



Políticas de Alimentação Escolar

Lorena Gonçalves Chaves Medeiros

Técnico em Alimentação Escolar



Cuiabá - MT
2013



Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)

Brasil. Ministério da Educação. Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica.

C512p. Políticas de Alimentação Escolar / Lorena Gonçalves Chaves Medeiros - 4ª ed. atualizada e revisada - Cuiabá: Universidade Federal de Mato Grosso / Rede e-Tec Brasil, 2013.

93 p.: il. - (Curso técnico de formação para os funcionários da educação. Profucionário; 12)

ISBN 85-86290

1. Alimentação escolar. 2. Gestão da alimentação escolar. 3. Agricultura familiar. 4. Controle de qualidade. I. Medeiros, Lorena Gonçalves Chaves. II. Título. III. Série.



*pro*funcionário

Curso Técnico de Formação para
os Funcionários da Educação



Presidência da República Federativa do Brasil
Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Diretoria de Integração das Redes de Educação Profissional e Tecnológica

© Este caderno foi elaborado e revisado em parceria entre o Ministério da Educação e a Universidade Federal de Mato Grosso para a Rede e-Tec Brasil.

EQUIPE DE REVISÃO

Universidade Federal de Mato Grosso – UFMT

Coordenação Institucional

Carlos Rinaldi

Coordenação de Produção de Material Didático Impresso

Pedro Roberto Piloni

Designer Educacional

Daniela Mendes

Ilustração

Verônica Hirata

Diagramação

Tatiane Hirata

Revisão de Língua Portuguesa

Marta Maria Covezzi

Revisão Científica

Maria Abádia da Silva

PROJETO GRÁFICO
Rede e-Tec Brasil/UFMT

Apresentação Rede e-Tec Brasil

Prezado estudante,

Bem-vindo (a) à Rede e-Tec Brasil!

Você faz parte de uma rede nacional de ensino que, por sua vez, constitui uma das ações do Pronatec - Programa Nacional de Acesso ao Ensino Técnico e Emprego. O Pronatec, instituído pela Lei nº 12.513/2011, tem como objetivo principal expandir, interiorizar e democratizar a oferta de cursos de Educação Profissional e Tecnológica (EPT) para a população brasileira propiciando caminho de acesso mais rápido ao emprego.

É neste âmbito que as ações da Rede e-Tec Brasil promovem a parceria entre a Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica (SETEC) e as instâncias promotoras de ensino técnico, como os Institutos Federais, as Secretarias de Educação dos Estados, as Universidades, as Escolas e Colégios Tecnológicos e o Sistema S.

A educação a distância em nosso país, de dimensões continentais e grande diversidade regional e cultural, longe de distanciar, aproxima as pessoas ao garantir acesso à educação de qualidade e promover o fortalecimento da formação de jovens moradores de regiões distantes, geograficamente ou economicamente, dos grandes centros.

A Rede e-Tec Brasil leva diversos cursos técnicos a todas as regiões do país, incentivando os estudantes a concluírem o ensino médio e a realizarem uma formação e atualização contínuas. Os cursos são ofertados pelas instituições de educação profissional e o atendimento ao estudante é realizado tanto nas sedes das instituições quanto em suas unidades remotas, os polos.

Os parceiros da Rede e-Tec Brasil acreditam em uma educação profissional qualificada – integradora do ensino médio e da educação técnica, - é capaz de promover o cidadão com capacidades para produzir, mas também com autonomia diante das diferentes dimensões da realidade: cultural, social, familiar, esportiva, política e ética.

Nós acreditamos em você!

Desejamos sucesso na sua formação profissional!

Ministério da Educação
Junho de 2013

Nosso contato
etecbrasil@mec.gov.br



Perfil Geral do Técnico em Educação

Considerando os princípios filosóficos, políticos e pedagógicos, o Profissional leva em conta as competências gerais atribuídas ao técnico em Serviços de Apoio à Educação pela Câmara de Educação Básica – CEB do Conselho Nacional de Educação – CNE, por meio do Parecer nº 16/2005, a saber:

- identificar o papel da escola na construção da sociedade contemporânea;
- assumir uma concepção de escola inclusiva, a partir de estudo inicial e permanente da história, da vida social pública e privada, da legislação e do financiamento da educação escolar;
- identificar as diversas funções educativas presentes na escola;
- reconhecer e constituir a identidade profissional educativa em sua ação nas escolas e em órgãos dos sistemas de ensino;
- cooperar na elaboração, execução e avaliação da proposta pedagógica da instituição de ensino;
- formular e executar estratégias e ações no âmbito das diversas funções educativas não docentes, em articulação com as práticas docentes, conferindo-lhes maior qualidade educativa;
- dialogar e interagir com os outros segmentos da escola no âmbito dos conselhos escolares e de outros órgãos de gestão democrática da educação;
- coletar, organizar e analisar dados referentes à secretaria escolar, à alimentação escolar, à operação de multimeios didáticos e à manutenção da infraestrutura material e ambiental;
- redigir projetos, relatórios e outros documentos pertinentes à vida escolar, inclusive em formatos legais para as diversas funções de



apoio pedagógico e administrativo.

Acrescentam-se, na tentativa de tornar mais específica a profissão, as seguintes competências:

- identificar e reconhecer a escola como uma das instituições sociais e nela desenvolver atividades que valorizem as funções da educação;
- descrever o papel do técnico em educação na educação pública do Brasil, de seu estado e de seu município;
- atuar e participar como cidadão, técnico, educador e gestor em educação nas escolas públicas, seja da União, dos estados, do Distrito Federal ou dos municípios;
- compreender que na escola todos os espaços são de vivência coletiva, nos quais deve saber atuar como educador;
- participar e contribuir na construção coletiva do projeto político pedagógico da escola em que trabalha de maneira a fazer avançar a gestão democrática;
- representar, nos conselhos escolares, o segmento dos funcionários da educação;
- compreender e assumir a inclusão social como direito de todos e função da escola;
- elaborar e articular com os docentes, direção, coordenadores, estudantes e pais, projetos educativos que assegurem a boa qualidade da educação na escola, bem como o cumprimento dos objetivos pactuados em seu projeto político-pedagógico;
- diagnosticar e interpretar os problemas educacionais do município, da comunidade e da escola, em especial quanto aos aspectos da gestão dos espaços educativos específicos de seu exercício profissional;
- manusear aparelhos e equipamentos de tecnologia, colocando-os





a serviço do ensino e das aprendizagens educativas e formativas;

- investigar e refletir sobre o valor educativo das suas atividades no contexto escolar, para poder criar melhores e mais consistentes condições para realizá-las;
- transformar o saber fazer da vivência em prática educativa para a construção de outras relações sociais mais humanizadas.





Perfil Específico do Técnico em Alimentação Escolar

O perfil profissional do Técnico em Alimentação Escolar é constituído de conhecimentos, saberes, valores e habilidades que o credenciam como gestor do espaço educativo de alimentação escolar. Espera-se, então, que esta formação profissional propicie as seguintes competências específicas:

- a)** preparar cardápios escolares de alto valor nutritivo, baixo custo, preparo rápido e sabor regionalizado e sazonal;
- b)** dominar os principais conhecimentos da profissão, integrando os conhecimentos científicos e tecnológicos transmitidos e produzidos, além de ressignificar a sua experiência profissional;
- c)** conhecer, na teoria e na prática, os valores nutricionais dos alimentos, à luz dos aportes da química e da biologia, bem como a oferta regional de nutrientes de origem animal, vegetal e mineral em suas variações culinárias;
- d)** conhecer os fundamentos e as práticas da educação alimentar nas diferentes fases da vida humana, bem como nas situações familiar, pessoal e escolar;
- e)** diagnosticar na escola casos de subnutrição, obesidade e outros estados que exigem processo de reeducação alimentar;
- f)** ter conhecimento crítico dos desvios na oferta de alimentos, principalmente em suas versões industriais e superfaturamentos;
- g)** conhecer várias opções de receitas e de preparação de alimentos compatíveis com as refeições escolares, a partir da oferta regional e das estações do ano;
- h)** escolher e planejar cardápios escolares a partir da elaboração das alternativas criadas pelos nutricionistas, quando houver;
- i)** conhecer o mercado local de oferta de alimentos industriais, semi-elaborados e in natura, e ser capaz de efetuar compras dos insumos para a preparação semanal da merenda na escola;
- j)** ter conhecimento teórico e prático do manejo de hortas domiciliares e



escolares, como suporte parcial dos insumos da merenda escolar;

- k)** dominar as técnicas de relações humanas com crianças, adolescentes e adultos, no sentido de acompanhá-los em sua educação alimentar, inclusive no consumo das refeições e alimentos escolares;
- l)** dominar os princípios e práticas da organização de uma cantina e cozinha escolar, bem como o funcionamento e reparo dos seus equipamentos;
- m)** conhecer os princípios e as técnicas de higiene e segurança do trabalho referentes à sua área de atuação na escola, incluindo práticas de conservação e armazenamento de alimentos e correto manejo do lixo;
- n)** conhecer as políticas nacionais de abastecimento, de produção de alimentos e de alimentação escolar no contexto nacional;
- o)** contribuir para a formação de hábitos saudáveis de alimentação e nutrição escolar;
- p)** conhecer os princípios das dietas alimentares, a composição dos nutrientes e as quantidades adequadas para a merenda escolar enquanto alimentação diária e semanal de crianças, adolescentes, jovens e adultos;
- q)** ter a habilidade para dialogar com os profissionais das diversas áreas da educação e esforçar-se para praticar a interdisciplinaridade na educação alimentar e na oferta de merenda escolar;
- r)** compreender as estações do ano e interpretar a sua influência na produção de alimentos e carnes;
- s)** comunicar-se com os estudantes antes e durante a oferta dos alimentos, conduzindo-os para saber decidir a quantidade e suas escolhas;
- t)** interpretar as informações obtidas pela mídia ou pela internet e distinguir o real e o enganoso;
- u)** auxiliar a comunidade escolar e familiar a adquirir hábitos saudáveis;
- v)** criar e manter hábitos saudáveis com a disposição para viver seus sonhos com saúde, prazer e como educador da alimentação escolar.

Mensagem da Professora-autora

Caro/a estudante,

Seja bem-vindo! Meu nome é Lorena G. C. Medeiros, nasci em Brasília e sou nutricionista. Trabalho há nove anos na gestão central do Programa Nacional Alimentação Escolar (PNAE), no Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE). Como consultora, desenvolvo atividades relacionadas à capacitação dos agentes envolvidos, na definição de diretrizes nutricionais nacionais, além de participar de discussões sobre alimentação e nutrição na saúde pública em nosso país.



Neste caderno, tentei trazer um pouco da minha experiência profissional no PNAE, no qual trabalhei com a gestão do programa, realizando cursos com todos os agentes envolvidos, quando tive a oportunidade de conhecer na prática esse programa, ao mesmo tempo tão complexo e importantíssimo para os estudantes do nosso país.

Entenda que todo esse conteúdo que eu trouxe até você é apenas um ponto de partida para seu aprendizado enquanto estudante desse curso, pois é importante que você perpassasse por todas as atividades propostas nos "Pratique", procure os *sites* indicados, procure pelas informações adicionais que lhe dei, além de contar com o apoio do seu tutor, bem como a importância na continuação dos demais módulos deste curso, os quais se complementam.

Vou estimular você a praticar, na tentativa de inseri-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.



Apresentação da Disciplina

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 e educador – seja bem-vindo. Este é o caderno nº 12, da Formação Técnica Específica em Alimentação Escolar.

Dessa forma, trataremos do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), da gestão da alimentação escolar, das ações de alimentação e nutrição e do nutricionista no Programa, do Conselho de Alimentação Escolar, da compra de alimentos da agricultura familiar, do controle de qualidade e da atuação deste Programa no nível internacional.

O PNAE, conhecido como “Merenda Escolar”, criado em 1955, visava à redução da desnutrição no país e alcançou, em 2004, a visão do direito humano à alimentação.

Portanto, seu objetivo é contribuir para o crescimento e o desenvolvimento, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de hábitos alimentares saudáveis dos estudantes, por meio de ações de educação alimentar e nutricional e da oferta de refeições que cubram as suas necessidades nutricionais durante o período letivo.

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 todos esses anos no PNAE; execução, gestão, competências, atribuições, benefícios, o papel da escola na formação de hábitos alimentares, e, inclusive, o seu papel no contexto dessa Política.

Objetivo

Espera-se dotar o cursista de conhecimentos para que possa compreender a Política de alimentação escolar, orientando-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. Gestão da alimentação escolar nos estados e municípios. As ações de alimentação e nutrição na escola e o nutricionista. A agricultura familiar e a alimentação escolar. O Controle de Qualidade da alimentação escolar. O Conselho de Alimentação Escolar. Alimentação escolar no contexto internacional.



Indicação de Ícones

Os ícones são elementos gráficos utilizados para ampliar as formas de linguagem e facilitar a organização e a leitura hipertextual.

Atenção: indica pontos de maior relevância no texto.

Saiba mais: remete o tema para outras fontes: livro, revista, jornal, artigos, noticiário, internet, música etc.

Dicionário: indica a definição de um termo, palavra ou expressão utilizados no texto.

Em outras palavras: apresenta uma expressão de forma mais simples.

Pratique: são sugestões de: a) atividades para reforçar a compreensão do texto da Disciplina e envolver o estudante em sua prática; b) atividades para compor as 300 horas de Prática Profissional Supervisionada (PPS), a critério de planejamento conjunto entre estudante e tutor.

Refleta: momento de uma pausa na leitura para refletir/escrever/ conversar/observar sobre pontos importantes e/ou questionamentos.

Post it: anotação lateral que tem a intenção de apresentar uma informação adicional, lembrete ou reforço de algo já dito.



Atenção



Saiba Mais



A-Z

Dicionário

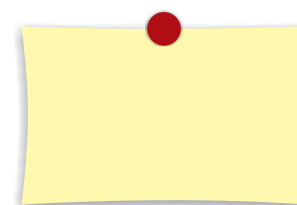


Em outras palavras



Vamos lá!

Pratique





Sumário

Unidade 1 - A Ação do Estado Brasileiro como Regulador e Provedor da Alimentação Escolar.....	23
Unidade 2 - Alimentação Escolar e seus Benefícios: Fundamentos para a Educação de Qualidade.....	31
Unidade 3 - Gestão da Alimentação Escolar nos Estados e Municípios.....	39
Unidade 4 - As Ações de Alimentação e Nutrição na Escola e o Nutricionista Responsável Técnico.....	47
Unidade 5 - A Agricultura Familiar e a Alimentação Escolar.....	57
Unidade 6 - O Controle de Qualidade da Alimentação Escolar.....	65
Unidade 7 - O Conselho de Alimentação Escolar.....	73
Unidade 8 - Alimentação Escolar no Contexto Internacional.....	81
Palavras Finais.....	88
Referências.....	89
Currículo da Professora-autora.....	93





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





Unidade 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. Atualmente, cerca de 44 milhões de alunos são beneficiados por um programa do Governo Federal, chamado Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

Por volta de 1940, 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 naquela época.

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, por meio de doações.



Uma das doações ocorreu devido a uma grande produção de alimentos excedente nos Estados Unidos, que então decidiu entregar esses





alimentos para alguns países, dentre 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 era desnutrida.

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

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

O cardápio praticado na sua escola contém alimentos industrializados? Verifique se nesses cardápios existem alimentos desse tipo, como por exemplo: sopa industrializada, salsicha, biscoito recheado, carnes enlatadas etc. Após esse levantamento, registre essa atividade em seu memorial, refletindo e colocando suas impressões e discuta com a sua tutora. Nas unidades seguintes veremos como tornamos nossa alimentação escolar mais saudável.

Vamos lá!

Pratique

Ao fazer o Pratique acima você deve ter observado que a alimentação servida em sua escola apresenta poucos alimentos industrializados, pois, há certo tempo, o PNAE estimula o consumo de alimentos mais naturais, considerados mais saudáveis, sem usar tantos alimentos que vêm da indústria.

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 os seguintes documentos legais:



- Constituição Federal, de 1988, artigo 208.
- Lei nº 11947, de 16 de junho de 2009.
- Resolução FNDE/CD nº. 38/2009.
- Resolução FNDE/CD nº. 67/2009.





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), dentre outros.

Os estados, os municípios e o Distrito Federal devem completar o recurso repassado pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE). Por exemplo, se a alimentação escolar de sua região custa, diariamente, R\$ 0,50, por estudante, o FNDE repassa R\$ 0,30. Então, o valor faltante de R\$ 0,20 (R\$ 0,50 – R\$ 0,30) deverá ser pago pelo estado, ou pelo município ou pelo Distrito Federal, conforme cada região abrangida.

- **Resolução FNDE/CD n°. 08/2012.**
- **Resolução FNDE/CD n°. 25/2012.**
- **Resolução CFN n°. 465/2010.**

A Constituição Federal é a lei maior de nosso país. Mas, o que ela tem a ver com a 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 (Governo Estadual), municípios (Governo Municipal) e Distrito Federal (Governo Distrital). 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.

Pratique

Vamos lá!

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 do seu município (ou do estado, se for governo estadual), pois geralmente essas pessoas sabem o custo dessa refeição.

Lembre-se de registrar essa atividade em seu memorial.



Após esse breve histórico, vamos conhecer como 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** contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de hábitos alimentares saudáveis dos alunos. Tudo isso deve ser feito por meio de **ações de educação alimentar e nutricional** e pela **oferta de refeições** que cubram as necessidades nutricionais dos estudantes, durante sua permanência em sala de aula.

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. O FNDE é responsável, também, pela normatização, coordenação, monitoramento, execução do programa, dentre outras ações.



Fonte: Assessoria de Comunicação Social FNDE

Fale Conosco FNDE: <http://www.fnde.gov.br/fnde/institucional/ouvidoria/fale-conosco>

- **Entidades Executoras:** são, nos estados e no Distrito Federal, as Secretarias Estaduais de Educação e, nos municípios, as Prefeituras



Saiba Mais

Você pode acessar a Resolução FNDE/CD n.º 38, de 16/07/2009, 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 estes, por sua vez, podem repassar o dinheiro ou o alimento às escolas.





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 às escolas públicas estaduais (geralmente atendem ao ensino médio) e às do Distrito Federal. Pode ser que essas secretarias também atendam escolas estaduais indígenas e quilombolas, caso haja, em sua jurisdição.

b) Prefeituras Municipais: são responsáveis pelo atendimento das escolas públicas municipais, escolas filantrópicas, comunitárias, quilombolas e indígenas. Podem também ser responsáveis pelas escolas estaduais, caso haja solicitação pelas Secretarias Estaduais de Educação.

c) Escolas Federais: são responsáveis pelo recebimento dos recursos, quando optam por oferecer alimentação, esses são passados diretamente para elas. São escolas federais, por exemplo, as Escolas Militares e os Institutos Federais de Educação.

Atenção



Para repassar o dinheiro, o FNDE abre contas bancárias 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 no ano.

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 comunitárias 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.

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





- R\$ 0,30 (trinta centavos para os estudantes matriculados no ensino fundamental, ensino médio e educação de jovens e adultos);
- R\$ 0,60 (sessenta centavos) para os estudantes matriculados em escolas indígenas e escolas localizadas em áreas de quilombos.
- R\$ 0,50 (cinquenta centavos) para os estudantes matriculados na pré-escola.
- R\$ 1,00 (hum real) para os estudantes matriculados nas creches.

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, trabalhadores da área da educação (professores, alunos maiores de 18 anos e qualquer outro funcionário da escola) e, também, por representantes do poder executivo (prefeitura ou secretaria estadual). Tem o objetivo de fiscalizar a execução de toda a 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:** 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.
- **Centros Colaboradores de Alimentação e Nutrição do Escolar - CECANES:** são Universidades Federais ou Institutos de Educação Superior que atuam em parceria com o FNDE para aprimorar a execução do PNAE, realizando pesquisas, capacitações e projetos de extensão.





Saiba Mais



Acesse a **Rebrae** e conheça mais sobre essa rede: www.rebrae.com.br

- **Rede Brasileira de Alimentação e Nutrição do Escolar – REBRAE:** essa Rede facilita o acesso e o intercâmbio de informações sobre o PNAE junto aos estados, prefeituras, sociedade civil, poder judiciário e órgãos fiscalizadores, além de articular-se com outras redes, fóruns e associações nacionais e internacionais dessa área.

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.



Fonte: Banco de Imagens Tribunal de Contas da União





Unidade 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 relacionar a alimentação à 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.



Fonte: Seduc-MT



Fonte: Volney Albano/ Assessoria Seduc-MT

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 frequência. 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 ensinando na sala de aula.

Quando uma criança chega à escola em jejum (sem ter comido), ela pode ficar sonolenta na sala de aula e não conseguir prestar a atenção às aulas, conseqüentemente, prejudicando seu desempenho. Por isso, a importância de que todas as crianças estejam bem alimentadas durante sua permanência na escola.



Pensando nisso, o PNAE torna-se um programa de direito, pois todo estudante tem o direito de ter essa alimentação na escola para que suas necessidades nutricionais sejam supridas e, assim, possa assimilar o que está sendo ensinado na sala de aula.

Este direito foi incluído de forma explícita na legislação do Programa, a partir da publicação da Lei que o estabelece (Lei 11.947/2009, art. 2º, inciso VI). Sendo um programa de direito, o PNAE não pode ser visto como um programa de governo, de forma assistencialista, nem utilizado por políticos como forma de “moeda de troca”.

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 crianças 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 servida, como, por exemplo, ao fazer essa identificação, 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 à escola (café da manhã) ao invés de servir uma refeição somente às 10h da manhã, como de costume em grande parte do país.

Assim, você estará cumprindo com sua parte no seu papel de educador na escola, desempenhando sua **cidadania** e também contribuindo para a saúde dessas crianças.

Este ato ainda é conhecido como **participação social**, ou seja, a sociedade participando de todo o processo, inclusive na alimentação escolar. Essa participação social é um dos princípios do PNAE.

Vamos agora conhecer outros princípios.

Como já comentado anteriormente, um dos princípios deste progra-

Em outras palavras

A **cidadania** é o conjunto dos direitos políticos de que goza um indivíduo e que lhe permite 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).



ma é o **direito humano à alimentação**, ou seja, todo ser humano tem o direito a se alimentar, simplesmente pelo fato de ser humano. Então, os estudantes devem ter esse direito garantido.

Outro princípio é o da **equidade**, ou seja, todos os alunos são iguais, devendo ser observadas as 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, se é servido cus-cuz e suco adoçado com açúcar para os estudantes, os diabéticos também receberão a mesma refeição, porém o seu suco será adoçado com adoçante devido à restrição alimentar provocada pela sua doença, promovendo assim a equidade.

Pratique

Vamos lá!

1. 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.

2. Proponha o seguinte:

a) Convide o nutricionista responsável pela alimentação escolar de sua cidade, a diretora e todos os outros funcionários da escola

b) Junto com sua Tutora elabore questões e faça uma discussão sobre a cidadania e o controle social abordando a questão da alimentação escolar.

c) Faça os registros necessários conforme orientação da tutora.

Outros princípios são os da **sustentabilidade** e **continuidade** do Programa. Um programa sustentável é aquele que se preocupa em ser durável em si mesmo, ou seja, sem comprometer a capacidade das gerações futuras de satisfazerem as suas próprias necessidades, para que ele seja contínuo, não interrompido.

O último princípio estabelecido na legislação é o do **controle social**.



Como comentado anteriormente, a participação da comunidade escolar é de extrema importância para que o programa possa ser acompanhado e controlado por todos nós.

Especificamente no PNAE, há um Conselho da Alimentação Escolar – CAE, que tem a função do controle social no programa. Falaremos da composição desse conselho no próximo capítulo.

Gostaria ainda de destacar as **diretrizes** do PNAE.

O Programa é **universal**, pois beneficia todos os estudantes inseridos no PNAE, independentemente da condição social, econômica 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, geralmente, somente para alunos mais carentes.

A partir de 2009, o PNAE passou a atender todos os estudantes da educação básica, ou seja, desde a creche até o ensino médio, inclusive escolas filantrópicas e comunitárias e também os estudantes de escolas localizadas em áreas de **quilombos** e escolas indígenas. Isso significa que o programa atende cerca de 24% da população brasileira.



Em outras palavras

Os **quilombos** ou comunidades quilombolas são grupos étnicos – predominantemente constituídos pela população negra rural ou urbana –, que se autodefinem a partir das relações com a terra, o parentesco, o território, a ancestralidade, as tradições e práticas culturais próprias. No Brasil, estima-se que em todo o País existam mais de três mil comunidades quilombolas. Os quilombolas contribuíram muito para a formação da identidade da população brasileira, inclusive nos hábitos de alimentação (www.incra.gov.br).



Fontes: Arquivo MDA/ Divulgação MDA

Você pode realizar ações para garantir a universalidade do programa, verificando se todos os alunos da sua escola receberam a alimentação escolar; caso não tenha a quantidade suficiente para todos, 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



Em outras palavras

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





que todos os alunos se alimentem.

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 (atualmente trinta centavos a mais do que os outros alunos):

- 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, corre o risco de não ter 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, 20%.

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

Em outras palavras



Alimentos in natura são todos os alimentos de origem vegetal ou animal dos quais, para serem consumidos, 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.

Outra diretriz é que o programa deve **respeitar os hábitos alimentares dos alunos e da região**. Até 1990, os alimentos eram comprados e encaminhados para cada município e estado. Dessa forma, grande parte dos alimentos era industrializada para que chegassem inteiros ao seu local de destino. E os poucos alimentos *in natura* chegavam estragados,





pois passavam vários dias dentro de caminhões nas estradas do Brasil. Desde 1997, a gestão do programa é de forma descentralizada, ou seja, o FNDE repassa os recursos e os municípios e os estados que realizam a compra. Observou-se que essa descentralização da compra dos alimentos propiciou o respeito ao hábito da região, à cultura alimentar.

Por exemplo, na região Nordeste, há o costume de se comer carne de charque. Então, esse alimento pode ser inserido no cardápio escolar para atender ao hábito local.

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

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 as preferências individuais, as quais são determinadas geneticamente, pelas experiências positivas e negativas vividas em 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 transmitidos 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.



Fonte: Marcos Bergamasco/ Secom-MT



Saiba Mais

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

Você já parou para pensar como a modernização mudou a cultura alimentar das pessoas? Acho até que não precisamos de muito tempo para chegar a uma resposta, bastaria perguntar aos nossos pais ou avós de que eles se alimentavam anos atrás. Certamente, ouviríamos algo como galinha caipira, cus-cuz, buchada, baião de dois, polenta, tapioca, dentre outros. Resposta esta que talvez não ouvíssemos com frequência na sociedade atual.





Essa situação chama-se **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 de 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/ com a formação dos hábitos dos estudantes.

Pratique

Vamos lá!

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

1. Convide o nutricionista da alimentação escolar de sua cidade e alguns professores e junto com seu tutor, elabore algumas perguntas e realize um diálogo entre os convidados, sobre a alimentação típica da cultura indígena ou dos povos quilombolas. Não esqueça que a cultura desses povos também faz parte da cultura alimentar do nosso país. Lembre-se de registrar essa atividade em seu memorial!

2. Prepare uma alimentação típica da cultura indígena ou dos 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!

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.



Unidade 3

Gestão da Alimentação Escolar nos Estados e Municípios



Vamos entender melhor quais são os requisitos para o estado, município e Distrito Federal participarem do PNAE e, assim, receberem os recursos federais.

O Censo Escolar

Primeiramente, as escolas federais, estaduais, municipais e distritais deverão estar cadastradas no Censo Escolar.

O **Censo Escolar** é um levantamento realizado pelo Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira (INEP), do Ministério da Educação, que solicita a todas as escolas brasileiras que preencham seus dados entre os meses de janeiro e março de cada ano. As escolas, por sua vez, devem preencher corretamente esse formulário, na forma on line, e devolvê-lo ao **INEP**, até a última quarta-feira do mês de maio, considerado o Dia Nacional do Censo Escolar.

Saiba Mais



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

O INEP, ao receber os dados dos 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 básica, as quais irão participar do PNAE.

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

Toda a comunidade escolar, inclusive você técnica(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 tem a informação de quantos estudantes deverão ser atendidos nos municípios, estados ou Distrito Federal, é necessário formar o Conselho de Alimentação escolar (CAE), condição necessária para receber os recursos do Programa.

As formas de gestão

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:** a prefeitura compra os gêneros alimentícios e os distribui para as escolas.
- **Escolarizada ou descentralizada:** a prefeitura transfere os recursos para as escolas, as quais ficam responsáveis pela aquisição dos alimentos e sua preparação.

Algumas prefeituras ou estados podem adotar a combinação das formas de gestão apresentadas acima. Assim, elas podem adotar:

Gestão mista: a prefeitura adota ao mesmo tempo duas ou mais formas de gestão, como, por exemplo, adota a centralizada nas escolas urbanas e a descentralizada nas escolas rurais. Pode haver também a escolha pela compra centralizada dos alimentos não perecíveis, os quais são encaminhados à escola e descentraliza 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. Exemplos de alguns estados e municípios que optaram pela gestão semidescentralizada: estado de São Paulo, Dourados/MS, Fonte Boa/AM e Amélia Rodrigues/BA.

Gestão terceirizada: a prefeitura compra o gênero de forma centralizada, mas contrata uma empresa para preparar e distribuir as refeições. Nesta forma de gestão, os recursos repassados pelo FNDE não poderão pagar o serviço dessa empresa, esse dinheiro continuará sendo exclusivo para a compra de alimentos. Exemplos de alguns estados e municípios que optaram pela gestão terceirizada: São Luiz/MA, Varginha/MG e Maceió/AL.

Sobre as duas formas de gestão oficiais, vamos detalhar um pouco mais:

Centralizada

Nesse tipo de gestão, a Prefeitura ou a Secretaria Estadual de Educação gerencia a alimentação escolar e executa várias atividades, entre elas a compra dos alimentos, o planejamento do cardápio, o recebimento dos recursos do FNDE, a supervisão e a avaliação da alimenta-



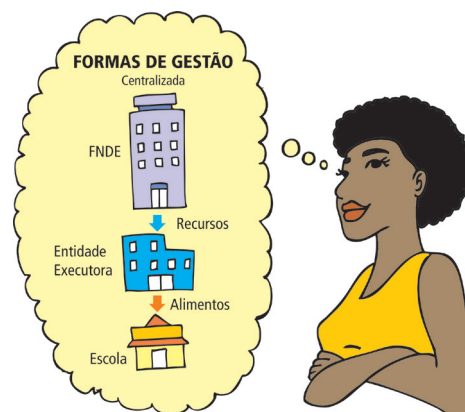
Importante dizer que, caso a gestão seja terceirizada, a prefeitura ou o estado não deixa de ter responsabilidades sobre as atividades do Programa, apenas, ao invés de executá-las de fato, irá supervisioná-las.





ção escolar, o armazenamento e a distribuição dos gêneros ou da alimentação pronta etc.

Como descrito anteriormente, as compras 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.

Em outras palavras

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

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 da Secretaria Estadual de Educação;
- A Prefeitura ou a Secretaria Estadual de Educação poderá adquirir os alimentos com preço mais baixo devido ao grande volume comprado.

Pontos negativos

- A Prefeitura ou a 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 uma adequada execução;
- A compra pode não contemplar alimentos regionais, principalmente em grandes estados ou municípios. Por exemplo, o estado de São Paulo é muito populoso e possui muitas escolas, dificultando a logística de armazenamento e distribuição dos alimentos para que a alimentação escolar forneça a alimentação escolar de qualidade e com alimentos regionais.

Exemplos de alguns estados e municípios que optaram pela gestão centralizada: município de Fortaleza/CE, Paragominas/PA, Arinos/MG e o DF, dentre outras cidades.

Escolarizada ou descentralizada

Denomina-se **gestão escolarizada** o processo pelo qual o município, estado ou Distrito Federal repassa, diretamente às 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, a associação de pais e mestres, o conselho escolar, dentre outros. Essas unidades passam a ser responsáveis pelo recebimento e pela execução dos recursos financeiros transferidos pela Prefeitura ou Secretaria 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 Secretaria Estadual de Educação.



Na gestão escolarizada, a escola assume, além das atividades que já seriam dela, como o recebimento e a armazenagem dos gêneros alimentícios, o preparo e a 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 lidar 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.

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 tenha 200 alunos; ela recebe do FNDE, 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 a quantidade da compra. Por exemplo, uma escola que tenha 1000 alunos, pagará R\$ 5,00 por saco de arroz, já uma escola que possua 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.

Finalmente, é importante lembrar que o Brasil é muito grande e diverso, portanto, não podemos dizer que um tipo de gestão é melhor do 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 da sua região para optar pela melhor forma de gestão.

Desde 2007, a ONG Ação Fome Zero realiza levantamentos sobre a gestão da alimentação escolar em cidades brasileiras, as quais se inscrevem no Prêmio Gestor Eficiente da Merenda Escolar. Veja alguns resultados interessantes desses levantamentos:





a) Forma de gestão

Em 2012, dos 568 municípios participantes do Prêmio, 90% possuem gestão centralizada; 3% possuem gestão escolarizada; 2% dos municípios possuem gestão terceirizada e 5% possuem mais de um tipo de gestão.

b) Preparo e distribuição das refeições:

Em 2010, 523 municípios participantes preparam a alimentação escolar na escola; 37 possuem cozinha central e 22 preparam alimentação na cozinha central e na escola.

c) Custo médio da alimentação escolar:

Em 2010, 377 municípios apresentaram o custo médio da alimentação escolar entre R\$ 0,17 e R\$ 0,29. Já nos municípios com alimentação terceirizada, o custo médio foi de R\$ 1,00.

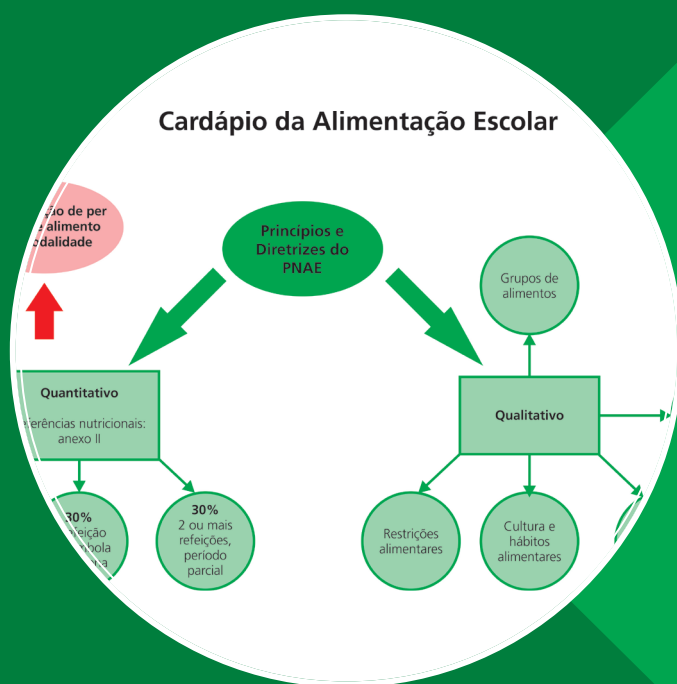
Pratique

Vamos
lá!

1. Aproveite os encontros presenciais e junto com sua Tutora contate a Secretaria da Educação e descubra o responsável pelo percurso do dinheiro e o convide para fazer um debate com toda a turma, discutindo as seguintes questões:

a) 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.

b) Não se 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.



Unidade 4

As Ações de Alimentação e Nutrição na Escola e o Nutricionista Responsável Técnico



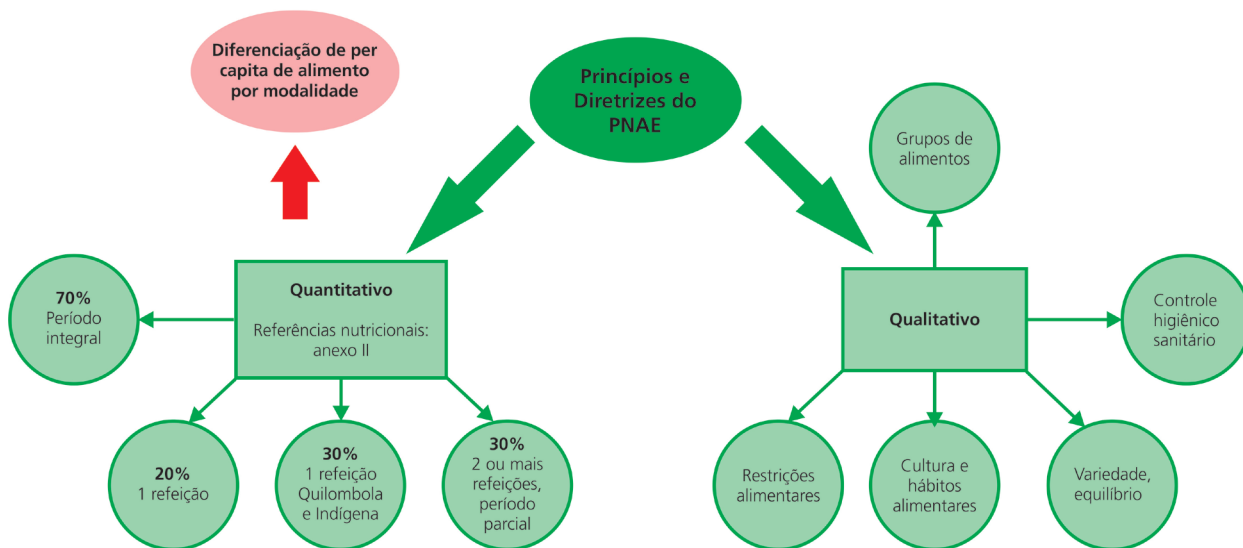
Nesta unidade, você irá conhecer as ações de alimentação e nutrição no PNAE, bem como a atuação do nutricionista na alimentação escolar. O que é previsto para os cardápios? O que pode? O que não pode? Quem é o nutricionista? Quais os campos de atuação desse profissional?

O PNAE tem como objetivo fornecer alimentação saudável e adequada aos alunos. Então, para que essa alimentação seja saudável, a normativa do PNAE traz algumas “regras” para a elaboração do cardápio que será ofertado nas escolas. Sendo elas:

1. Planejar o cardápio de modo que atenda os seguintes percentuais mínimos de recomendações nutricionais:

a) O cardápio deverá fornecer, no mínimo, 30% das necessidades nutricionais por refeição ofertada aos estudantes matriculados em escolas indígenas e escolas localizadas em áreas de quilombos e, no mínimo, 20%, para os estudantes do ensino regular, na oferta de 1 refeição. Para os alunos que ficam o dia todo na escola, como as crianças nas creches e em algumas escolas que atendem a educação integral (Ex: Programa Mais Educação), o cardápio deverá cobrir no mínimo 70% das necessidades, para cobrir, no mínimo, 3 refeições diárias.

Cardápio da Alimentação Escolar





De forma esquematizada, este cardápio então deverá seguir as seguintes recomendações nutricionais:

- b)** Ofertar, obrigatoriamente, 3 porções de frutas e hortaliças por semana.
- c)** Não pode ofertar bebidas de baixo valor nutricional, como refrigerantes e sucos artificiais (ex: sucos em pó).
- d)** É restrita a oferta nos cardápios de alimentos industrializados, devido ao alto teor de sódio e gordura saturada, como, por exemplo, salsichas, alimentos enlatados e sopas em pó.
- e)** O cardápio deverá respeitar o hábito e a cultura alimentar de cada região.

Como há muitos detalhes técnicos a serem seguidos no planejamento dos cardápios, é necessária a presença, em cada município ou estado, do profissional chamado nutricionista.

O nutricionista é o profissional que fez o curso de Nutrição, ou seja, trata-se do profissional de saúde habilitado por lei para 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 ou instituições que fornecem alimentação, como, por exemplo, as prisões, as fábricas, as 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, nesta unidade trataremos da área em que o nutricionista atua como educador, sobretudo de suas atribuições no Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).



Fonte: montagem sobre fotos banco de imagens sxc.hu

A proibição às bebidas, como o refrigerante e os sucos artificiais, deve-se às características destes tipos de alimentos, os quais trazem uma alta oferta de açúcar simples, além de corantes artificiais, os quais não são interessantes para a nossa saúde. Uma alimentação com alta quantidade de açúcar simples (sacarose) está associada ao excesso de peso e obesidade, bem como relacionada às cáries dentárias em crianças (BRASIL, 2006).

A restrição à compra de alimentos com alta quantidade de sódio e gordura saturada deve-se ao fato de que, em excesso, esses nutrientes são prejudiciais à saúde. Essa restrição é referente ao máximo de 30% (trinta por cento) dos recursos repassados pelo FNDE. Deve-se atentar para a oferta frequente desses alimentos, pois pode ultrapassar o percentual máximo permitido dos recursos repassados.



Planejar cardápios vai além do simples fato de listar certos alimentos que serão servidos. É uma atividade que vai desde o cálculo das necessidades nutricionais que deverão ser atendidas, a partir de um diagnóstico dos escolares que serão atendidos até a distribuição das refeições prontas produzidas pelas merendeiras.

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

Em geral, há um entendimento de que o nutricionista na escola apenas faz o planejamento dos cardápios. 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 legislação do PNAE, que o nutricionista deverá assumir a responsabilidade técnica pelo Programa, 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 nas normas do Conselho Federal de Nutricionistas.

Vamos ver quais são elas:

a) O nutricionista deverá programar, elaborar e avaliar os cardápios.

Ao realizar esta atividade, o profissional deverá observar as normas dos cardápios que falamos acima. 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 20% das necessidades, como, por exemplo, se os alunos estiverem com o peso abaixo do normal, aí poderá ser oferecido mais do que o percentual acima.

Atenção

A Resolução FNDE nº. 38, art. 15, recomenda que o cardápio da alimentação escolar deve cobrir, no mínimo, 20% das necessidades nutricionais diárias dos alunos do ensino regular e, para os estudantes indígenas e quilombolas, no mínimo, 30%. Isso significa, por exemplo, que, para alunos de 6ª ao 9ª ano do ensino regular, há uma necessidade, em média, de 435 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 médio de charque, 1 colher de chá de óleo e 1 pitada de sal e cheiro verde.

Para que não haja desperdício de alimentos, verifique quantos alunos vão se alimentar no dia. Cada estudante tem uma necessidade nutricional diária, diferente por faixa etária. Um estudante do 9º ano 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.

b) Avaliação nutricional

Avaliar o estado nutricional é medir, por meio de métodos pre-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, estabelecem-se 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, como, por exemplo, incluindo alimentos com menos calorias e aumentando a quantidade de fibras, de modo a auxiliar na saciedade dos alunos.

c) Estimular a identificação de indivíduos com necessidades nutricionais específicas para que recebam uma alimentação adequada aos seu estado e faixa etária.

Em primeiro lugar, é necessário ter em mente que a **alimentação escolar é oferecida desde os bebês até os adultos**. Dessa forma, cada idade tem suas necessidades nutricionais diferenciadas. Além



Inadequações no consumo alimentar de crianças e adolescentes devem ser detectadas e corrigidas no tempo apropriado, sob orientação correta. Visto que a formação dos hábitos alimentares na infância favorece a saúde permitindo o crescimento, o desenvolvimento normal (COSTA et al., 2008; PONTES et al., 2009). Dados da Organização Mundial de Saúde (OMS) apontam índices altos de sobrepeso e obesidade entre crianças e adolescentes, consequentes da transição nutricional, em que há maior facilidade ao acesso de produtos industrializados como opção de consumo. Estudos realizados em cidades de regiões diferentes no Brasil reforçam essas evidências entre os escolares (FAGUNDES et al., 2008; LEÃO, 2003; SUÑÉ et al., 2007; WHO, 1999).





Em outras palavras



Celiacos é um tipo de alergia do organismo, por toda a vida, a uma fração de proteína chamada glúten, transmitido 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, na aveia, no centeio, na 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 contenham estas substâncias. Podem-se ofertar aos escolares celiacos os seguintes alimentos, por exemplo: polvilho, farinha de arroz, fubá, maisena e batata.

disso, é necessário que se leve em consideração as condições nutricionais especiais dessa clientela, ou seja, se há alguma doença ou restrição alimentar, como por exemplo, diabetes, **celíacos**, hipertensos etc. Cada escola tem alunos diferentes, com características diferentes quanto aos níveis socioeconômicos, culturais e que, 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 dos excessos que contribuem para a obesidade e outras doenças crônicas não transmissíveis, como o diabetes, a hipertensão, as doenças do coração e o câncer.

d) 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, como já visto por você, cursista, no módulo de Alimentação e Nutrição no Brasil. Deve-se observar o que normalmente se produz na sua região e elaborar o cardápio de acordo com cada cultura.

Atenção



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 o que é produzido pela agricultura familiar.

Outro ponto importante é o apoio à produção de alimentos saudáveis, como as frutas (cupuaçu, amora, banana, cajá, seriguela), 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 os pequenos agricultores a produzir seus próprios alimentos.



e) Utilizar os produtos da agricultura familiar e dos Empreendedores Familiares Rurais, priorizando, sempre que possível, os alimentos orgânicos e/ou agroecológicos.

Essa novidade apresentada pela nova Lei do PNAE traz a obrigatoriedade da compra de no mínimo 30% dos recursos financeiros repassados pelo FNDE em produtos vindos da agricultura familiar. Essa regra será mais detalhadamente tratada numa unidade específica.

No entanto, destaca-se aqui o papel do nutricionista como estratégico, buscando o conhecimento da produção agrícola local, priorizando a introdução dos alimentos produzidos pelos agricultores familiares na alimentação escolar, cabendo a esse profissional interagir com os agricultores e empreendedores familiares rurais e suas organizações para promover o encontro da alimentação escolar com a agricultura familiar.

Para isso, este profissional deverá estabelecer parcerias com as instituições de Assistência Técnica e Extensão Rural, as cooperativas e associações de agricultores familiares e demais organizações da agricultura familiar.

f) Elaborar fichas técnicas das preparações que compõem o cardápio

Ficha Técnica de Preparação (FTP) é “um instrumento gerencial de apoio operacional, pelo qual se fazem o levantamento dos custos, a ordenação do preparo e o cálculo do valor nutricional da preparação”.

A implementação da FTP nas unidades de produção facilita, portanto, o trabalho do nutricionista na elaboração do cardápio e promove o aperfeiçoamento dos funcionários na elaboração das refeições.

Como consequência, essas Fichas irão auxiliar o seu trabalho como educador e técnico em alimentação escolar, pois lá constarão todas as receitas das preparações dos cardápios, ingredientes e modo de preparo, promovendo, assim, a padronização das preparações em todas as escolas da mesma Entidade Executora.

g) planejar, orientar e supervisionar as atividades de seleção, compra, armazenamento, produção e distribuição dos alimentos, zelando pela



A **FTP** inclui dados que permitem avaliar se as atividades de produção de refeições de uma cozinha tem tempo hábil para a execução da preparação; o controle financeiro da compra, evitando desperdício; a determinação da composição nutricional das preparações e do cardápio como um todo; detalhamento da técnica de preparo das refeições, permitindo padronização e viabilizando o planejamento (AKUTSU et. al., 2005).





qualidade e conservação dos produtos, observando sempre as boas práticas higiênicas e sanitárias

Este item trata da importância de 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 esta qualidade.

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

Quanto ao controle de qualidade, trataremos desse assunto mais detalhadamente em outra unidade.

h) 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 esse 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 este assunto será tratado novamente em outro módulo.

i) 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

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, há 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.



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, dentre outros.

Neste sentido, **a escola é o melhor ambiente para se 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, técnico e educadora em alimentação escolar, 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.

A construção deste diálogo é necessária se, de fato, queremos contribuir para a **formação física e intelectual** dos estudantes. Na escola pública, todos os profissionais podem contribuir com a 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 afirmam que:

Muitos consideram 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.

j) Interagir com o Conselho de Alimentação Escolar (CAE) no exercício de suas atividades

Uma das atribuições do 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.



Fonte: Volney Albano/ Assessoria Seduc-MT

Inclusive com você, técnico em alimentação escolar!

Pratique

Vamos lá!

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. Baseado nos conteúdos estudados, 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.**



Unidade 5

A Agricultura Familiar e a Alimentação Escolar



Nesta unidade, gostaria de chamar sua atenção quanto à importância da inclusão dos produtos oriundos da agricultura familiar na alimentação escolar.

Essa história começou antes mesmo da publicação da atual legislação do Programa. Pelo fato de a política de alimentação escolar estar presente em todos os municípios brasileiros, já se discutia a origem da compra dos alimentos que iriam compor os cardápios da alimentação escolar.



Foto: BNDES/FBB

Saiba Mais



Você sabia que a agricultura familiar produz 70% dos alimentos que chegam à mesa dos brasileiros, representando 40% da produção agrícola? Esta produção gera sete em cada 10 empregos no campo (MAPA, 2012).

Assim, em 2009 estabeleceu-se a obrigatoriedade da compra dos gêneros alimentícios que os agricultores familiares e os empreendedores familiares rurais produzem para que sejam contemplados nos cardápios da alimentação escolar.

Do total dos recursos repassados pelo FNDE para o PNAE, no mínimo 30% devem ser gastos em gêneros alimentícios da agricultura familiar, sem intermediários, e dispensando o processo licitatório. O mínimo é de 30%, mas podem ser utilizados com a agricultura familiar até 100% dos recursos repassados para a alimentação escolar pelo FNDE.

Promover o encontro da alimentação escolar com a agricultura familiar como estratégia para o desenvolvimento rural e a promoção de uma alimentação mais rica em hortaliças e frutas é uma proposta alinhada ao objetivo de crescimento e desenvolvimento do país.

Para quem produz alimentos, esta iniciativa contribui para que os produtores da agricultura familiar se organizem cada vez mais e qualifiquem suas ações comerciais, possibilitando assim um aumento na renda dessas famílias.

Para quem adquire esses produtos, no caso, as Entidades Executoras do Programa, o resultado desse avanço significa mais qualidade na alimentação escolar a ser servida, ocorrendo também a manutenção e a apropriação de hábitos alimentares mais básicos e saudáveis e mais desenvolvimento local de forma sustentável.



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



Esses processos de compra foram bastante facilitados devido à dispensa de uma exigência burocrática descrita na **Lei de Licitações e Contratos**. Toda compra pública, ou seja, que envolva recursos públicos, deve ser feita por meio de licitação. No entanto, a facilidade dada nesta obrigatoriedade da compra dos alimentos da agricultura familiar é justamente a de dispensar a aplicação dessa Lei.

Muitos municípios já estão fazendo a compra da agricultura familiar. Segundo dados do FNDE (2010), cerca de 52% dos municípios do Brasil estão comprando da Agricultura Familiar. Este fato, podemos considerar um grande avanço, uma vez que mais da metade dos municípios do Brasil aderiram ao que a Lei estabelece, atendendo ao disposto pela política pública de apoio ao desenvolvimento dos pequenos agricultores, significando assim uma melhora na qualidade de vida dessa parcela da população de produtores.

Além disso, a legislação do Programa prevê que a Entidade Executora dê **prioridade aos produtos orgânicos e/ou agroecológicos**. Esses alimentos são produzidos sem agrotóxicos, sendo considerados, então, mais saudáveis.

Mas como é feita essa compra tão diferente? Vamos ver o passo a passo:

1º Passo: Elaboração do cardápio

Responsável: nutricionista

- Mapear os produtos da agricultura familiar local (Organizações da agricultura familiar, Instituições de Assistência Técnica e Extensão Rural e Secretaria Municipal de Agricultura);
- Este cardápio deverá respeitar a cultura alimentar local, a diversidade e a sazonalidade da produção da agricultura familiar da região;
- Informar à Entidade Executora a demanda (especificar produtos e



Saiba Mais

Lei de Licitações e Contratos nº 8.666: regulamenta o art. 37, inciso XXI, da Constituição Federal, institui normas para licitações e contratos da Administração Pública e dá outras providências. Esta norma traz quais são as modalidades de compra e os limites de valores. No caso do PNAE, apesar de serem aplicadas outras normativas, utiliza-se geralmente o Pregão e o Sistema de Registro de Preço.



Saiba Mais

Política Nacional de Agroecologia e Produção Orgânica: esta Política foi estabelecida pelo Decreto Presidencial 7.794, de 20 de agosto de 2012, a qual objetiva integrar, articular e adequar políticas, programas e ações indutoras da transição agroecológica e da produção orgânica e de base agroecológica, contribuindo para o desenvolvimento sustentável e a qualidade de vida da população, por meio do uso sustentável dos recursos naturais e da oferta e consumo de alimentos saudáveis.





quantidades).

2º Passo: Elaboração e divulgação de Chamada Pública

Responsável: Entidade Executora

- **Chamada Pública** é um tipo de Edital para efetivar a aquisição de produtos da agricultura familiar, com dispensa de licitação;
- A chamada pública deve fornecer informações necessárias para que os fornecedores apresentem corretamente os projetos de venda: tipos de produtos, cronograma das entregas, locais das entregas e quantidades;
- Deve-se sempre visar o interesse público.

3º Passo: Definição do preço de referência

Responsável: Entidade Executora

- Os preços de referência servem de parâmetro para os valores dos produtos, para que assim os produtores recebam um pagamento justo e os gestores paguem um preço justo;
- Esses preços podem ser coletados nos mercados locais ou feiras de produtores;
- Os preços de referência devem ser atualizados semestralmente, para que o valor a ser comprado acompanhe os aumentos ou as baixas de preços.

A **Chamada Pública** deve ser publicada em jornal de circulação local, regional, estadual ou nacional, em página da internet e na forma de mural em local público de ampla circulação, como, por exemplo, nos murais da Secretaria de Educação, nas praças e nas escolas. Os Agricultores Familiares precisam ficar atentos para tomar conhecimento da Chamada Pública.

Saiba Mais



A **Entidade Articuladora** deverá estar cadastrada no Sistema Brasileiro de Assistência e Extensão Rural – SIBRATER ou ser (RETIRAR) Sindicato de Trabalhadores Rurais, Sindicato dos Trabalhadores da Agricultura Familiar ou entidades credenciadas pelo Ministério do Desenvolvimento Agrário – MDA para emissão da DAP.

4º Passo: Elaboração do projeto de venda

Responsável: Grupo formal e Entidade Articuladora (Grupo informal)

- É o documento que formaliza o interesse dos agricultores familiares para a Alimentação Escolar;
- Deve estar em conformidade com a chamada pública;



- Assinam o representante do grupo formal e os agricultores fornecedores do grupo informal.

5º Passo: Recebimento do projeto de venda

Responsável: Entidades Executoras e Agricultores Familiares

Documentação exigida para habilitação dos fornecedores:

- Grupo Formal: DAP jurídica, CNPJ, cópias das certidões negativas junto ao INSS, FGTS, Receita Federal e Dívidas Ativas da União, cópia do estatuto e projeto de venda;
- Grupo Informal: DAP de cada agricultor familiar, CPF e Projeto de venda.

6º Passo: Seleção dos projetos de venda

Responsável: Entidade Executora

- Terão prioridade, nesta ordem, os projetos do município, da região, do território rural, do estado e do país;
- Os produtos da agricultura familiar devem atender à legislação sanitária: SIM/SIE, SUASA (facilita a produção e inserção dos produtos no mercado formal local, regional e nacional) e/ou ANVISA;
- Limite individual de venda do agricultor familiar é de R\$ 20.000,00 por DAP/ano.

7º Passo: Assinatura do contrato

Responsável: Entidade Executora e Agricultores familiares fornecedores

O Contrato estabelece:

- cronograma de entrega dos produtos;
- data de pagamento dos agricultores familiares;





- cláusulas de compra e venda;
- O Contrato de aquisição de gêneros alimentícios sem licitação da agricultura familiar para a alimentação escolar deverá ser assinado pela Entidade Executora, pela cooperativa ou associação (grupo formal) e/ou agricultores familiares (grupo informal).

8º Passo: Entrega dos produtos

Responsável: Agricultores familiares fornecedores

- Início da entrega dos produtos de acordo com o cronograma previsto no Contrato;
- O Termo de Recebimento da Agricultura Familiar deverá ser assinado por representante da EE e do grupo fornecedor, além da ciência da Entidade Articuladora, no caso dos grupos informais;
- Esse Termo de Recebimento atesta que os produtos entregues estão de acordo com o Contrato e com os padrões de qualidade;
- Necessidade de documento fiscal;
- nota do produtor rural, ou
- nota avulsa (vendida na Prefeitura), ou
- nota fiscal (grupo formal).

Para conhecer a relação de produtores familiares registrados no PRO-NAF, acesse o sítio eletrônico: <www.mda.gov.br/portal/>.

As chamadas públicas podem ser consultadas no sítio eletrônico da Rede Brasil Rural: <redebrasilrural.mda.gov.br>, uma ferramenta de oferta de produtos da agricultura familiar para a alimentação escolar.

Pratique

Vamos lá!

1. Descubra se o seu município está comprando da agricultura familiar ou de empreendedores familiares rurais.

2. Caso esteja, verifique se esses alimentos estão sendo inseridos no



cardápio da alimentação escolar. Assim, anote no seu Memorial quais são os gêneros adquiridos.



Fonte: Marcos Vergueiro/ Secom-MT







Unidade 6

O Controle de Qualidade da Alimentação Escolar



Nesta unidade, gostaria de chamar sua atenção quanto à importância do seu papel dentro da escola, pois você, ao final deste curso, se tornará um técnico em alimentação escolar. Portanto, você será um profissional com conhecimentos sobre como lidar com o controle de qualidade na alimentação escolar.

Primeiramente, é necessário dizer que os principais órgãos governamentais que são responsáveis pela legislação sanitária em nosso país são o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e a Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Estes órgãos têm representações nos estados e municípios brasileiros, os quais têm a função de fiscalizar e realizar o controle higiênico sanitário nos locais e estabelecimentos em que haja atividades relacionadas com a produção de alimentos, como, por exemplo, restaurantes, cozinhas industriais, supermercados e, inclusive, as cozinhas das escolas.

Na escola, por haver produção de refeições aos estudantes, deve ter um local adequado para a produção dos alimentos, bem como profissionais capacitados para desenvolver a atividade de produção de refeições.

Por isso, é importante que você, um educador da alimentação escolar, tenha os conhecimentos necessários para desenvolver suas atividades com segurança e eficiência.



Esses conhecimentos mais específicos de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos serão tratados no Caderno de “Organização e Operação de Cozinhas Escolares”.

De forma geral, podemos traçar como as principais atribuições da(o) técnica(o) em alimentação escolar no controle de qualidade:

ATRIBUIÇÕES DO TÉCNICO EM ALIMENTAÇÃO ESCOLAR NO CONTROLE DE QUALIDADE

- receber na escola os alimentos des-



tinados à alimentação escolar;

- controlar o que entra e o que sai dos estoques/dispensas de produtos;
- armazenar alimentos de forma a conservá-los em perfeito estado de consumo;
- Discutir e problematizar com o nutricionista as dificuldades, dúvidas e questões que emergem na alimentação das crianças, jovens e adultos de sua escola.
- preparar os alimentos de acordo com o cardápio planejado pelo nutricionista;
- organizar os utensílios e todo o material necessário à boa distribuição da alimentação;
- servir os alimentos na temperatura adequada;
- cuidar da limpeza e manutenção do material e locais destinados à preparação, estocagem e distribuição;
- distribuir a alimentação, por igual, a todas as crianças, incentivando-as "comer de tudo", sem deixar sobras;
- higienizar utensílios, equipamentos e dependências do serviço de alimentação.

É ESSENCIAL AO TÉCNICO EM ALIMENTAÇÃO ESCOLAR:

- verificar o cardápio do dia;
- examinar a qualidade dos gêneros que vai utilizar;
- pesar e anotar os gêneros;
- utilizar somente utensílios bem limpos;
- seguir as normas de higiene na preparação;
- manter o mais rigoroso asseio e ordem nas dependências em que se



armazenam, preparam e distribuem os alimentos;

- estar sempre com seu asseio pessoal em dia e com o uniforme completo.

- Auxiliar o nutricionista e a direção da escola na realização de ações de educação alimentar e nutricional, atuando como educadora alimentar.

Além dessa importante participação da(o) profissional técnica(o) no dia a dia da escola, há dentro da Política de Alimentação Escolar duas exigências: o envio por parte do Gestor do **Termo de Compromisso** com a qualidade da alimentação escolar oferecida, bem como a realização do **Teste de Aceitabilidade** com os estudantes.

Vamos tratar com mais detalhes essas suas exigências no controle de qualidade na alimentação escolar:

Termo de Compromisso

O gestor, ou seja, o prefeito municipal ou o governador de estado deverá encaminhar ao FNDE o Termo de Compromisso, o qual estabelece, como o próprio nome diz, um compromisso do município ou do estado com o controle de qualidade da alimentação escolar oferecida.



Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE
(MODELO - Exclusivo para Municípios)

ANEXO VI

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
FUNDO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO DA EDUCAÇÃO

TERMO DE COMPROMISSO

Eu, _____, nacionalidade _____, estado civil _____, portador do CPF nº _____, carteira de identidade nº _____, expedida pelo (a) _____ UF _____, residente e domiciliado à _____, nº _____, Bairro _____ na cidade de _____, UF _____, Prefeito do Município de _____ UF _____, no uso das atribuições legais que me foram conferidas e sob as penalidades da Lei, assumo perante o Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação/FNDE o compromisso de:

I - determinar que a Secretaria ou Departamento de Saúde, ou órgão similar, desse município, exerça a inspeção sanitária dos alimentos utilizados no Programa Nacional de Alimentação Escolar.

II - autorizar que a Secretaria ou Departamento de Saúde, ou órgão similar, desse município estabeleça parceria com a Secretaria de Saúde do estado, ou órgão similar, para auxiliar no cumprimento dessa atribuição.

Local e Data

Nome, assinatura e carimbo do dirigente da Entidade Executora

Fonte: http://www.mda.gov.br/portal/saf/arquivos/view/alimenta-o-escolar/RES38_FNDE.pdf



Para tanto, o gestor irá estabelecer uma parceria com a secretaria de saúde, para que a vigilância sanitária possa realizar a fiscalização e o acompanhamento dos gêneros alimentícios adquiridos, pois este órgão é o responsável por essa fiscalização. Já para os produtos da agricultura familiar, o gestor deve solicitar à secretaria de agricultura que faça o mesmo.

Modelo do Termo de compromisso:

Teste de Aceitabilidade

A exigência na realização de testes de aceitabilidade vem sendo trazida nas históricas legislações do Programa. A atual Resolução FNDE/CD nº 38 de 2009 traz as seguintes situações para aplicação dos testes, citando que estes devem ser aplicados sempre que ocorrer, no cardápio:

- a introdução de alimento atípico ao hábito alimentar local;
- quaisquer outras alterações inovadoras, no que diz respeito ao preparo, e;
- para avaliar a aceitação dos cardápios praticados frequentemente.

O teste de aceitabilidade é o conjunto de procedimentos metodológicos, cientificamente reconhecidos, destinados a medir o índice de aceitabilidade da alimentação oferecida aos escolares. O teste de aceitabilidade faz parte da análise sensorial de alimentos, que mede, analisa e interpreta reações das características de alimentos e materiais como são percebidas pelos órgãos da visão, olfato, paladar, tato e audição.

Mas para que realizar teste de aceitabilidade?

A aceitação de um alimento pelos estudantes é um importante fator para determinar a qualidade do serviço prestado pelas escolas em relação ao fornecimento da alimentação escolar. Além disso, evita o desperdício de recursos públicos na compra de gêneros alimentícios rejeitados.

Para verificar a aceitação de algum tipo de alimento, o teste de aceitabilidade é um instrumento fundamental, pois sua execução é fácil e permite uma verificação da preferência média dos alimentos oferecidos.



Saiba Mais

O **teste de aceitabilidade** serve para saber se os estudantes estão gostando ou não das preparações oferecidas a eles na alimentação escolar, se consomem de tudo ou se estão jogando fora, desperdiçando alimentos.



Inclusive você, técnica(o) em alimentação escolar, poderá auxiliar na execução desses testes!

Para verificar um índice de aceitabilidade de um determinado alimento também se pode partir do método resto ingestão, ou avaliação de restos. Uma alimentação aceita pelos estudantes e saudável favorece a permanência dos estudantes na escola, melhora o seu desenvolvimento em sala de aula e promove a formação de bons hábitos alimentares.

Para realizar os testes, a legislação do PNAE estabelece dois tipos de métodos:

- **Escala hedônica**
- **Resto ingestão (avaliação de resto).**

Para cada um, há um percentual mínimo a ser atingido, sendo para a **escala hedônica, 85%** e para o **resto ingestão, 90%**. Esses índices devem ser atingidos após a realização do teste, realizado um cálculo para verificar se os atinge. Caso não os atinja, a preparação testada deve ser modificada ou até retirada do cardápio.

Resto ingestão:

Método que pesa o que foi servido e o "resto" que ficou no prato. O que ficou no prato não poderá ultrapassar a 10%, pois o índice de aceitabilidade tem que ser maior que 90%.

Material necessário:

- Uma balança (se for digital, não esquecer as baterias extras)
- Planilhas de registro: ver modelo no apêndice II e III;
- Canetas esferográficas;
- Prancheta;
- Sacos plásticos para recolher os restos;
- Impresso para documentar a realização do teste e seu resultado.

Escala Hedônica

Método no qual o estudante preenche uma ficha que contém faces ("carinhas") ou a avaliação que poderá ser dada à preparação que está sendo testada.


Material necessário:

- Impresso para documentar a realização do teste e seu resultado.
- Planilhas de registro: ver modelo no apêndice II
- Canetas esferográficas;
- Prancheta;
- Fichas de escala hedônica;

Modelos de fichas de Escala Hedônica:

Teste de Aceitação da Alimentação Escolar

Nome: _____ Série: _____ Data: _____
Marque a carinha que mais represente o que você achou do _____



1 2 3 4 5

Diga o que você **mais** gostou na preparação: _____
Diga o que você **menos** gostou na preparação: _____

Modelo de ficha de Escala Hedônica Facial

Teste de Aceitação da Alimentação Escolar

Nome: _____ Série: _____ Data: _____
Marque a opção que mais represente o que você achou do _____


() 5 - Adorei
() 4 - Gostei
() 3 - Indiferente
() 2 - Não gostei
() 1 - Detestei

Diga o que você **mais** gostou na preparação: _____
Diga o que você **menos** gostou na preparação: _____

Modelo de ficha de Escala Hedônica Facial Verbal

Teste de Aceitação da Alimentação Escolar

Nome: _____ Série: _____ Data: _____
Marque a carinha que mais represente o que você achou do _____



1 2 3 4 5
Detestei Não gostei Indiferente Gostei Adorei

Diga o que você **mais** gostou na preparação: _____
Diga o que você **menos** gostou na preparação: _____

Modelo de ficha de Escala Hedônica Facial Mista



Está disponível no site do FNDE (www.fnde.gov.br/alimentacaoescolar) e da Rebrae (www.rebrae.com.br) o "Manual para Aplicação do Teste de Aceitabilidade no PNAE". Procure saber um pouco mais dessas metodologias!

Tais métodos foram escolhidos pelo fato de serem os mais utilizados no país, além de apresentarem várias vantagens, como a praticidade.



Mas quem realiza o Teste?

O responsável pela realização é a própria Entidade Executora, mas o nutricionista poderá planejar, coordenar e supervisionar o processo, pois foi ele quem fez o cardápio e poderá escolher quais preparações poderão ser testadas.

Mas esta é a fase em que você mais poderá colaborar, pois na escola você poderá aplicar o teste auxiliando o nutricionista na escolha das preparações que você saiba que são mais frequentemente ofertadas.

Atenção



O teste de aceitabilidade dos produtos a serem adquiridos, ou seja, antes de serem comprados pela Entidade Executora, antes do processo licitatório ou da Chamada Pública da agricultura familiar, pode ser realizado na etapa de planejamento do cardápio. Para isso, o responsável deve conversar com os fornecedores e solicitar amostras. Cabe salientar que essa solicitação não será formal e sim um acordo entre o responsável técnico e os fornecedores, sem que haja um compromisso de contrato de compra.

Os provadores nesta etapa podem ser: os membros do Conselho de Alimentação Escolar - CAE, o nutricionista da alimentação escolar, as educadoras e técnicos em alimentação escolar ou funcionárias e pessoas maiores de 21 anos que participem da comunidade escolar, desde que sejam devidamente registradas como membros da equipe de avaliação sensorial.

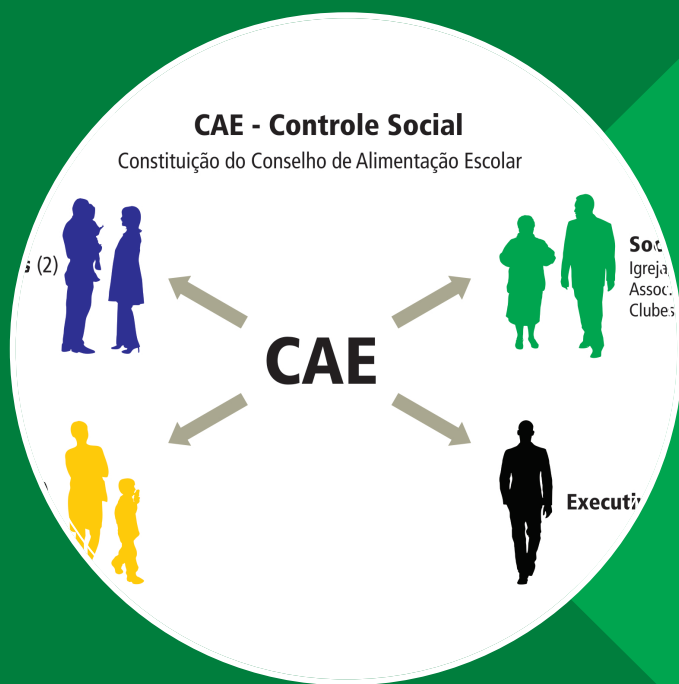
Pratique



Realize o teste de aceitabilidade com uma preparação e uma metodologia a sua escolha.

Sugiro que faça a escolha de uma preparação com um “prato único”, como, por exemplo, a galinhada, um cuscuz.

Anote no seu Memorial todo o procedimento realizado, o passo a passo. Depois anote também o resultado obtido e discuta com o nutricionista responsável pela alimentação escolar do seu município.



Unidade 7

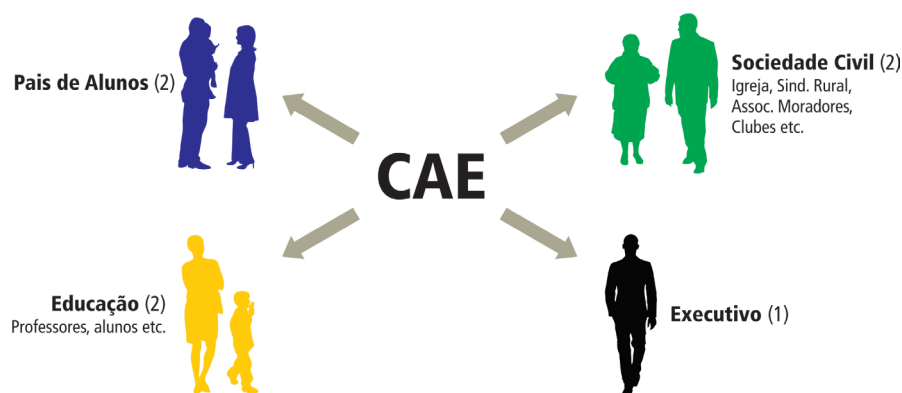
O Conselho de Alimentação Escolar



Cada estado ou município deverá possuir um **Conselho de Administração Escolar (CAE)**, que é um órgão colegiado, deliberativo e autônomo, ou seja, é independente da Prefeitura ou Secretaria Estadual de Educação e foi criado com o 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. O mandato dos conselheiros que o compõem é de 4 anos e é composto por sete membros titulares e sete suplentes, da seguinte forma: 2 representantes dos professores, alunos ou trabalhadores da educação; 2 representantes de pais de alunos; 2 representantes da sociedade civil e 1 representante do poder executivo.

CAE - Controle Social

Constituição do Conselho de Alimentação Escolar



Saiba Mais

Conheça mais sobre o conselho da alimentação escolar no site do FNDE, por meio do link: <http://www.fnde.gov.br/programas/alimentacao-escolar/alimentacao-escolar-conselho-de-alimentacao-escolar>.

O CAE é formado a partir de reuniões realizadas em cada instância representativa (ex.: reunião dos pais dos alunos, conselhos escolares, 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 seis membros, pois o representante do executivo é indicado pelo seu respectivo órgão.

Você deve ter percebido que qualquer pessoa poderá participar desse conselho, basta se organizar e pretender exercer oficialmente o que chamamos de **controle social**.

Atenção

O controle social é a participação da sociedade no acompanhamento da execução das políticas públicas, de forma organizada e sistemática. O trabalho em conselhos não é remunerado, mas é considerado serviço público relevante. Isso representa uma mudança enorme em nossa cultura, em nosso modo de pensar e agir!



Assim, inclusive você poderá participar do CAE. Poderá ser por meio dos segmentos dos trabalhadores da educação (afinal, com este curso, você se tornará Técnico em Alimentação Escolar), ou representando os pais de alunos, caso tenha filhos que estudam na rede pública de ensino, ou até mesmo por meio da sociedade civil, caso faça parte de algum sindicato, grupo de trabalhadores, de alguma igreja etc.

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, podemos contar com outros conselhos responsáveis pela saúde, pela segurança, pela educação e por todos os outros setores e programas.

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, pense em organizar uma associação de educadora e técnico em alimentação escolar do seu estado ou município, para que possam participar do CAE como representantes da sociedade civil!



Fonte: Junior Silgueiro/ Seduc-MT

Vamos conhecer algumas atribuições do Conselho de Alimentação Escolar. Assim, você aprenderá um pouco mais sobre funções, atri-





buições e competências e a necessidade da presença da educadora e técnico em alimentação escolar nesse conselho:

I - O CAE deverá acompanhar e fiscalizar o cumprimento dos princípios e diretrizes do Programa;

II – O CAE deverá acompanhar e fiscalizar 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, bem como se está sendo aplicado de forma correta. Por exemplo, se está sendo aplicado na compra de alimentos e não na compra de equipamentos.

Atenção



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 ocorre depósito de outras fontes, exceto o realizado pelo FNDE, ela também não pode ser utilizada para outro fim que não o da alimentação escolar.

III – O CAE deverá zelar pela qualidade dos produtos, em especial quanto às condições higiênicas, a aceitabilidade dos cardápios ofertados;

Pratique

Vamos lá!

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 pelo nutricionista e este deve ser apresentado ao CAE para sugestões e ajustes. Imagine como o cardápio da alimentação escolar melhoraria se você estivesse participando do CAE. Notou como esse conselho e você, técnica(o) em alimentação escolar, 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 em 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 no 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 cuja resposta foi não e corrigi-los.
Se tiver respondido 8 vezes ou menos: o armazenamento de alimentos em sua escola está no caminho certo, só faltam alguns ajustes. Você deverá identificar os itens cuja resposta foi não e corrigi-los.
Se todas as respostas forem sim: parabéns, o seu estoque está adequado. Mantenha-o sempre assim.

IV – O CAE deverá receber as informações da execução do PNAE realizada pelo gestor e emitir parecer conclusivo para aprovação ou não da prestação de contas da execução do Programa.

Nesta etapa, o CAE receberá informações da execução do programa por meio do Relatório Anual de Gestão, elaborado pelo gestor (prefeitura ou Secretaria Estadual de Educação). Este relatório conterà o que foi adquirido, como e qual a quantidade de alimentos comprados. Com base nestes dados, o CAE poderá emitir seu parecer favorável ou desfavorável à execução ao final do ano.

A partir de 2012, todas essas informações de execução do Programa e a emissão do parecer do CAE, estão sendo realizada por meio de sistemas informatizados. Então, para que o CAE elabore o seu parecer conclusivo a respeito da prestação de contas do PNAE, o Conselho deverá se reunir e analisar as informações por meio do Sistema de Gestão de Conselhos - SIGECON, bem como emitir seu parecer.





O CAE tem uma função importantíssima nessa prestação de contas, pois é esse conselho que preenche, no Sistema do FNDE, seu acompanhamento do PNAE e, ao final, emite um parecer conclusivo.

IV – Outra função do CAE é comunicar qualquer irregularidade identificada na execução da alimentação escolar ao FNDE, à Controladoria-Geral da União, 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 sua parte!

V – Por fim, o CAE deverá fornecer informações e apresentar relatórios sobre o acompanhamento do Programa, quando solicitado; realizar reuniões específicas para analisar a prestação de contas; e outras reuniões que acharem necessárias.

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.

Pratique

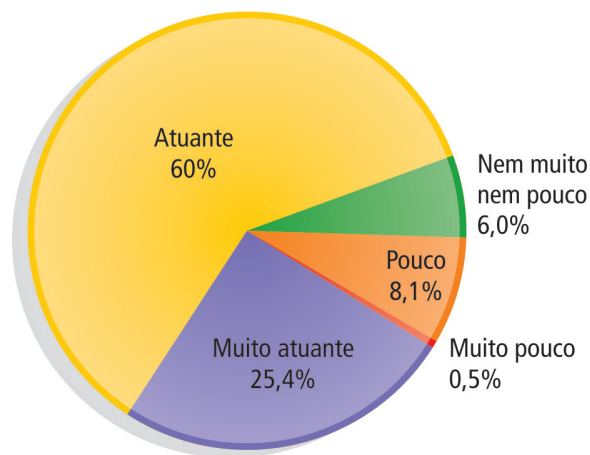
Vamos lá!

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.





Fonte: Ação Fome Zero, 2012.

Para que esse conselho possa trabalhar, os gestores locais deverão garantir ao CAE: um local apropriado com condições adequadas para as reuniões; disponibilizar equipamentos, como computador e impressora; disponibilizar transporte para que eles possam visitar as escolas, pessoas que possam apoiá-los no desenvolvimento de suas atividades, como um(a) secretário(a); bem como fornecer, sempre que solicitado, todos os documentos e informações necessárias.

Segundo dados da Ação Fome Zero, na opinião dos gestores, os CAEs são classificados como:



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?



Saiba que, se queremos contribuir para uma educação com qualidade para nossos estudantes, o nosso trabalho precisa ser coletivo: diretores, professores, nutricionistas, educadores alimentares, estudantes e pais.

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?







Unidade 8

Alimentação Escolar no Contexto Internacional



Chegamos à última unidade deste caderno. Aqui você verá como a alimentação escolar brasileira cresceu e, atualmente, é vista como um dos maiores programas de alimentação do mundo.

Vamos voltar à 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 da 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, técnico da alimentação escolar, e toda a comunidade escolar deverão sempre estar atuantes para que possamos obter um Programa de referência internacional como ele está sendo visto hoje.

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

Foram também acordados entre o Brasil, representado pelo Ministério da Educação e o seu Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educa-





ção (FNDE), e a Organização das Nações Unidas para a 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 iniciada, em 2006, a fase de elaboração de propostas de implantação no Haiti, e no continente Africano, os países Angola, Cabo Verde e Moçambique, sendo estes últimos de língua portuguesa.

Ainda no âmbito da FAO, está sendo desenvolvido o fortalecimento dos programas de alimentação escolar em toda a América Latina e Caribe, como parte da estratégia de erradicar a fome até 2025.

Para tanto, foi produzido um material que trata das ações desenvolvidas em outros países no âmbito do referido acima.

Participam deste projeto: Bolívia, Colômbia, El Salvador, Guatemala, Honduras, Nicarágua, Paraguai e Peru.

Nestes países, são realizadas várias atividades, principalmente as de capacitação e troca de experiências e assistência técnica, convidando as representações locais, a FAO e os diversos atores relacionados com o desenvolvimento e a execução dos programas e políticas de alimentação escolar e de segurança alimentar, tais como as pessoas envolvidas com as áreas de educação, agricultura, seguridade social, cidades, conselhos de Segurança Alimentar e Nutricional (SAN), diretores de escolas, coordenadores pedagógicos, professores, técnicos etc.

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 ao 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 várias ações de programas e instituições para que esta Estratégia seja seguida. Dentre eles, destacaremos a Alimentação Escolar que é um meio para alcançar essas metas. Conheça algumas





metas e o que a 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 a 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. Aumento no consumo de fibras, frutas e vegetais



Fonte: Jorge Pinho/ Secretaria Municipal de Educação/ Cuiabá-MT

As fibras são nutrientes que atuam na prevenção do excesso de peso, do câncer, dentre 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-se que seja 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:





Hortaliças			Vitaminas				Sais Minerais				
Folhosas	Frutos	Raízes/ tubérculos	A (mcg)	C (mg)	B1 (mcg)	B2 (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.

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.



Fontes: gtso86, gokoroko e wmadler/ banco de imagens sxc.hu

Essas folhas podem ser preparadas de várias formas: cruas, refogadas, 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 poderão 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 de ser atingida. Uma das ações que se 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, nas unidades 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.



Fonte: Prefeitura de Cuiabá-MT

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 dessas 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 caderno sejam retransmitidos às educadoras e técnicos em alimentação escolar. que não puderam participar deste curso.





Palavras Finais

Contamos com você!

Os técnicos em alimentação escolar desempenham um papel relevante na educação das crianças e adolescentes, no 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 para uma alimentação saudável.

Referências

AKUTSU, Rita de Cássia et al. A ficha técnica de preparação como instrumento de qualidade na produção de refeições. **Rev. Nutr.**, v.18, n.2, p. 277-279, 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. 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 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 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. 465, de 23 de agosto de 2010. Dispõe sobre as atribuições do Nutricionista, estabelecendo parâmetros mínimos de referência no âmbito do Programa de Alimentação Escolar (PAE) e dá outras providências.

BRASIL. Resolução FNDE/CD n. 38, de 16 de julho de 2009. Estabelece normas para execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar. Disponível em: <http://www.fnde.gov.br/programas/alimentacao-escolar/alimentacao-escolar-legislacao>. Acesso em: 01/02/2013.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Coordenação Geral da Política de Alimentação e Nutrição. **Guia Alimentar para a População Brasileira**: promovendo a alimentação saudável. Brasília: Ministério da Saúde, 2006.

BRASIL, Ministério da Educação. FNDE. **Alimentação Escolar**. Manual de instruções operacionais para nutricionistas vinculados ao PNAE. Brasília, 2012. Disponível em: <http://www.fnde.gov.br/programas/pnae/index.html>. Acesso em 07/01/2013.

BRASIL. MAPA – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Agricultura Familiar**. Disponível em: <http://www.conab.gov.br/conteudos.php?a=1125&t=2>. Acesso em 07/01/2013.

CARVALHO, M. H. S. **A merenda escolar no Brasil**. Disponível em: <http://penta.ufrgs.br/edu/dee/merenda.htm>. Acesso em: 13/08/2004.

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

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. (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, Ana Beatriz Vieira. **Tabela para avaliação de consumo alimentar em medidas caseiras.** 5. ed. São Paulo: Atheneu, 2004.

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.

VASCONCELLOS F, CAVALCANTI E, BARBOSA L. **Menu:** como montar um cardápio eficiente. São Paulo: Roca; 2002.

Referências imagens

http://www.fnde.gov.br/images/phocagallery/Comunicacao/Noticias/not_22-10-2012_novo-predio.jpg Acessado em 17/06/2013

<http://portal2.tcu.gov.br/portal/pls/portal/docs/1/2327102.JPG>. Acessado em 17/06/2013

http://www.seduc.mt.gov.br/download_file.php?id=13193&salvar=ok Acessado em 17/06/2013

http://www.seduc.mt.gov.br/download_file.php?id=480 Acessado em 17/06/2013

http://www.seduc.mt.gov.br/download_file.php?id=14986 Acessado em 17/06/2013.

<http://www.mda.gov.br/portal/noticias/image/9608265> Acessado em 18/06/2013

<http://www.mda.gov.br/portal/noticias/image/8631031> Acessado em 18/06/2013

<http://www.secom.mt.gov.br/download.php?id=108728> Acessado em 17/06/2013.

<http://www.sxc.hu/photo/971010> Acessado em 18/06/2013

http://www.seduc.mt.gov.br/download_file.php?id=16895&salvar=ok Acessado em 17/06/2013

<http://www.secom.mt.gov.br/download.php?id=174357> Acessado em 17/06/2013



<http://www.fbb.org.br/lumis/portal/file/fileDownload.jsp?fileId=8AE389DB2F088D86012F090D29C50413> Acessado em 18/06/2013

<http://www.secom.mt.gov.br/download.php?id=174322> Acessado em 18/06/2013

http://www.seduc.mt.gov.br/download_file.php?id=1858&salvar=ok Acessado em 17/06/2013

<http://www.cuiaba.mt.gov.br/upload/imagens/20130308121623.jpg> Acessado em 18/06/2013

<http://www.sxc.hu/browse.phtml?f=download&id=428070> Acessado em 21/06/2013

<http://www.sxc.hu/browse.phtml?f=download&id=275189> Acessado em 18/06/2013

<http://www.sxc.hu/browse.phtml?f=download&id=349112> Acessado em 18/06/2013

<http://www.cuiaba.mt.gov.br/upload/imagens/ginastica.jpg> Acessado em 18/06/2013.





Currículo da Professora-autora

Graduação em Nutrição pela Universidade de Brasília (2003), especialização em Consultoria Alimentar e Nutricional (Personal Diet), em Educação e Promoção da Saúde e em Ensino em Ciências da Saúde. Mestre Profissional em Ensino em Ciências da Saúde. Atua no Programa Nacional de Alimentação Escolar há 9 anos, pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE).