipo de gestão:



Pontos positivos:

- a compra pode contemplar os alimentos regionais e, principalmente, os produzidos pela agricultura local, fortalecendo a economia da região;
- cada escola terá um cardápio de acordo com a realidade de seus alunos.

Pontos negativos:

- a escola realiza a compra e todo o planejamento da alimentação escolar, pois não existe planejamento feito pela Prefeitura ou a Secretaria Estadual de Educação;
- demanda de uma equipe específica e qualificada, bem como de espaço físico para lidarem com questões como controle e repasse de verba.

Exemplos de alguns estados e municípios que optaram pela gestão escolarizada: Tocantins/TO, Teresina/PI, Morrinhos do Sul/RS, Maceió/AL.

Semi-descentralizada

Na **gestão semi-descentralizada**, o município, estado ou Distrito Federal compra os alimentos não-perecíveis, os quais são encaminhados à escola e repassa o recurso para a escola adquirir os gêneros alimentícios perecíveis. Nesse caso, as próprias escolas realizam as compras de parte dos alimentos que serão utilizados na alimentação escolar.

Você deve estar se perguntando qual a diferença entre a gestão escolarizada e a semi-descentralizada? Na escolarizada, a escola compra todos os alimentos e gerencia toda a alimentação escolar, enquanto na semi-descentralizada a escola compra apenas os gêneros que estragam facilmente, ou seja, os gêneros perecíveis. Na Unidade IV, deste módulo, você aprenderá a diferença entre gêneros alimentícios perecíveis e não-perecíveis.

Veja alguns pontos positivos e negativos desse tipo de gestão:

Veja alguns pontos positivos e negativos desse tipo de gestão:

Pontos positivos:

- a compra pode contemplar os alimentos regionais e, principalmente, os produzidos pela agricultura local, fortalecendo a economia da região;
- a escola poderá receber diariamente os alimentos que estragam com maior facilidade, diminuindo assim o desperdício, pois as compras são realizadas pelas mesmas;
- cada escola complementará o cardápio encaminhado pelo município ou estado conforme a compra dos alimentos perecíveis, adaptando-o a realidade de seus estudantes.

Pontos negativos:

- a escola realiza parte das compras e do planejamento da alimentação escolar;
- necessita de uma equipe específica e qualificada, bem como de espaço físico para lidarem com questões como controle, repasse de verba e compra.

Exemplos de alguns estados e municípios que optaram pela gestão semi-descentralizada: estado de São Paulo, Dourados/MS, Fonte Boa/AM e Amélia Rodrigues/BA.

Terceirização

É o sistema no qual o município, estado ou Distrito Federal contrata uma empresa para fornecer a alimentação pronta aos escolares. Nesse tipo de gestão, as compras dos gêneros alimentícios são realizadas pela Prefeitura ou pela Secretaria Estadual de Educação.

As refeições podem ser preparadas pela empresa terceirizada em uma cozinha-piloto ou na própria escola.

Cabe à Prefeitura ou à Secretária Estadual de Educação definir o cardápio e fiscalizar a execução da alimentação escolar feita pela empresa contratada. Na verdade, esses órgãos não deixam de ter responsabilidades sobre as atividades, apenas ao invés de executá-las, irá supervisioná-las.

Esse tipo de gestão não pode ser adotado para o atendimento dos estudantes indígenas e quilombolas.

Pontos positivos:

- a alimentação servida possui maior diversidade;
- precisa de um número menor de funcionários da Prefeitura ou do estado, envolvidos na alimentação escolar.

Pontos negativos:

- custo elevado das refeições;
- as merendeiras da Prefeitura ou Secretaria Estadual de Educação são remanejadas para outras funções;
- o município, estado ou Distrito Federal deixa de investir no seu crescimento relacionado à alimentação escolar, pois o dinheiro que está sendo pago à empresa poderia ser utilizado na contratação de merendeiras concursadas, na reforma das cozinhas, na compra de equipamentos de qualidade, entre outros.

Exemplos de alguns estados e municípios que optaram pela gestão terceirizada: São Luiz/MA, Varginha/MG e Maceió/AL.

Você deve ter observado que um município pode ter mais de um tipo de gestão como no caso de Maceió, que possui a terceirizada e a escolarizada. Isso ocorre porque nem todas as escolas de um estado ou município têm condições de executar a alimentação escolar, principalmente as pequenas escolas. Imagine uma escola que atenda a creche, pré-escola e que só tem 200 alunos, ela recebe do FNDE, atualmente, por mês, o valor de R\$ 880,00.

Você já pensou se ela conseguiria comprar gêneros alimentícios para esses poucos alunos com preço mais em conta? Acredito que não. Pois os fornecedores de alimentos geralmente vendem com o preço mais barato quanto maior à quantidade da compra. Por exemplo, uma escola que tem 1000 alunos pagará R\$ 5,00 por cada saco de arroz, já uma escola que possui 200 pagará R\$ 6,00, pois esta instituição compra em menor quantidade. Por isso, às vezes, encontramos municípios e estados com mais de um tipo de gestão.

Não esqueça, o recurso repassado do FNDE aos estados, municípios ou Distrito Federal, **só pode ser utilizado para a compra de gêneros alimentícios**. Assim, o estado ou município que optar por esse tipo de gestão, efetuará o pagamento desse serviço com recurso próprio.



A Prefeitura de Sorocaba, em São Paulo, para realizar a terceirização no seu município fez uma Lei municipal n. 5.574 transformando o cargo das merendeiras em auxiliares de serviço, extinguindo o cargo de merendeira(o).

Finalmente, é importante lembrar que o Brasil é muito grande e diverso, portanto, não podemos dizer que um tipo de gestão é melhor que outro, ou qual o melhor tipo de gestão para determinado município ou estado, porque cada município tem uma realidade. Existem municípios e estados que oferecem alimentação escolar de qualidade com gestões diferentes. Dessa forma, é necessário que a comunidade escolar conheça a realidade do sua região para optar pela melhor forma de gestão.

Em 2006, a ONG Ação Fome Zero realizou um levantamento sobre a alimentação escolar em 582 cidades brasileiras, veja alguns resultados:

a) Forma de gestão:

Dos 582 municípios, 499 possuem gestão centralizada; 47 possuem gestão escolarizada; 24 municípios possuem gestão terceirizada e 36 possuem mais de um tipo de gestão.

b) Preparo e distribuição das refeições:

523 municípios preparam a alimentação escolar na escola; 37 possuem cozinha central e 22 prepara alimentação na cozinha central e na escola.

c) Custo médio da alimentação escolar:

377 municípios apresentaram o custo médio da alimentação escolar entre R\$0,17 a R\$0,29. Já os municípios com alimentação terceirizada o custo médio foi de R\$ 1,00.

d) Nutricionista no município:

471 possuem nutricionista e 111 não possuem.

Responda às perguntas e registre suas conclusões no memorial:

1) Qual o tipo de gestão adotada no seu estado ou município? Descreva como ela ocorre e quais são as suas atribuições na execução dessa gestão.

2) Não esqueça de relatar as principais dificuldades encontradas e os pontos favoráveis. Após identificar o tipo de gestão da alimentação escolar, realize juntamente com seu tutor um debate sobre as outras formas de gestão, visando identificar qual seria a mais apropriada para a realidade do seu estado ou município.

PRATIQUE



4

O nutricionista na alimentação escolar



Nessa unidade você irá conhecer sobre a atuação do nutricionista na alimentação escolar. Quem é nutricionista? Qual a sua formação? Quais os campos de atuação desse profissional?

O nutricionista é aquele profissional que fez o curso de Nutrição, ou seja, trata-se do profissional de saúde habilitado por lei que pode atuar em todas as situações nas quais exista uma relação entre o homem e o alimento.

Este profissional pode atuar em várias áreas:

- a) Alimentação coletiva (restaurantes, empresas que fornecem alimentação, como, por exemplo, às prisões, às fábricas, às indústrias; cozinhas próprias que fornecem alimentação para os trabalhadores, para os escolares, para creches e para asilos)
- b) Nutrição clínica (hospitais, clínicas, ambulatórios)
- c) Saúde coletiva (políticas e programas institucionais, postos de saúde e vigilância sanitária)

Então, nessa unidade, iremos tratar da área em que o nutricionista atua como educador, sobretudo nas suas atribuições no Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

Esse profissional pode promover a saúde na escola por meio de atividades educativas e que auxilie no desenvolvimento da alimentação escolar, interagindo com os demais profissionais que atuam na escola, como os professores e as(os) merendeiras(os).



Produzir refeições vai além do simples fato de cozinhar os alimentos. É uma atividade que vai desde o planejamento da lista de compras dos alimentos até o alimento ficar pronto para ser servido.

Em geral, há um entendimento que o nutricionista na escola apenas faz o planejamento e a **produção de refeições**. Entretanto, há muitas outras atividades que devem ser desenvolvidas, como as práticas educativas com os pais, funcionários da escola e os alunos, fazendo uma associação entre a educação, a saúde e a nutrição.

Para tanto, foi estabelecido na Resolução FNDE/CD n. 32/2006 que o nutricionista deverá assumir a responsabilidade técnica pelo PNAE, ou seja, deverá acompanhá-lo desde a aquisição dos alimentos até a sua distribuição ao aluno.

Este profissional possui várias **atribuições** dentro do Programa, as quais estão estabelecidas numa legislação: a Resolu-

ção do Conselho Federal de Nutricionistas (CFN) n. 358/2005.

Vamos ver quais são elas:

O nutricionista deverá programar, elaborar e avaliar os cardápios. Ao realizar esta atividade, deverá observar o seguinte:

A Resolução FNDE/CD n. 32, art. 14, recomenda que o cardápio da alimentação escolar deve cobrir, no mínimo, 15% das necessidades nutricionais diárias dos alunos do ensino regular e para os estudantes indígenas e quilombolas, no mínimo 30%. Isso significa, por exemplo, para alunos de 5ª a 8ª série do ensino regular, há uma necessidade em média de 350 calorias, o que daria, por exemplo, na preparação “farofa de cuscuz com charque e arroz”, 4 colheres de sopa de arroz, 1 colher de sopa de farinha de milho, 1 pedaço pequeno de charque, 1 colher de chá de óleo e 1 pitada de sal e cheiro verde



Sendo assim, o nutricionista deverá elaborar o cardápio de acordo com a necessidade dos escolares atendidos, depois de sua avaliação nutricional prévia!

Portanto, poderá ser oferecida, de acordo com o resultado da avaliação nutricional, uma quantidade superior a 15% das necessidades, como, por exemplo, se os alunos estiverem o peso abaixo do normal, aí poderá ser oferecido mais do que o percentual acima.

Para que não haja desperdício de alimentos, verifique quantos alunos vão se alimentar no dia. Cada estudante tem uma necessidade nutricional diária, distinta por faixa etária. Um estudante da 8ª série necessita de mais calorias e nutrientes do que um estudante da creche, por exemplo. Assim, converse com o nutricionista e juntos proponham um cardápio que valorize a cultura local e os nutrientes necessários para o bem estar dos que irão comer.





Celiacos é um tipo de **alergia do organismo, por toda a vida, a uma fração de proteína chamada glúten, passado de pai para filho. Manifesta-se em crianças e adultos, ocasionando diarreia, dor abdominal, emagrecimento e falta de apetite.**

Essa proteína está presente no trigo, aveia, centeio, cevada, e no malte, os quais são cereais amplamente utilizados na composição de alimentos. Assim, o celiaco deverá substituir estes alimentos por outros que não contenha estas substâncias como por exemplo, polvilho, farinha de arroz, fubá, maisena e batata.

a) Avaliação nutricional

Avaliar o estado nutricional é medir, por meio de métodos pré-estabelecidos, como está a situação do estudante: se está abaixo ou acima do peso considerado normal para sua idade e altura, ou se sua altura está adequada à sua idade e peso, etc.

Avaliações do estado nutricional devem ser feitas anualmente, sempre que possível, pois assim, com o resultado, se estabelecem prioridades para que se possa planejar um tipo de cardápio que atinja as necessidades do alunado atendido. Para exemplificar melhor, imagine que foi feita uma avaliação nutricional em certa escola e verificou-se que 40% dos alunos estavam com o peso acima do normal. Com base nisso, o nutricionista poderá elaborar um cardápio visando à melhoria da saúde desses alunos.

b) Ajustar as necessidades nutricionais às faixas etárias e às condições especiais dos escolares

Em primeiro lugar, é necessário ter em mente que a **alimentação escolar é oferecida desde os bebês até os adolescentes**. Dessa forma, cada idade tem suas necessidades nutricionais. Além disso, é necessário que se leve em consideração às condições nutricionais especiais desta clientela, ou seja, se há alguma doença ligada à nutrição, como por exemplo, diabetes, **celíacos**, etc. Cada escola tem alunos diferentes, com características diferentes quanto aos níveis socioeconômicos, culturais e, por consequência, tendem a ter exigências alimentares distintas.

Diante da existência de crianças com problemas de saúde, é necessário fazer as adaptações no cardápio. Deve-se lembrar não só das deficiências por falta de nutrientes, mas também para os excessos que contribuem para a obesidade e outras doenças crônicas não-transmissíveis, como o diabetes, a hipertensão, as doenças do coração e o câncer.

c) Respeitar os hábitos alimentares de cada localidade e a sua vocação agrícola

O Brasil possui diversas influências culturais que determinam em grande parte os hábitos alimentares. Deve-se observar o que normalmente se produz na sua região e elaborar o cardápio de acordo com cada cultura.

Assim, o nutricionista deverá privilegiar a cultura regional, valorizando suas diferenças, a história agrícola, a culinária tradicional, pois, assim, refletirá no fortalecimento e valorização do que é produzido no local, principalmente na agricultura familiar.



Outro ponto importante é o apoio à produção de alimentos saudáveis, como as frutas (cupuaçu, amora, banana, cajá, siriguela), legumes (jerimum, abóbora, gueroba, beterraba) e verduras (espinafre, alface, ora-pro-nóbis, agrião), pois são uma importante alternativa para melhorar a qualidade da alimentação e ainda estimular as pequenas comunidades a produzir seus próprios alimentos.

d) Utilizar os produtos considerados básicos, com prioridades aos in natura e aos semi-elaborados

Produtos *in natura* são todos os alimentos de origem animal ou vegetal, cujo consumo imediato exige apenas a remoção da parte não comestível (a que jogamos no lixo), porém deve ser feita a limpeza adequada e uma perfeita higienização e conservação deste tipo de alimento.

Podemos citar os seguintes alimentos *in natura*: alface, repolho, cenoura, mamão, laranja, banana, manga, açaí, ou seja, todas as frutas, legumes e verduras.

Produtos semi-elaborados são aqueles alimentos de origem animal ou vegetal que foi submetido a algum processo de produção, porém sem adição de outras matérias-primas, conservantes e corantes, que resulte num produto adequado ao consumo humano.

Podemos citar aqui os alimentos semi-elaborados: polpa de frutas, arroz, feijão, farinhas, cereais, etc.

Deve-se respeitar o período das safras de alimentos, pois, assim, podemos aproveitá-los por estar em maior oferta e, conseqüentemente, com menores preços e melhor qualidade.

Estes alimentos básicos estão sendo utilizados na sua escola? Converse com o nutricionista responsável e juntos façam as melhores escolhas para os estudantes.



e) planejar, orientar e supervisionar as atividades de seleção, compra, armazenamento, produção e distribuição dos alimentos, zelando pela qualidade e conservação dos produtos, observadas sempre as boas práticas higiênicas e sanitárias

Esse item consiste em zelar pela qualidade dos produtos oferecidos na alimentação escolar em todos os níveis, desde a aquisição até a distribuição, observando sempre as **boas práticas higiênicas e sanitárias**, como por exemplo, **higienização das hortaliças, limpeza da cozinha, armazenamento dos alimentos**, etc.

Você também deve zelar por estas qualidades! Você prepara os alimentos dentro da cozinha, ou seja, é a pessoa que manuseia em todas as etapas de preparação dos alimentos, e por isso, deverá tomar alguns cuidados com todos os procedimentos.

Um destes procedimentos é o **armazenamento**. Para armazenar os alimentos de forma correta, conheça a classificação dos alimentos em perecíveis, semi-perecíveis e não perecíveis:

ALIMENTOS	DEFINIÇÃO	EXEMPLOS
PERECÍVEIS	São todos os alimentos que estragam com muita facilidade e, por este motivo, devem ser guardados na geladeira ou no freezer.	
SEMIPERECÍVEIS	São os alimentos que não se estragam com tanta facilidade como os perecíveis e não precisam ser guardados na geladeira por um determinado tempo.	
NÃO-PERECÍVEIS	São os alimentos que podem ser armazenados fora da geladeira e do freezer por um determinado tempo. Precisam sempre de lugares secos e ventilados para serem guardados	

f) elaborar o manual de boas práticas de fabricação para serviços de alimentação

Boas práticas de fabricação é a maneira mais correta de se produzir alimentação, seja um lanche ou uma grande refeição. Portanto, o nutricionista deverá elaborar este manual de acordo com a legislação da **ANVISA** (Resolução RDC 216/2004), para que os funcionários da escola preparem a alimentação escolar da maneira mais adequada. Esse manual é um documento muito importante para você, cursista, pois nele estão descritos todos os procedimentos que são realizados na cozinha da escola, como por exemplo: a forma mais adequada de produzir os alimentos. Mas não se preocupe, pois esse assunto será tratado novamente em outro módulo.

g) desenvolver projetos de educação alimentar e nutricional para a comunidade escolar

O nutricionista irá exercer o seu papel de educador de forma mais intensa na escola, colocando em prática a educação nutricional.

A **educação nutricional** é um conjunto de atividades de comunicação destinado a melhorar as práticas alimentares indesejáveis, com uma mudança de hábito alimentar. Nossas crianças e adolescentes passam a escolher alimentos mais saudáveis na hora de se alimentar depois de algum tipo de atividade trabalhada com ela na escola.

Quando se refere aos estudantes, essas escolhas dependem de vários fatores: como a família vê a importância da alimentação saudável, a promoção de saúde no ambiente escolar, fatores socioeconômicos, acesso aos alimentos, entre outros.

Neste sentido, **a escola é o melhor ambiente para promover a saúde**, incluindo as ações de educação nutricional, pois favorece a interação entre os membros da escola, como: alunos, professores, familiares, funcionários da escola, merendeiros, profissionais de saúde, proporcionando condições para desenvolver atividades para transformar a escola em um local favorável à convivência saudável.

No entanto, é necessário que se estabeleça uma relação de diálogo entre o saber técnico e o saber escolar, rompendo com a maneira impositiva para mudar hábitos e comportamentos por meio de normas, as quais refletirão na qualidade de vida do estudante e em sua vida adulta.



ANVISA é a Agência Nacional de Vigilância Sanitária, que é ligada ao Ministério da Educação. Ela fica em Brasília, mas em cada estado e município uma representação chamada Vigilância Sanitária local. Essa agência gerencia todas as atividades dos estabelecimentos que se relacionam com os alimentos (exemplo: restaurantes e cozinhas de escolas) e com os medicamentos (exemplo: farmácia e laboratórios de manipulação de remédios), dentre outros.

A construção deste diálogo é necessário se, de fato, queremos contribuir para a **formação física e intelectual** dos estudantes. Na escola pública todos os profissionais podem contribuir na formação de nossas crianças e adolescentes.

O PNAE pode ser considerado, também, um **articulador**, não apenas por fornecer uma parte dos nutrientes que os estudantes necessitam diariamente, mas também por incentivar e estimular a integração de temas relativos à nutrição ao currículo escolar.

Alguns autores ainda colocam que:

Muitos consideram que o PNAE apenas na sua dimensão assistencial, pois a ele atribuem o único objetivo de suplementação alimentar por meio de lanches ou pequenas refeições no intervalo das atividades escolares, fornecidos à parcela carente da população que não tem condições financeiras de alimentar-se adequadamente. Isso obscurece suas possibilidades educativas e dificulta as atividades que permitiriam a produção de novos conhecimentos significativos no espaço da escola.

h) interagir com o Conselho de Alimentação de Escolar (CAE) no exercício de suas atividades



Uma das atribuições deste CAE é acompanhar todo o processo de elaboração da alimentação escolar, portanto, o nutricionista deve agir em conjunto com este conselho para que ambos executem suas atividades de maneira correta. Dessa forma, o nutricionista deve interagir não somente com o CAE, mas também com todos os funcionários da escola.

Inclusive você educador alimentar da escola!

1. Descubra quem é o nutricionista responsável por sua escola ou por seu município. Junto com sua tutora organize:

a. um diálogo entre o nutricionista e toda a turma que trabalha com você. Pode ser nos encontros com seu tutor. Baseada nos conteúdos repassados, elabore algumas perguntas para o diálogo. Convide também a sua diretora e coordenadora;

b. convide o nutricionista para ir à sua escola no horário do preparo dos alimentos e no momento em que é servido aos estudantes;

c. você poderá entrar em contato com o nutricionista responsável pela sua escola e juntos elaborarem uma avaliação nutricional com os alunos. Nesta fase, você e o nutricionista podem aprender juntos e melhorar a alimentação servida na escola! Assim, você conhecerá as reais necessidades dos alunos que estão aos seus cuidados;

d. procure elaborar algumas ações conjuntas, ou seja, você educadora alimentar e o nutricionista.

PRATIQUE



5

**Da(o) merendeira(o)
à educador(a)
alimentar**



Segundo uma pesquisa pelo FNDE em 2006, as atividades de educação nutricional mais desenvolvidas nas escolas atendidas pelo PNAE são:

- Aulas de culinária
- Valorização de hábitos alimentares locais
- Combate ao desperdício de alimentos
- Cultivo de hortas e pomares
- Aulas de bons hábitos alimentares saudáveis, sendo essa a mais praticada!

Nesta unidade, gostaria de chamar sua atenção quanto à importância de seu papel dentro da escola, pois você, merendeira(o), ao final desse curso, se tornará um técnico em alimentação escolar, um educador alimentar. Portanto, você será um educador em alimentação escolar, um profissional com conhecimentos e reconhecimento na lei área 21. Você sabia?

Importância da(o) merendeira(o) como educador(a) na alimentação escolar

Conforme já falamos em outra unidade, na escola há vários tipos de profissionais atuando nas diversas áreas. Mas podemos dizer que, ao mesmo tempo em que cada um trabalha na sua área, ou seja, o professor de história na sala de aula expondo a História do Brasil e o auxiliar de serviços mantendo a escola sempre limpa, ainda é preciso que todos atuem juntos!

Isso mesmo, todos devem ter um objetivo em comum: **a educação dos estudantes**, na qual está incluída a educação alimentar.

Você, merendeira(o), tem um papel fundamental na formação da educação destes alunos de sua escola, pois tem um contato direto e diário com eles.

A **educação em nutrição** foi pensada como um espaço no qual se repassam informações à sociedade dos conhecimentos a respeito do que se consome. Por exemplo, os dados sobre composição química de alimentos são informações que podem ser muito úteis para o consumidor fazer opções alimentares de forma consciente e para as pessoas cujo trabalho tem relação com a produção, a transformação, a comercialização ou o fornecimento de alimentos.

Você, merendeira(o) está em processo para transformar-se em educadora da alimentação escolar. Por isso, todos os conteúdos são fundamentais para habilitá-la(o) para outras exigências na escola.

Falar acerca da **composição dos alimentos** é, sem dúvida alguma, tarefa da área de educação nutricional, porém a educação nutricional não se resume a fornecer informações, uma vez que a informação não garante, por si só, que se mude



O Governo Federal por meio do Conselho Nacional de Educação (CNE) criou a “ÁREA 21”. Isto significa que os profissionais vêm sendo reconhecidos pelo seu trabalho no interior das escolas. Com isso, há necessidade de formação desse profissional para que possam desempenhar melhor o seu fazer educativo e formativo na escola pública.

o comportamento alimentar para um hábito mais saudável e que esse continue para a vida inteira.

A alimentação é um tema que se relaciona com todos os ciclos da vida, sendo fundamental para compreendermos como intervenções nutricionais podem contribuir para prevenção de doenças. Desde o nascimento até o envelhecimento, é o alimento que cria vínculos de relacionamentos do ponto de vista psicológico, como de bem estar.

Vale lembrar que o homem não come nutrientes, mas, sim, alimentos devidamente temperados pelo imaginário e pela fantasia de cada indivíduo, como por exemplo, quando lembramos daquela ‘comidinha’ que nossos avós faziam, que só de imaginar, dá água na boca. A maneira de se alimentar exerce importante função sociocultural, como iniciar e manter relações sociais, expressar o amor e carinho, identificar e demonstrar a quais grupos sociais e éticos pertencemos, aliviar o estresse psicológico, simbolizar *status* social, reforçar a auto-estima, exercer poder, entre muitos outros.

A importância de ações de educação nutricional e de controle sanitário desenvolvida por merendeiras(os)

A educação nutricional se dá ao longo da vida. Não se faz educação nutricional em uma semana ou em um mês, ou, até mesmo, em um ano, assim como não se ensina música em uma semana.

A **educação** acontece ao longo da existência, pelo acúmulo de experiências vividas no cotidiano familiar e social, cruzadas com aulas e cursos, vindas principalmente da escola, mas também de outras instituições interessadas em dar algumas informações, como por exemplo, este curso promovido pelo **MEC**.

Mas educar no âmbito da nutrição não é simplesmente fazer palestras para transmitir informações científicas adaptadas ao contexto local. E também não é somente falar sobre mensagens relacionadas às normas que, muitas vezes, são autoritárias, baseando a discussão apenas em aspectos negativos, isto é, voltados mais para as doenças que promover a saúde. Deve haver uma combinação entre conhecimentos científicos, a cultura alimentar do seu país e da sua região, analisando as atitudes e condutas que vão ao encontro daquilo que seria nutricionalmente desejável, para que assim possam fazer escolhas conscientes, responsáveis, prazerosas, dentro daquilo que é viável.



Conheça mais sobre os projetos desenvolvidos pelo MEC no site: <http://www.mec.gov.br/>

No entanto, para quem, por quem e onde deve ser feita a educação nutricional? Bom, a resposta a essa pergunta é simples: **a educação é para todos e pode ser feita em qualquer ambiente.**

Como também já falamos, a escola é um local muito privilegiado para realizarmos esta educação nutricional, ainda mais quando tratamos com crianças e adolescentes, uma fase bem influenciada pelas atrações da mídia e de maus exemplos.



Quais as atividades que podemos fazer para colocar em prática a educação nutricional? Vamos à prática?!

Escolha uma das três atividades de educação nutricional descritas abaixo e as desenvolva na sua escola.

Ela deverá constar em seu memorial.

Atividade 1: lavagem das mãos

Objetivo da atividade: lavar as mãos é uma atividade que é considerada básica. Os alunos deverão lavar as mãos sempre antes das refeições. Como sabemos, eles estão vindo de atividades que podem ter sujado as mãos, como por exemplo, podem ter vindo de brincadeiras no chão, brincado com objetos sujos; na sala de aula colocaram a mão no caderno, no lápis, no cabelo, dentre várias outras ações.

Assim, proponho uma atividade que você pode fazer com os alunos ou até mesmo auxiliar os professores a fazerem.

Material que irá utilizar: tinta guache (qualquer cor)



Ambiente necessário: banheiro com pia, água e sabonete

Método:

1º passo: solicitar que todos os alunos passem um pouco de tinta nas mãos de modo que fique completamente pintada;

2º passo: solicitar que todos se encaminhem ao banheiro, em fila, para lavar as mãos na pia;

3º passo: demonstrar como as mãos devem ser lavadas. Primeiramente, molhar as mãos e passar o sabonete. Lembrar que toda a superfície das mãos deve ser esfregada, tanto a palma e as costas das mãos e entre os dedos;

4º passo: averiguar se os alunos lavaram todas as partes da mãos, verificando se a tinta saiu por completo;

5º passo: ao final, todos deverão estar com as mãos limpinhas, sem resquícios de tinta.

Que tal ao final sugerir aos professores que também ensinem aos alunos a importância da lavagem das mãos e que eles façam cartazes sobre o assunto para colocarem em um mural ao lado da cantina da escola!

Atividade 2: mural da escola

Objetivo: você já percebeu como comemos com os olhos? Acredito que sim. Quando visualizamos uma foto ou um desenho de algum alimento, chega a dar água na boca! Assim, vamos construir um mural para colocar o cardápio da alimentação escolar bem visível, com fotos ilustrativas para encher os olhos dos alunos. Você notará como eles irão pedir bis!

Materiais que irão ser utilizados:

Cartolina ou cortiça

Papel crepom

Fotos e figuras ilustrativas de preparações

Adereços para enfeitar o mural

Ambiente necessário:

espaço em frente à cantina

Método:

1º passo: selecione o cardápio do mês;

2º passo: peça para os professores solicitarem aos alunos que desenhem ou recortem fotos e figuras das preparações que serão servidas;

3º passo: descrever um nutriente presente no alimento que será servido na preparação e qual sua função no nosso organismo. Caso os alunos não saibam, você poderá ensiná-los

após ter aprendido nos próximos módulos;

4º passo: depois de selecionado os materiais feitos pelos alunos, você irá montar o mural da seguinte forma:

Dia da semana	Nome da preparação	Nutriente e função	Foto da preparação
Segunda-feira	Salada de frutas	Vitaminas	

Atividade 3: preparo da salada de frutas

Objetivo: incentivar o consumo de frutas é uma maneira de incentivar o consumo de alimentos saudáveis. Como verá nos próximos módulos, as frutas contêm vitaminas e minerais extremamente necessários ao nosso organismo. Mas as crianças, muitas vezes, rejeitam as frutas por não as conhecerem ou por nunca terem tido, ao menos, um contato com elas. Assim, nada melhor que mostrá-los que além de saborosas, o preparo das frutas pode ser divertido e prazeroso!

Material que irá utilizar:

- Frutas (pode ser 3 tipos: laranja, banana e mamão);
- Vasilha grande para colocar as frutas picadas;
- Facas sem pontas;
- Tábuas para as frutas serem cortadas;
- Copinhos e colheres para os alunos comerem.

Ambiente necessário:

- Cozinha (caso seja grande e acomode a todos) ou no próprio refeitório.

Método:

1º passo: colocar as frutas descascadas em cima da mesa a disposição dos alunos;

2º passo: solicitar que eles piquem as frutas em cubos. Caso os alunos sejam pequeninhos, tomar cuidado com o manuseio da faca;

3º passo: após tudo picado, colocar na vasilha e espremer uma laranja para que se extraia o suco (para dar um caldinho à salada);

4º passo: servir a todos os alunos e aos professores também, é claro.

Em relação ao **controle sanitário**, ou seja, ao **cuidado que devemos ter com a higiene dos alimentos**, deverá ser executado por todos da escola e, principalmente, por vocês, pois estão em contato diretamente com os alimentos que irão ser preparados.

Mas esse controle pode ser feito de maneira simples. Lembre-se do quadro apresentado na Unidade III sobre o armazenamento dos alimentos? Ele pode ser um ponto de partida do seu controle.

Dentro da cozinha, devemos tomar alguns cuidados. Aqui estão listados alguns pontos que são esquecidos com frequência:

- *não misturar os alimentos crus com os já cozidos;*
- *lavar sempre o utensílio que for ser usado;*
- *não utilizar o mesmo utensílio para manusear alimentos diferentes, como por exemplo, carnes e hortaliças, pois um pode contaminar o outro;*
- *higienizar as frutas e as hortaliças com solução clorada;*
- *não experimentar a comida que você está preparando na sua mão;*
- *quando for preparar alimentos que não vão ao fogo e quando for servir o alimento, é necessário que você esteja de máscara e touca (caso não tenha, solicitar urgente a direção da escola);*
- *o lixo deve sempre estar tampado;*
- *lavar as mãos sempre que mudar de atividade, ou sempre que voltar do banheiro, de fumar, etc.*





Participação da(o) merendeira(o) no CAE

Um aliado neste processo de educação nutricional é o **Conselho de Alimentação Escolar (CAE)**, que foi criado em 1994, através da Lei Federal n. 8.913, definindo sua composição e competências, inclusive a participação desse conselho na elaboração dos cardápios que deveriam, de acordo com a referida lei, respeitar os

hábitos alimentares e as vocações agrícolas regionais e, preferencialmente, utilizar alimentos básicos.

Esse conselho, como já falamos na Unidade III, deve ser composto por representantes do poder executivo, do poder legislativo, dos professores, dos pais de alunos e da sociedade civil.

Nesta última representação, gostaria de chamar sua atenção merendeira (o). A sociedade civil pode ser representada, por exemplo, por associações de igrejas ou sindicatos de trabalhadores, nutricionistas, ou qualquer outra categoria, desde que estejam organizados.

Assim, pode haver uma organização das(os) merendeiras(os) para representar a sociedade civil no CAE.

Inclusive você, merendeira(o)!

Organize seus companheiros para se elegerem a fazer parte deste conselho. Pois assim, vocês poderão contribuir ainda mais na melhor execução deste Programa.



Vocês, desta categoria, conhecem muito bem a realidade das escolas, o que é servido nos cardápios, o que os alunos realmente necessitam e o que pode melhorar. Concordam? Então, por que não fazer parte deste conselho?

[illegible]

Toda comunidade deve participar, escolher e decidir o que queremos. Que alimentação escolar vamos oferecer aos nossos estudantes? Que alimentos são saudáveis e quais contribuem para a sua formação física e intelectual como cidadão?

6

Cozinhas e cantinas nas escolas

Cursista, nesta unidade iremos tratar do papel da escola como formadora de hábitos alimentares saudáveis, bem como das cozinhas e dos locais que comercializam alimentos dentro das escolas, as chamadas 'cantinas escolares'.

O papel da escola



O ambiente escolar, ao envolver de forma participativa e dinâmica alunos e familiares, professores, funcionários e profissionais de saúde (ex.: médicos, dentistas, nutricionistas, psicólogos), proporciona condições para desenvolver atividades que reforçam a capacidade da escola de se transformar em um local de convivência saudável, ao desenvolvimento mental e afetivo, ao aprendizado e ao trabalho, inclusive a orientação alimentar de todos os envolvidos nesse processo, podendo ser um local de promoção de saúde.

A **infância** é um período de grande desenvolvimento físico da criança, marcada pelo crescimento da altura, do peso e do saber.

Além disso, é um período em que ela se desenvolve psicologicamente, ocorrendo mudanças em seu comportamento e em sua personalidade. Por isso, nesta época, estão mais sensíveis a todos os tipos de influências culturais, alimentares, comportamentais, entre outras.

Essa fase da vida requer cuidados especiais, pois, uma alimentação não saudável, pode ocasionar consequência no desenvolvimento físico e, principalmente, mental.

Quando a criança apresenta deficiência de iodo, ela nasce surda e, conseqüentemente, fica muda, provocando uma redução em seu aprendizado. Ou então, quando ela nasce com baixo peso, devido à alimentação não saudável da mãe durante a gestação, esta redução também poderá ocorrer. Da mesma forma, quando a criança está com **anemia**, por falta de ferro, ela apresenta uma menor capacidade de aprendizagem e, conseqüentemente, uma redução no rendimento escolar.



Anemia é uma doença caracterizada pela diminuição da concentração da hemoglobina dentro das hemácias, e pela redução na quantidade de hemácias no sangue. Isso resulta em uma redução da capacidade do sangue em transportar o oxigênio aos tecidos.

Logo após essa etapa, vêm a **pré-adolescência** e a **adolescência**, momentos caracterizados pelo início das intensas modificações físicas, psicológicas e hormonais, que transformam o adolescente em adulto. Desta forma, a alimentação tem um grande impacto na formação do organismo para que se atinja uma vida adulta saudável.

A alimentação não saudável nos primeiros anos de vida e durante a fase escolar é responsável pelo baixo peso, atraso no crescimento e desenvolvimento físico e mental, além de favorecer a repetência escolar e o desenvolvimento de doenças, tais como: infecções, doenças do coração, obesidade, hipertensão arterial e diabetes, que poderão comprometer a vida adulta. Daí a importância de que os escolares tenham acesso a uma alimentação adequada e saudável.



A promoção da alimentação saudável é recomendada para todas as faixas etárias e, particularmente, na infância, quando os hábitos alimentares estão sendo formados e as ações para educá-los de como comer melhor têm maiores probabilidades de sucesso. Aliado a isso, se ressalta a alimentação para a criança em idade escolar, em virtude das suas necessidades nutricionais que devem ser atendidas em todos os pontos (energia, carboidratos, proteínas, gorduras, vitaminas, minerais e fibras), conforme você aprenderá nos próximos módulos.

Destacam-se ainda algumas condições que podem comprometer o estado nutricional destas crianças, seja por excesso de alimentos calóricos ou pela falta de alimentos, como por exemplo: **ingestão inadequada, doenças nutricionais** (ex.: anemia, falta de vitamina A e iodo), **fatores psicológicos, sociais e modo de vida**.

Nesta visão, várias ações podem ser adotadas na escola para atingir os objetivos propostos.

A escola deve assumir sua responsabilidade na promoção da saúde dos escolares, orientando e estimulando a produção e o fornecimento de refeições e lanches de qualidade.

Cabe à comunidade escolar estimular o conhecimento sobre o cuidado da criança e do adolescente em relação à sua alimentação, divulgando informações sobre nutrição e saúde.



A Organização Mundial da Saúde (OMS) é uma agência especializada em saúde, fundada em 7 de abril de 1948. Sua sede é em Genebra, na Suíça.

Isto envolve informações como: **alimentos seguros**, ou seja, sem contaminação; **alimentos que supram suas necessidades**; **respeito à cultura alimentar** e o **prazer obtido com o ato de comer**; e a **adoção de práticas de educação nutricional por meio de orientação alimentar**.

As **práticas pedagógicas** voltadas ao tema da alimentação saudável devem ser fortemente estimuladas com a divulgação de material de apoio didático aos professores e aos funcionários, em especial, os educadores da alimentação escolar, tornando possível à realização de atividades coletivas com este tema.

No entanto, como um dos elementos a ser buscado na transformação das condições de saúde do estudante, no que se refere ao número de casos de doenças como a obesidade e o diabetes, **é a ampliação do debate da incorporação no currículo escolar, destacando-se a promoção à saúde**.

Para isso, adota-se como marco referencial os documentos que traçam estratégias para a alimentação, como à **Política Nacional de Alimentação e Nutrição** e a **Estratégia Global para a Promoção da Alimentação Saudável, Atividade Física e Saúde da Organização Mundial da Saúde**.

Para estas estratégias, a **escola é vista como um espaço especial de promoção da alimentação saudável e da atividade física, inclusive quanto à prevenção da obesidade e da desnutrição**.

O serviço de saúde local, mais próximo à escola, deve ser envolvido na construção de práticas de capacitação para a promoção da alimentação saudável nas escolas, envolvendo os conselhos de alimentação escolar e os conselhos de saúde local.

Cantina escolar x cozinha da escola

As **cantinas escolares** são os locais de preparo e comercialização de alimentos no interior das escolas, mais comumente chamadas de 'lanchonetes'. Estas devem praticar hábitos e desenvolver ações no dia-a-dia da escola que valorizem a alimentação escolar como estratégia de promoção da saúde.

As cantinas, por estarem no interior de uma instituição formadora educativa, são também responsáveis pela oferta de alimentos seguros, saborosos, coloridos, acessíveis e saudáveis para o consumo da comunidade escolar, praticando a educa-

ção nutricional, construindo a cidadania e adequando os espaços relacionados à alimentação com vistas a torná-los reflexos de um ambiente escolar saudável.

A organização das cantinas com equipamentos, utensílios e instalações adequadas, bem como o desenvolvimento de capacitações de cantineiros para a promoção da saúde, é necessária para a melhoria das cantinas escolares.

Neste aspecto, conhecer inicialmente as **condições das cantinas e a legislação local** (municipal ou estadual), **é um dos pontos para a melhoria desse espaço para promover a alimentação saudável.**

No entanto, o quadro que encontramos em 2006 não reflete esta promoção. Nas escolas, são verificadas as vendas de produtos como os refrigerantes, balas, doces, biscoitos recheados e alimentos com altos teores de gordura e sal, como os salgadinhos fritos e do tipo *chips*.

Caso a cantina esteja dentro da escola, esta deverá ser um local de estímulo e divulgação de informações sobre alimentação e saúde, que produza e forneça refeições e lanches de qualidade, englobando aspectos nutricionais e higiênicos, que visam à segurança alimentar do aluno e da comunidade escolar, respeitando o prazer e o hábito cultural.

Alguns estudos apontam que há uma grande influência entre a adesão do estudante pela alimentação oferecida pelo PNAE, quando há a presença de cantina na escola, ou seja, os alunos deixam de comer da alimentação gratuita e saudável para comprar alimentos não saudáveis na cantina. Este fato é bastante preocupante, uma vez que esses estabelecimentos vêm fornecendo alimentos de baixa qualidade nutricional, os quais consumidos em excesso, ocasionam, em pouco tempo, o excesso de peso e a obesidade.

Como educadora alimentar, procure saber se há uma legislação local sobre o funcionamento das cantinas e se está sendo cumprida em seu município.

Já a **cozinha da escola é aquele local onde se prepara as refeições com os recursos dos governos (federal, estadual, municipal e distrital), assim fornecidas de forma gratuita aos alunos.**

Sendo assim, de acordo com os **objetivos do Programa de Alimentação Escolar, estas também deverão oferecer uma**

alimentação saudável, inclusive de forma segura (sem contaminação) e atrativa.



Estudos indicam que há uma forte relação entre a adesão à alimentação servida na escola, a idade e o sexo do aluno. Há evidência que conforme aumenta a idade, diminui a proporção de alunos que consomem a alimentação com maior frequência.

Segundo o estudo realizado pelo Instituto SODEXHO (2001), os jovens vêm adquirindo autonomia nas suas escolhas alimentares, principalmente os adolescentes. Outro estudo de Heald (1992) mostra que os meninos têm uma maior preferência por alimentos que contenham sal, gordura e açúcar, enquanto que as meninas preferem os vegetais.

Observou-se em Florianópolis/SC que, em relação às meninas, os meninos consomem mais energia e proteína e menos gordura. Sendo assim, é necessário que o elaborador do cardápio que será oferecido aos escolares, leve em consideração essas preferências alimentares.

Leis para as cantinas escolares



Na tentativa de disciplinar a venda de alimentos nas cantinas localizadas dentro das escolas tanto públicas quanto particulares, alguns governos estaduais, municipais e distrital regulamentaram, via leis ou portarias, a venda de produtos considerados não adequados para o consumo, sobretudo, diminuindo o acesso à alimentação inadequada e favorecendo escolhas alimentares mais saudáveis, protegendo, assim, a saúde dos estudantes.

Os estados de Santa Catarina, São Paulo, Paraná e os municípios de Florianópolis e Rio de Janeiro e o Distrito Federal são exemplos da implementação de medidas em relação às cantinas escolares, tendo em vista que este espaço é formador

de hábitos e comportamentos, refletindo na qualidade de vida dos estudantes.

Em geral, essas legislações proíbem a venda de alguns produtos, como: refrigerantes, sucos artificiais, salgadinhos industrializados, salgados fritos, pirulitos, balas e gomas de mascar.

Entretanto, sugerem opções para substituí-los, incentivando a venda, para o consumo, de frutas, de verduras e de legumes, na forma de lanches, como: sanduíches naturais, salada de frutas, suco de frutas naturais e ainda de salgados assados, bebidas lácteas e bolos simples.

Na cidade do Rio de Janeiro, foi observado que muitas escolas públicas preferiram fechar suas cantinas, uma vez que os estudantes têm acesso ao PNAE. Ainda há relatos da utilização destes espaços das cantinas para atividades pedagógicas.

Neste sentido, para considerar uma cantina ou uma cozinha da escola saudável, uma parceria entre o Ministério da Educação (MEC) e o Ministério da Saúde (MS), através da Portaria Interministerial n. 1.010/2006, adotam e implementam ações para uma alimentação saudável na escola.

Ações para uma alimentação saudável na escola

1ª ação. Definir estratégias em conjunto com a comunidade escolar, para favorecer escolhas saudáveis;

A escola adotará algumas ações de educação alimentar e nutricional e práticas de incentivo ao consumo de alimentos mais saudáveis que devem ser desenvolvidas no ambiente escolar para que isto oriente e incentive a promoção da saúde.

2ª ação. Sensibilizar e capacitar os profissionais envolvidos com alimentação na escola para produzir e oferecer alimentos mais saudáveis;

Aqui, você, educador alimentar, tem o direito de ser capacitado a desenvolver seu trabalho da melhor maneira possível!

Às vezes fazemos algumas preparações que não são tão saudáveis por não conhecermos os alimentos. Então, assim, os gestores, os nutricionistas e a comunidade escolar devem buscar meios para proporcionar a capacitação desses profissionais que lidam com a alimentação na escola.

3ª ação. Desenvolver estratégias de informação às famílias



São considerados alimentos não saudáveis: balas, pirulitos, gomas de mascar, biscoitos recheados, refrigerantes, sucos artificiais, salgados fritos, salgados com salsicha e apresuntados, salgadinhos de pacotes, pipocas industrializadas e outros.

ênfatizando sua co-responsabilidade e a importância de sua participação neste processo;

As famílias dos alunos devem ser informadas sobre o que a escola de seu filho está fazendo para promover a alimentação saudável para que assim ela possa continuar o trabalho em casa e, até mesmo, participar das mudanças na escola. A mãe, por exemplo, pode lhe ensinar alguma receita deliciosa e saudável para você fazer para os alunos.

4ª ação. Conhecer, fomentar e criar condições para a adequação dos locais de produção e fornecimento de refeições às boas práticas para serviços de alimentação. Considerando a importância do uso da água potável para consumo;

As cozinhas das escolas devem ter uma estrutura física adequada que favoreça a segurança tanto de quem trabalha nela quanto a segurança sanitária dos alimentos.

A adoção de boas práticas para o serviço de alimentação começa com a escolha dos fornecedores até a distribuição do alimento preparado aos estudantes, assim como a utilização da água potável. Você deverá aprendê-las, bem como seus companheiros de trabalho, para que sejam criadas condições para adaptação dos espaços atendendo o que é preconizado pela lei da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).

Você aprenderá melhor sobre as boas práticas em um próximo módulo.

5ª ação. Restringir a oferta e a venda de alimentos com alto teor de gordura, gordura saturada, gordura trans, açúcar livre e sal e desenvolver opções de alimentos e refeições saudáveis na escola;

Os responsáveis pela alimentação na escola devem tomar conhecimento para que haja a diminuição do consumo de alimentos e refeições ricos em gorduras (principalmente as **saturada** e as **trans**) e altos teores de açúcar e sal, pois como já vimos em módulos anteriores, o consumo exagerado destes nutrientes podem fazer mal à saúde.

Como também já vimos, existe uma série de alimentos que são considerados saudáveis que podem ser introduzidos na alimentação da escola, como: sucos naturais de frutas, sanduíches naturais (de preferência sem maionese), cuscuz, canjica, milho verde, biscoitos caseiros, vitaminas de frutas (sem açúcar) e outros.



GORDURAS SATURADAS
– são as gorduras que vem
dos alimentos de origem
animal: carnes, leites e ovos.

Faça um levantamento, com os alunos, sobre quais alimentos saudáveis eles mais gostam.

6ª ação. Aumentar a oferta e promover o consumo de frutas, legumes e verduras;

As frutas, legumes e verduras são fontes de nutrientes que encontramos com muita facilidade em nosso país. As regiões brasileiras têm uma riqueza e uma variedade incalculável desses alimentos. Ainda sabe-se que o consumo destes alimentos está ligado a redução de risco de muitas doenças, como: os cânceres, a obesidade, as doenças do coração, etc. Que tal criar uma horta escolar na sua escola?

7ª ação. Estimular e auxiliar os serviços de alimentação da escola na divulgação de opções saudáveis e no desenvolvimento de estratégias que possibilitem essas escolhas;

Sabemos que as propagandas têm um poder muito forte sobre as opiniões, determinando, às vezes, o consumo alimentar, principalmente em nossas crianças e adolescentes. Assim, a propaganda dos alimentos mais saudáveis devem ser estimulada e realizada de forma criativa e interessante para a percepção das crianças e dos adolescentes, facilitando e estimulando o consumo de novos alimentos pelos escolares e demais membros da comunidade escolar.

Pode-se criar dentro da escola um lugar próprio para sua divulgação, por exemplo, fixar um quadro (mural) com informações relacionadas à alimentação saudável que favoreça o interesse da comunidade escolar.

8ª ação. Divulgar a experiência da alimentação saudável para outras escolas, trocando informações e vivências;

Boas iniciativas e experiências devem ser divulgadas, fazendo uma troca de informações sobre saúde, alimentação e nutrição entre as escolas. Não seria interessante a sua escola ser um exemplo de experiência bem sucedida para outras escolas?.

9ª ação. Desenvolver um programa contínuo de promoção de hábitos saudáveis, considerando o monitoramento do estado nutricional das crianças, com ênfase no desenvolvimento de ações de prevenção e controle dos distúrbios nutricionais e educação nutricional; e

Promover a saúde dentro da escola deve partir de uma visão



GORDURAS TRANS – são as gorduras de origem vegetal, mas que sofrem um processo chamado “hidrogenação”, tornando-se uma gordura tipo trans. Estão presentes nos produtos industrializados: biscoitos recheados e algumas margarinas vegetais.

integral e que tenha envolvimento de várias pessoas, como, por exemplo, o envolvimento dos professores, pais dos alunos, diretores e você, cursista. Lembre-se, a escola é um espaço ideal para o desenvolvimento de ações que busquem a saúde, voltadas especificamente para a promoção da alimentação saudável e a prática de atividade física.

10ª ação. Incorporar o tema alimentação saudável no projeto político pedagógico da escola, perpassando todas as áreas de estudo e propiciando experiências no cotidiano das atividades escolares.

Esta ação pode ser incorporada no dia-a-dia da sala de aula, incluindo-a nas disciplinas como ciências, matemática e biologia. Um bom exemplo desta prática, é a construção de hortas escolares e, nelas, trabalhar a disciplina de matemática, fazendo com que os estudantes aprendam a somar ou multiplicar “pés de alface”.



PRATIQUE

- 1. Escolha dois, dentre esses dez passos, referentes à alimentação saudável nas escolas;*
- 2. Execute os dois passos escolhidos e registre em seu memorial;*
- 3. Discuta com seu tutor e converse com seus colegas que não estejam matriculados no Profucionário.*

7

Alimentação escolar no contexto internacional

Chegamos a última unidade desse módulo. Aqui você verá como a alimentação escolar brasileira cresceu e, em 2006, é vista como um dos maiores programas de alimentação do mundo.

Vamos voltar na história da alimentação escolar. Você já aprendeu na primeira unidade que o Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE surgiu na década de 40 e nesse período o governo ainda não participava na sua execução, mas quando decidiu oficializar a Alimentação Escolar brasileira, os primeiros alimentos oferecidos a esse Programa eram de doações internacionais.

Aos poucos, o Brasil conseguiu mantê-lo com recursos próprios e a Alimentação Escolar melhorou tanto na sua cobertura como na sua qualidade e eficiência. Claro que existem vários pontos a serem modificados e melhorados e, você educadora alimentar e toda a comunidade escolar, deverão sempre estar atuante para que possamos obter um Programa de referência internacional como ele está sendo visto hoje.

Assim, a alimentação escolar foi crescendo e desfruta de ser modelo de uma política pública em vários países, como o Haiti e alguns países da América Latina e da África.

Vamos entender como isso ocorreu e como anda atualmente.

O Brasil faz parte da Rede Latino-Americana de Alimentação Escolar, criada em 2004. Um dos **objetivos da Rede é a troca de experiências na área de alimentação escolar e a prestação de assistência técnica**. Para isso, o Ministério das Relações Exteriores e o Ministério da Educação estudam a assinatura de um acordo com o governo da Argentina pelo qual seriam levadas experiências positivas da alimentação escolar para cidades vizinhas de fronteira entre o Brasil e a Argentina.

Os municípios escolhidos para sediar os projetos-piloto que servirão como vitrine do programa são Foz do Iguaçu (PR), Dionísio Cerqueira (SC) e Uruguaiana (RS). Também está sendo estudado a troca de experiência brasileira com a Bolívia, na cidade de Corumbá (MS).

Foram também acordados entre o Brasil, representado pelo Ministério da Educação e o seu Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE), e a Organização das Nações Unidas para Agricultura e a Alimentação (FAO) uma cooperação para identificar, elaborar e implementar projetos baseados no PNAE em países que solicitem essa ajuda tanto do Programa como da FAO. Foi iniciado em 2006, a fase de elaboração de

propostas de implantação no Haiti, e no continente Africano os países Angola, Cabo Verde e Moçambique, sendo esses últimos de língua portuguesa.

Outro ponto importante no contexto internacional é a participação do Brasil para a garantia da Estratégia Global para a Alimentação, Atividade Física e Saúde da Organização Mundial da Saúde (OMS).

A Estratégia Global acima referida é um documento que visa à prevenção e o controle das doenças crônicas não transmissíveis como: diabetes, pressão alta, obesidade dentre outras, dessa forma, foram traçadas metas para que os países possam seguir e melhorar a saúde da população.



No Brasil existem varias ações de programas e instituições para que esta Estratégia seja seguida. Dentre eles, destacaremos à **Alimentação Escolar** o qual é um meio para alcançar essas metas. Conheça algumas metas e o que Alimentação Escolar está fazendo para promover o seu alcance:

1- Meta: Alcançar o peso saudável e reduzir o consumo de alimentos com alto teor de açúcares e gorduras

Nos últimos anos observamos o aumento de doenças crônicas não transmissíveis como à obesidade, nas crianças e adolescentes devido a hábitos de vida inadequados com o aumento do consumo de alimentos industrializados, normalmente ricos em gorduras e açúcares e a redução da atividade física. Assim, o PNAE estabeleceu que somente 30% dos recursos destinados à alimentação escolar poderão ser gastos com alimentos industrializados, visando então à compra de alimentos mais saudáveis para as escolas.

2- Meta: Aumento do consumo de fibras, frutas e vegetais.

As fibras são nutrientes que atuam na prevenção do excesso de peso, do câncer entre outras doenças. Estão presentes nas frutas, nos legumes, verduras e grãos integrais. Desde 2004 o PNAE incentiva o consumo de frutas, legumes e verduras e desenvolve o projeto de implantação de hortas escolares juntamente com a FAO.

Esse Projeto está em andamento em três municípios brasileiros: Saubara - BA, Santo Antônio do Descoberto – GO e Bagé - RS, e pretende ser implantado em outros estados e municípios.



E o seu município, estado ou Distrito Federal? Já possui uma horta escolar? Veja como alguns alimentos plantados em uma horta, podem oferecer diversos nutrientes:

Veja o valor nutritivo de algumas hortaliças

Hortalças			Vitaminas				Sais minerais				
Folhosas	Frutos	Raízes/ tubérculos	A (mcg)	C (mg)	B ₁ (mcg)	B ₂ (mcg)	Ferro (mg)	Cálcio (mg)	Fósforo (mg)	Magnésio (mg)	Sódio (mg)
Alface			102	10	87	187	1,1	38	42	26	12
Chicória			330	6,8	70	140	1,5	29	27	18	105,3
Coentro			533	75	150	280	2,0	110	45	0	0
Couve			750	108	96	247	2,2	330	66	32	243,8
Mostarda			700	57,3	110	220	5,6	221	66	0	49
Rúcula			580								
	abóbora		280	9,5	55	100	0,7	12	27	10	32,1
	berinjela		5,0	1,2	60	45	0,4	17	29	90	38,2
	pimentão		200	126	20	30	0,4	12	28	11	28,2
	pepino		2,0	14	30	40	0,23	10	21	10	20,4
	quiabo		31	25,8	40	80	0,5	62	19	0	56,3
	tomate		60	34,3	80	113	1,67	9,0	43	13	42
		Batata-doce	350	23	89	25	0,9	40	62	0	36,6
		beterraba	2,0	35,2	50	50	2,5	32	40	17	249,2
		Cenoura	1.100	26,8	60	50	0,6	56	46	17	53,7
		Inhame	5,0	9,8	100	83	4,0	25	50	0	30,7
		Mandioca (aipim)	2,0	49	300	72	0,5	43	140	0	40,6
		nabo	473	19,3	70	70	0,52	56	47	2,0	63,6
		rabanete	25	25	30	35	1,71	138	64	10	86,5

As quantidades fornecidas são em 100g de alimento cru.

Vamos fazer um exercício para você compreender a importância da horta na sua escola!

Dentre os nutrientes presentes nos alimentos, existe o cálcio que ajuda no crescimento e fortalecimento dos ossos.

Converse com outras pessoas e pergunte em quais alimentos está presente o cálcio. Provavelmente responderão que ele está presente no leite e derivados como queijo e iogurte. Essa resposta está certa, mas as pessoas podem não saber que o cálcio também está presente nas folhas e vegetais. Compare.

Em meia xícara de leite, ou seja, 100 ml possui 123 mg de cálcio

Procure na tabela da página anterior quanto de cálcio existe em 100 gramas de couve. Você achou 330 mg? Sua resposta está correta., Observou como a couve tem mais cálcio do que o leite!

Vamos pensar na realidade de sua escola. Quantas vezes na semana é servido para os estudantes leite ou seus derivados como manteiga e queijo? Poucas vezes, não é mesmo!

Então se existisse uma horta em sua escola você poderia oferecer as verduras e legumes que também possuem esse nutriente.



Veja como as folhas verdes escuras são ricas em vitamina A e cálcio. Essas folhas podem ser preparadas de várias formas: cruas, refogadas, colocadas em sopas e até mesmo em tortas deliciosas!

3. Meta: Diminuir o consumo de sal

O sal está presente em muitos alimentos, principalmente nos alimentos industrializados e enlatados. O consumo do sal deve ser reduzido em todas as idades, pois, o seu excesso provoca doenças no coração como pressão alta, que também atinge crianças e adolescentes. O PNAE estabeleceu que somente 30% dos recursos destinados à alimentação escolar poderá ser gastos com alimentos industrializados, reduzindo a quantidade de alimentos ricos em sal.



E você, o que poderá fazer para reduzir o consumo de sal na sua escola? Essa meta é simples para atingir. Uma das ações que poderá realizar é a redução do sal utilizado no preparo da alimentação escolar. Ao invés de usar dois punhados de sal para fazer uma galinhada, utilize apenas um e adicione temperos naturais que dão cheiro e sabor à comida, tais como: cheiro-verde, coentro, cebolinha, salsinha. Lembre-se, esses temperos podem ser plantados na horta de sua escola.

4. Meta: Ambientes escolares que promovam atividade física e alimentação saudável.

Uma vida saudável depende de vários fatores dentre eles a atividade física e a alimentação saudável. Você já verificou na unidade IV e VI a importância da alimentação saudável na escola para o crescimento e desenvolvimento dos estudantes, bem como atividades que poderá executar para que o ambiente escolar se torne uma ambiente de saúde. Volte a essas unidades e relembre as atividades que te ajudarão a desenvolver essa meta em sua escola.



Identifique se a sua escola realiza alguma meta da Estratégia Global para a Alimentação, Atividade Física e Saúde da Organização Mundial da Saúde (OMS). Cite e explique em seu memorial a meta que está sendo realizada em sua escola. Promova um diálogo com a diretora, professores e demais funcionários de escola, explique sobre a importância de ações dentro do ambiente escolar para a divulgação e realização dessa metas. Também proponha um cronograma de atividades para o ano letivo envolvendo essas metas.

Para finalizar, vale destacar a importância de que os conhecimentos e as informações que constam nesse módulo, sejam repassados as merendeiras (os) que não puderam participar desse curso.

Contamos com você!

As técnicas em alimentação escolar desempenham um papel relevante na educação das crianças e adolescentes, o significado do seu trabalho e as práticas profissionais desenvolvidas nas escolas devem ser redimensionadas de modo a possibilitarem a sua integração à equipe educativa nas atividades promotoras de saúde e de educação. A profissionalização contribui decisivamente na aceitação do alimento pelo aluno, colabora na transmissão de bons hábitos alimentares e no despertar das crianças por uma alimentação saudável.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ABERC. In: 1o Fórum Nacional de Merenda Escolar. 2005, São Paulo. **Anais...** São Paulo: Aberc, 2005.

BIZZO, M.L.G. & LEDER, L. Educação nutricional nos parâmetros curriculares nacionais para o ensino fundamental. **Revista de Nutrição**. Campinas, v. 18, n. 5, set/out. 2005.

BIZZO, M.L.G. & LEDER, L. Educação nutricional nos parâmetros curriculares nacionais para o ensino fundamental. **Revista de Nutrição**. Campinas, v. 18, n. 5, set/out. 2005.

BOOG M. C. F. & RODRIGUES E. M. Educação Nutricional: Conhecimento da Composição de Alimentos para a Promoção de Práticas Alimentares Saudáveis. In: Salay E (Org.). *Composição de Alimentos: uma abordagem multidisciplinar*. Campinas, SP: **Núcleo de Estudos e Pesquisa em Alimentação**, 2005

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa). Resolução RDC n. 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. **Diário Oficial da União**, Brasília, set. 2004.

BRASIL. Constituição da República Federativa do Brasil. 19. ed. Atualizada, 2002.

BRASIL. Medida Provisória n. 2178-36, de 24 de agosto de 2001. Dispõe sobre o repasse de recursos financeiros do PNAE. Disponível em: <http://www.fnde.gov.br/home/index.jsp?arquivo=/alimentacao_escolar/alimentacao_esc.htm#legislacao>

BRASIL. Ministério da Educação e Ministério da Saúde. Portaria Interministerial n. 1.010, de 8 de maio de 2006. Institui as diretrizes para a Promoção da Alimentação Saudável nas Escolas de educação infantil, fundamental e nível médio das redes públicas e privadas, em âmbito nacional. Disponível em: <http://www.fnde.gov.br/home/index.jsp?arquivo=/alimentacao_escolar/alimentacao_esc.htm#legislacao>

BRASIL. Ministério da Educação e Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura. **Declaração de Intenções**. Roma: 17 de outubro de 2005.

BRASIL. Ministério da Educação e Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura. **Memorando de Entendimento entre o Governo do Brasil e a Organização das Nações Unidas para a Agricultura e a Alimentação**. Roma: 17 de outubro de 2005.

BRASIL. Ministério da Educação e Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura. **Memorando de Entendimento entre o Governo do Brasil e a Organização das Nações Unidas para a Agricultura e a Alimentação**. Roma: 17 de outubro de 2005.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Análise da Estratégia Global para Alimentação Saudável, Atividade Física e Saúde**. Documento realizado pelo grupo técnico assessor instituído pela Portaria do Ministério da Saúde n. 596, de 8 de abril de 2004, Brasília/DF.

BRASIL. Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Alimentação e nutrição: caminhos para uma vida saudável. **Caderno de atividades**, n. 3, Brasília, 2006.

BRASIL. Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação e Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Alimentação e Nutrição: caminhos para uma vida saudável. **Caderno de atividades**, n. 3., Brasília, 2006.

BRASIL. Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação e Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Alimentação e Nutrição: caminhos para uma vida saudável. **Caderno de atividades**, n. 3. Brasília, 2006.

BRASIL. Resolução CFN n. 358, de 18 de maio de 2005. Dispõe sobre as atribuições do Nutricionista no âmbito do Programa de Alimentação Escolar (PAE) e dá outras providências.

BRASIL. Resolução FNDE/CD n. 32, de 10 de agosto de 2006. Estabelece normas para execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar. Disponível em: <http://www.fnde.gov.br/home/index.jsp?arquivo=/alimentacao_escolar/alimentacao_esc.htm#legislacao>

BRASIL. Resolução FNDE/CD n. 33, de 24 de agosto de 2006. Altera o disposto no art. 9º da Resolução FNDE/CD n. 32, de 10 de agosto de 2006.

BRASIL. Secretaria do Estado de Educação de São Paulo. Portaria Conjunta COGSP/CEI/DSE. **Normas para funcionamento de cantinas escolares**. São Paulo, 23 mar. 2005.

BRASIL. Secretaria do Estado de Educação de São Paulo. Portaria Conjunta COGSP/CEI/DSE. **Normas para funcionamento de cantinas escolares**. São Paulo, 23 mar. 2005.

CARVALHO, M. H. S. **A merenda escolar no Brasil**. Disponível em: <<http://penta.ufrgs.br/edu/dee/merenda.htm>>. Acesso

em: 13 ago. 2004.

COIMBRA, M.; MEIRA, J. F. P.; ESTARLING, M. B. L. **Comer e apreender: uma história da alimentação escolar no Brasil**. Belo Horizonte: EDITORA, 1982.

COIMBRA, M.; MEIRA, J. F. P.; ESTARLING, M. B. L. **Comer e apreender: uma história da alimentação escolar no Brasil**. Belo Horizonte: EDITORA, 1982.

COSTA & RIBEIRO & RIBEIRO. Programa de Alimentação Escolar: espaço de aprendizagem e produção de conhecimento. **Revista de Nutrição**. Campinas, v. 14, n. 3, set./dez. 2001.

COSTA & RIBEIRO & RIBEIRO. Programa de Alimentação Escolar: espaço de aprendizagem e produção de conhecimento. **Revista de Nutrição**. Campinas, v. 14, n. 3, set/dez. 2001.

GUILHERME, F. **Tabela de composição química dos alimentos**. 9. ed. São Paulo: Atheneu, 2001.

MALDONADO, L. Promoção da alimentação saudável na escola. In: MIGUEL, A. M. R., MANTOVANI, D. M. B. e NOGUEIRA, R. M. (Org). VII Seminário de Alimentação Escolar, 2005, Campinas-SP. **Anais do VII Seminário de Alimentação Escolar**. Campinas-SP, ITAL, 2005.

MALDONADO, L. Promoção da Alimentação Saudável na Escola. In: MIGUEL, A. M. R., MANTOVANI, D. M. B. e NOGUEIRA, R. M. (orgs.). VII SEMINÁRIO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, 2005, Campinas-SP. **Anais do VII Seminário de Alimentação Escolar**. Campinas-SP, ITAL, 2005.

PHILIPPI, S. T. **Tabela de composição de alimentos: suporte para decisão nutricional**. 1. ed. Brasília: ANVISA: FINATEC/NUT-UNB, 2001.

PINHEIRO, PRIMEIRO NOME et al., **Tabela para avaliação de consumo alimentar em medidas caseiras**. 4. ed. São Paulo: Atheneu, 2000.

SANTOS, L.A.S. Educação Alimentar e nutricional no contexto da promoção de práticas alimentares saudáveis. **Revista de Nutrição**. Campinas, v. 18, n. 5, set./out. 2005.

SANTOS, L.A.S. Educação Alimentar e nutricional no contexto da promoção de práticas alimentares saudáveis. **Revista de Nutrição**. Campinas, v. 18, n.5, set/out. 2005.

STURION G.L., SILVA M.V., OMETTO A.M.H., FURTUOSO M.C.O., PIPITONE M.A.P. Fatores condicionantes da adesão dos alunos ao Programa de Alimentação Escolar no Brasil.

Revista de Nutrição, Campinas, v. 18, n. 2, mar/abr. 2005.

STURION G.L., SILVA M.V., OMETTO A.M.H., FURTUOSO M.C.O., PIPITONE M.A.P. **Fatores condicionantes da adesão dos alunos ao Programa de Alimentação Escolar no Brasil.** **Revista de Nutrição**, Campinas, v. 18, n. 2, mar/abr., 2005

[illegible]

