

> Aperfeiçoamento: Nutricionista na Alimentação

Escolar

21/07/2023

Sejam bem-vindos!



TEMA



21/07/2023 – 3º encontro

21/07 - Elaboração de cardápio e logística de abastecimento; Análise da composição nutricional dos cardápios; Apresentação de experiências direcionadas.



Agradecemos sua participação!

***GT – Alimentação Escolar
Comissão de Formação Profissional
Gestão 2023-2026***

PNAE

Programa Nacional
de Alimentação Escolar



ELABORAÇÃO DE CARDÁPIO E LOGÍSTICA DE ABASTECIMENTO: COMPONENTES BÁSICOS



Lucimar Adriana R. Dragonetti Girotti
Nutricionista CRN3 nº 5897



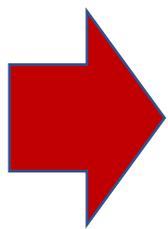
APRESENTAÇÃO:



LUCIMAR ADRIANA R. DRAGONETTI GIROTTI **NUTRICIONISTA CRN3 5897**

Mestranda em Tecnologia de Alimentos - UTFPR
Especialização em Gerência de Unidade de Alimentação e
Nutrição-UNOPAR
Especialização em Ensino da Ciência- UTFPR
Assessora e Consultora em Nutrição Escolar Pública
Atuação de 29 anos na área de Alimentação Escolar-Tarumã/SP





POLÍTICA PÚBLICA DE NUTRIÇÃO?

POLÍTICAS PÚBLICAS DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO



DEFENDA A ALIMENTAÇÃO ESCOLAR!

ELABORAÇÃO DO CARDÁPIO ?

REALIDADE?

NECESSIDADES?

PRIORIDADES?



QUAL A SUA REALIDADE NO PNAE?



RECURSOS FINANCEIROS?

DEMANDA ?

TIPO CARDÁPIO?

COZINHA INDUSTRIAL





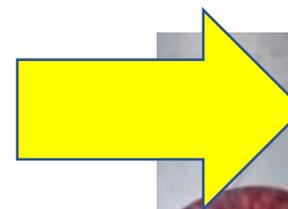
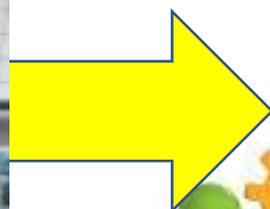
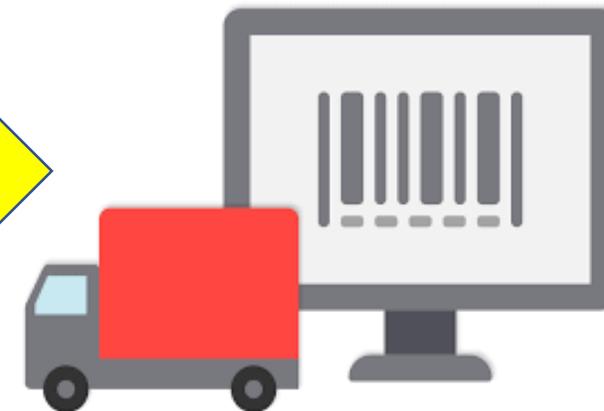
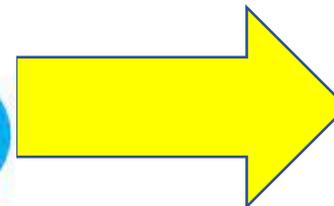
QUADRO FUNCIONAL ?



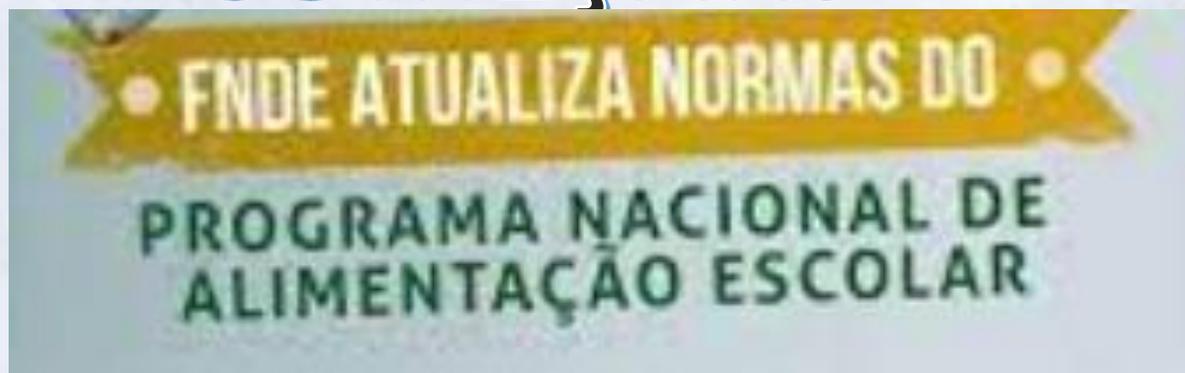
RECURSOS MATERIAIS ?



PLANEJAMENTO ATÉ EXECUÇÃO DO CARDÁPIO NA ESCOLA?



POR ONDE COMEÇAR?



FNDE- Resolução nº06/2020

**Resolução CFN nº465/2010-
Atribuição do Nutricionista
Alimentação Escolar**



BASE LEGAL



Res. CFN n° 465/2010



Lei n° 11.947/2009



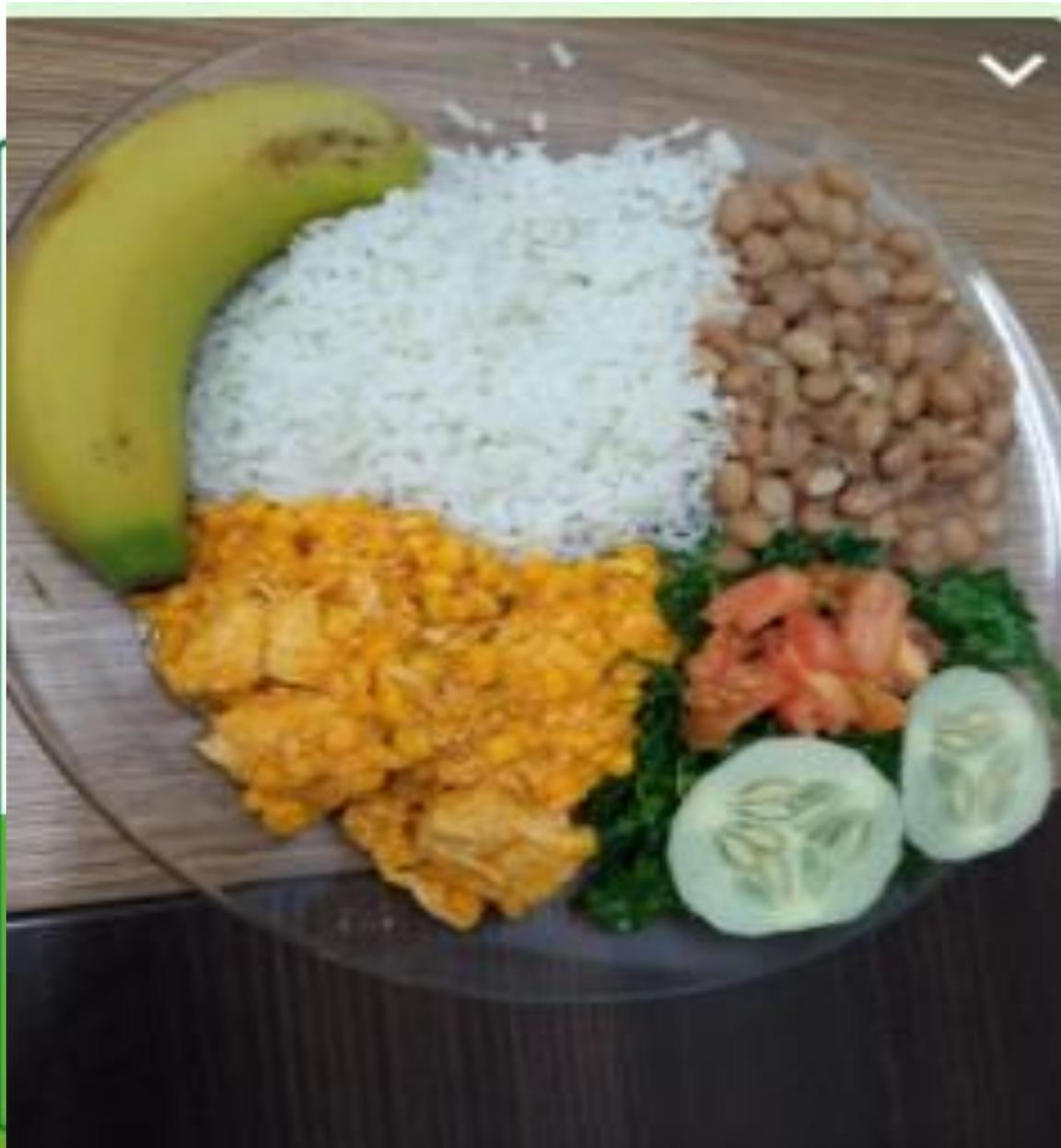
Res. CD/FNDE n° 6/2020 (substituiu
Res. 26/2013). Res. n° 20/2020



Notas técnicas



Lei n° 12.982/2014



RECURSOS FINANCEIROS

REPASSE DO FNDE-2023	R\$ ANTES	R\$ AGORA
CRECHES	R\$1,07	R\$1,37
PRÉ-ESCOLA	R\$0,53	R\$0,72
ENSINO FUNDAMENTAL E MÉDIO	R\$ 0,36	R\$0,50
EDUCAÇÃO DE JOVENS E ADULTOS	R\$0,32	R\$0,41
ENSINO INTEGRAL	R\$1,07	R\$1,37
TEMPO INTEGRAL- MÉDIO	R\$2,00	R\$2,56
ATENDIMENTO ESPECIALIZADO- AEE	R\$0,53	R\$0,68



**RECURSOS
FINANCEIROS R\$?**

PNAE

Programa Nacional
de Alimentação Escolar



ACOMPANHAMENTO DA EXECUÇÃO DO PNAE



nº de alunos x **dias letivos** x **valor por aluno**

↓
Número de alunos
matriculados no
Censo Escolar do
ano anterior

↓
200 DIAS

↓
ENSINO

Creches

Pré- Escola
Fundamental e
Médio

EJA

RECURSOS FINANCEIROS

REPASSE DO FNDE-2023	R\$ ANTES	R\$ AGORA
CRECHES	R\$1,07	R\$1,37
PRÉ-ESCOLA	R\$0,53	R\$0,72
ENSINO FUNDAMENTAL E MÉDIO	R\$ 0,36	R\$0,50
EDUCAÇÃO DE JOVENS E ADULTOS	R\$0,32	R\$0,41
ENSINO INTEGRAL	R\$1,07	R\$1,37
TEMPO INTEGRAL- MÉDIO	R\$2,00	R\$2,56
ATENDIMENTO ESPECIALIZADO- AEE	R\$0,53	R\$0,68



fnde.gov.br

https://www.fnde.gov.br > pls > simad > internet_fnde....

LIBERAÇÕES - CONSULTAS GERAIS



Fundo Nacional de
Desenvolvimento da Educação

:: LIBERAÇÕES - CONSULTAS GERAIS ::

LIBERAÇÕES	
Exercício:	2023 ▼
Programa:	Todos os Programas ▼
CGC/CNPJ:	<input type="text"/>
	OU
UF:	São Paulo ▼
Município:	TARUMA ▼
Tipo de Entidade:	<input type="text"/>
<input type="button" value="Buscar"/> <input type="button" value="Limpar"/>	

PNAE | Programa Nacional de Alimentação Escolar



:: LIBERAÇÕES - CONSULTAS GERAIS ::

Entidade.: 64.614.449/0001-22 - PREF MUN DE TARUMA

Município.: TARUMA - SP

ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PROG.NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Data Pgto	OB	Valor	Programa	Banco	Agência	C/C
14/FEV/2023	802649	392,20	PNAE - Alimentação Escolar - AEE	BANCO DO BRASIL	4526	000009093X
14/FEV/2023	802751	4.503,20	PNAE - Alimentação Escolar - Ensino Médio	BANCO DO BRASIL	4526	000009093X
14/FEV/2023	802562	9.523,00	PNAE - Alimentação Escolar - Creche	BANCO DO BRASIL	4526	000009093X
14/FEV/2023	802931	24.370,20	PNAE - Alimentação Escolar - Ensino Fundamental	BANCO DO BRASIL	4526	000009093X
14/FEV/2023	802919	1.111,04	PNAE - Alimentação Escolar - EJA	BANCO DO BRASIL	4526	000009093X
14/FEV/2023	802606	6.658,00	PNAE - Alimentação Escolar - Pré-escola.	BANCO DO BRASIL	4526	000009093X
21/MAR/2023	803979	557,60	PNAE - Alimentação Escolar - EJA	BANCO DO BRASIL	4526	000009093X
21/MAR/2023	803966	19.683,00	PNAE - Alimentação Escolar - Ensino Fundamental	BANCO DO BRASIL	4526	000009093X
21/MAR/2023	803972	12.193,00	PNAE - Alimentação Escolar - Creche	BANCO DO BRASIL	4526	000009093X
21/MAR/2023	803988	244,80	PNAE - Alimentação Escolar - AEE	BANCO DO BRASIL	4526	000009093X

ACESSO À INFORMAÇÃO

PROGRAMAS

FINANCIAMENTO

AÇÕES

SISTEMAS

PROGRAMAS

▲ Bolsas e Auxílios

▲ Brasil Carinhoso

▲ Caminho da Escola

▲ Formação pela Escola

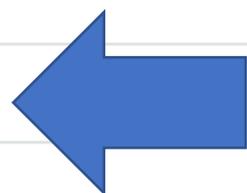
▲ PAR

▲ PBLE

▲ PDDE

▲ PNAE

▲ PNATE



Migrações gov.br

O FNDE MIGROU PARA O GOV.BR

DESCUBRA O NOVO PORTAL



CONSULTAS

Clientela atendida pelo PNAE (Censo Escolar)

VER MAIS NOTÍCIAS



FNDE

ALUNADO POR AÇÃO DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Tipo de Consulta

PREFEITURA MUNICIPAL ▼

UF

SP ▼

Imprimir

Sim Não

Município

PRESIDENTE PRUDENTE ▼

Exercício

2022 ▼

Pesquisar

FNDE

ALUNADO POR AÇÃO DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Tipo de consulta: Prefeitura Municipal

UF: SP

Município: PRESIDENTE PRUDENTE

Ano exercício: 2022

Esfera	Código/Nome da escola	Creche	Pré-escolar	Fundamental	Médio	Fundamental EJA	Médio EJA	Alunos do AEE	Total
ADMINISTRAÇÃO	35004275 / VANIA MARIA VALENTIM AQUOTI	103	0	0	0	0	0	2	143

ALUNADO POR AÇÃO DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Tipo de consulta: Prefeitura Municipal

UF: SP

Município:

Ano exercício:



Esfera	Código/Nome da escola	Creche	Pré-escolar	Fundamental	Médio	Fundamental EJA	Médio EJA	Alunos do AEE	Total
ADMINISTRAÇÃO	35004275 / VANIA MARIA VALENTIM AQUOTI	103	0	0	0	0	0	0	143
Ano exercício: 2022									
ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA MUNICIPAL	35474712 / LUDOVICA LIGABO RODRIGUES ESC MUNICIPAL PIONEIRA	0	0	95	0	0	0	0	411
ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA MUNICIPAL	35482481 / DIRCE MASCARENHAS PROFESSORA ESCOLA MUNICIPAL	67	75	0	0	0	0	4	189
ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA MUNICIPAL	35482493 / EUNICE MENEZES DE OLIVEIRA EDUCADORA ESCOLA MUNICIPAL	80	0	0	0	0	0	0	123
ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA MUNICIPAL	35561605 / CARLA SIMONE DA SILVA ALVES EM	92	0	0	0	0	0	0	143
ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA MUNICIPAL	35564618 / ERIKA PORTELLA RODRIGUES EM	50	52	0	0	0	0	7	170
ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA MUNICIPAL	35568843 / MARIA REGINA DAL POGGETTO RIBEIRO ESCOLA MUNICIPAL	78	0	0	0	0	0	2	122
ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA MUNICIPAL	35568867 / BENEDITA DE PADUA MARTINS DITA ESCOLA MUNICIPAL	103	38	0	0	0	0	1	175
ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA MUNICIPAL	35587540 / ELIANE TADIOTTO ARAUJO PROFESSORA ESCOLA MUNICIPAL	76	100	0	0	0	0	2	209
ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA MUNICIPAL	35587850 / SYLVIA MARLENE PEREIRA FAUSTINO SYLVINHA EM	57	0	0	0	0	0	2	151
	/								
	Total	4274	4187	10042	108	120	0	377	19108

PROGRAMA MAIS EDUCAÇÃO: Nenhum aluno

QUILOMBOLA: Nenhum aluno



RECURSO FINANCEIROS- R\$

RECURSO ESTADUAL- R\$



REGIÃO ADMINISTRATIVA

Transferências Voluntárias do Governo do Estado

Transferências por Região Administrativa

Liberação:

Últimos 12 meses Mês Semana

Região Administrativa	
Total	
ARACATUBA	
BAKHTOS	
BEVEM	
CAMPINAS	
CENTRAL	
FRANCA	
GRANDE SÃO PAULO	
ITAPEVA	
MARILIA	
OUTROS MUNICÍPIOS DE OUTROS ESTADOS	
PRUDENTE	
REGIÃO	
SIBIRIAO PRETO	
SANTOS	
SÃO JOSÉ DO RIO PRETO	
SÃO JOSÉ DOS CAMPOS	
SOROCABA	

MUNICÍPIO:.....SEC. EDUC.. AE

Transferências Voluntárias

Valores por Órgão

Município: 0281 - CRUZALIA

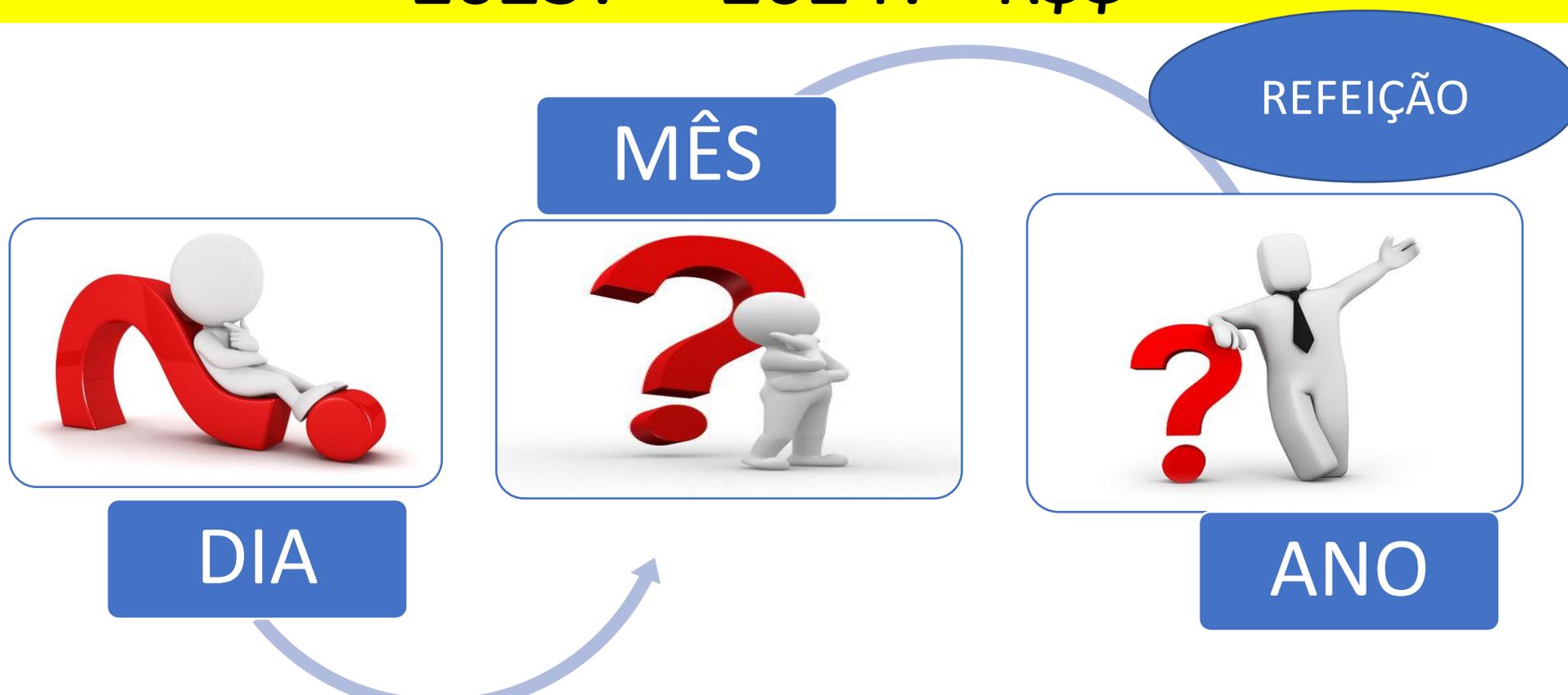
Liberação:

Últimos 12 meses Mês Semana

Órgão	
Total	
SECRETARIA DA EDUCACAO	
SECRETARIA DE AGRICULTURA E ABASTECIMENTO	
SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO REGIONAL	
SECRETARIA DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL	



TOTAL DE ALUNOS ATENDIDOS
--2023? 2024?– R\$\$



ENGAJAMENTO DO NUTRICIONISTA NAS POLÍTICAS PÚBLICAS DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO?



SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL
COM ENFOQUE NA INTERSETORIALIDADE



CLIENTELA?



CRN₃
CONSELHO REGIONAL DE
NUTRICIONISTAS 3ª REGIÃO
SP, MS



RESTRIÇÃO ALIMENTAR





DESJEJUM



LANCHE



FRUTA

ALMOÇO



JANTAR

LEGISLAÇÃO-FNDE RESOLUÇÃO Nº06/2020?



Guia Alimentar
para a população brasileira



*Números da
obesidade*

60 milhões de brasileiros
estão acima do peso

22 milhões são obesos

5^a é a posição do Brasil
no ranking mundial

1 em cada **3**

habitantes estão
acima do peso no
mundo



Em
2025

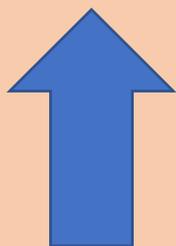
75
milhões

de
crianças
obesas



HÁBITOS ALIMENTARES DOS ALUNOS?





FAMÍLIA & ALUNOS

CONSUMO DE ALIMENTOS ULTRAPROCESSADOS



P N A E

Programa Nacional de Alimentação Escolar



Alimentação
Saudável

ESTADO NUTRICIONAL DOS ALUNOS?

% RISCOS NUTRICIONAIS?

CRN₃
CONSELHO REGIONAL DE
NUTRICIONISTAS 3ª REGIÃO
SP | MS





ESTADO
NUTRICIONAL?



DADOS DE RISCOS NUTRICIONAIS INTERVENÇÕES INTERSETORIAIS?



SAÚDE- SISVAN

ASSISTÊNCIA SOCIAL

EDUCAÇÃO + ESPORTE

GUIA ALIMENTAR

O objetivo é melhorar os padrões de alimentação e nutrição e contribuir para a promoção de um estilo de vida mais saudável .



**Governo do Brasil
lança o novo
GUIA ALIMENTAR
PARA CRIANÇAS
BRASILEIRAS
MENORES DE
2 ANOS**

BRASIL
SAÚDE
136

MINISTÉRIO DA SAÚDE
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO SAUVE

FORÇA BRASILEIRA
DE ALIMENTAÇÃO SAUVE




Vem aí uma
nova edição do

**Guia
Alimentar
para
Crianças
Menores de
Dois Anos**

minisaude

As imagens a seguir mostram exemplos de refeições com consistências diferentes por idade da criança.



Figura 29 –
Evolução da consistência
das preparações:
almoço e jantar.

As imagens trazem quantidades de alimentos para diferentes faixas etárias. As refeições para crianças de 6, 8 e 12 meses estão servidas em pratos de sobremesa e a refeição para adulto, em prato grande e raso.



**Aliança pela Alimentação
Adequada e Saudável**



**Guia alimentar
Menores de 2 anos**

CRECHE: MENORES DE 3 ANOS

Proibida a oferta de alimentos ultraprocessados e a adição de açúcar, mel e adoçante nas preparações culinárias e bebidas.



UNIDADES
ESCOLARES?

MAIORES DE 3 ANOS?

AÇÚCAR SIMPLES ADICIONADO	7%
GORDURA TOTAL	15 A 30%
GORDURA SATURADA	7%
SÓDIO	PERÍODO PARCIAL(1 REF)=600G(1,5g Sal)
	PERÍODO PARCIAL(2 REF)=800G(2g Sal)
	PERÍODO INTEGRAL(1 REF)=1400MG(3,5g Sal)

A photograph showing a small glass salt shaker lying on its side next to a small pile of white granulated sugar on a dark surface.

ALTERNATIVAS SUBSTITUIÇÃO?

DOCE

CRN₃
CONSELHO REGIONAL DE
NUTRICIONISTAS 3ª REGIÃO
SP | MS



LVA PASSA



BANANA
MADURA



PURÊ DE MAÇÃ



TÂMARAS

ALTERNATIVAS SUBSTITUIÇÃO?

MARGARINA CREME VEGETAL



MANTEIGA



NATA



REQUEIJÃO CASEIRO

Educação Alimentar e Nutricional inseriu o termo “ensino”, associando ao processo de aprendizagem

Conjunto de ações formativas

De prática contínua

Transdisciplinar

Intersetorial

Permanente

Multiprofissional

Objetiva estimular a adoção voluntária de práticas e escolhas alimentares saudáveis que colaborem para a aprendizagem, o estado de saúde do escolar e a qualidade de vida do indivíduo



AQUISIÇÃO DOS ALIMENTOS?

APLICAÇÃO DOS RECURSOS AMBITO DO PNAE

IN NATURA OU
MINIMAMENTE
PROCESSADO

75%

INGREDIENTES
CULINÁRIOS

5%

PROCESSADOS E
ULTRAPROCESSADOS

20%

RECOMENDA-SE QUE SEJA DE NO MÍNIMO 50
DIFERENTES TIPOS DE ALIMENTOS IN NATURA OU
MINIMAMENTE PROCESSADOS ADQUIRIDOS
ANUALMENTE

VARIEDADE DE ALIMENTOS:

1 REFEIÇÃO = 20%
NECESSIDADES
NUTRICIONAIS DIÁRIAS

**Mínimo 10
alimentos**

2 REFEIÇÕES = 30%
NECESSIDADES
NUTRICIONAIS DIÁRIAS

**Mínimo 14
alimentos**

3 REFEIÇÕES = 70%
NECESSIDADES
NUTRICIONAIS DIÁRIAS

**Mínimo 23
alimentos**

RECOMENDA-SE QUE NO CARDÁPIO DO PNAE DIFERENTES ALIMENTOS IN NATURA OU MINIMAMENTE PROCESSADOS POR SEMANA, DE ACORDO COM O NÚMERO DE REFEIÇÕES SERVIDAS.

ASPECTOS NUTRICIONAIS NA ELABORAÇÃO



RESPEITAR:
NECESSIDADES NUTRICIONAIS;
HÁBITOS ALIMENTARES;
CULTURA ALIMENTAR DA LOCALIDADE

PAUTAR-SE:
NA SUSTENTABILIDADE;
SAZONALIDADE;
DIVERSIFICAÇÃO AGRÍCOLA DE
E
NA PROMOÇÃO DA ALIMENTAÇÃO
ADEQUADA E SAUDÁVEL.



*Base da
alimentação*



ALIMENTOS IN
NATURA E
MINIMAMENTE
PROCESSADOS

INOVAÇÕES

QUANTIDADE
DE FRUTAS E
HORTALIÇAS



INOVAÇÕES

FONTES DE
FERRO HEME
No mínimo 4
dias/semana



INOVAÇÕES

Fontes de
vitamina A
no mínimo 3
dias/semana



RECOMENDAÇÕES ATUAIS PARA CRECHES

NOTA TÉCNICA Nº 1894784/2020/COSAN/CGPAE/DIRAE

Proibidos:

- alimentos ultraprocessados;
- açúcar de adição em vitaminas, sucos de fruta, leite, mingaus e preparações similares;
- café.

RECOMENDAÇÕES ATUAIS PARA MAIORES DE 3 ANOS

NOTA TÉCNICA Nº 1879810/2020/COSAN/CGPAE/DIRAE

Limitados:

- Produtos cárneos (2x/mês);
- Legumes e verduras em conserva;
- Doces (1x/mês) e preparações regionais doces (2x/mês);
- Margarina ou creme vegetal (2x/mês).

CARDÁPIOS PARA NECESSIDADES ALIMENTARES ESPECIAIS

RECOMENDADO

Guia Alimentar



ULTRAPROCESSADOS

PROCESSADOS

INGREDIENTES CULINÁRIOS

IN NATURA E MINIMAMENTE
PROCESSADOS

PNAE | Programa Nacional
de Alimentação Escolar

Com a [Lei nº 11.947, de 16/6/2009](#), **30% do valor repassado pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE** deve ser investido na compra direta de produtos da agricultura familiar, medida que estimula o desenvolvimento econômico e sustentável das comunidades.





**AGRICULTURA FAMILIAR
&
ALIMENTAÇÃO ESCOLAR**



INTERAÇÃO DO CAMPO PARA REFEIÇÃO DO ALUNO



CARDÁPIO PARCIAL:

PRÉ –ESCOLA/ ENSINO FUNDAMENTAL/ MÉDIO / EJA

OFERTA:

SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
	FRUTA		FRUTA	
HORTALIÇAS		HORTALIÇAS		HORTALIÇAS
FERRO- HEME		FERRO- HEME		FERRO- HEME
VITAMINA A		VITAMINA A	VITAMINA A	VITAMINA A
	BISCOITO/ PÃO BOLACHA		BISCOITO/ PÃO BOLACHA	

CARDÁPIO INTEGRAL:

PRÉ –ESCOLA/ ENSINO FUNDAMENTAL/ MÉDIO

OFERTA:

SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA
HORTALIÇAS	HORTALIÇAS	HORTALIÇAS	HORTALIÇAS	HORTALIÇAS
FERRO- HEME		FERRO- HEME	FERRO-HEME	FERRO- HEME
VITAMINA A		VITAMINA A	VITAMINA A	VITAMINA A
BISCOITO/ PÃO BOLACHA				
	DOCE REGIONAL 1X MÊS			

CARDÁPIO PNAE: PREPAROS CASEIROS



DESJEJUM



LANCHE



FRUTA

ALMOÇO



JANTAR

ALIMENTAÇÃO NA ESCOLA?



PORÇÕES?



Copo 50ml

5cm

4,5cm



200
ml

100 Copos

ATENDIMENTO PARA O ALUNO ALIMENTAÇÃO ESCOLAR / ESCOLA

REFEIÇÃO : PRATO DO ALUNO?



ATENDIMENTO PARA O ALUNO ALIMENTAÇÃO ESCOLAR / ESCOLA

FRUTA PARA O ALUNO?



ACEITAÇÃO DO CARDÁPIO

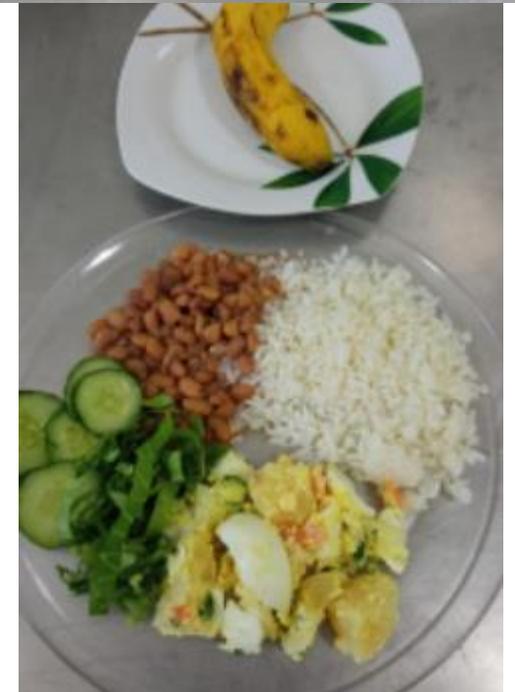
Aparência-visual

Sabor- Textura

Olfato- Palatabilidade



CARDÁPIO PNAE: REFEIÇÕES PREPAROS CASEIROS



DIVULGAÇÃO NUTRIÇÃO ESCOLAR?



DEMANDA DE ALUNOS



CARDÁPIO- NO CENÁRIO BILINGUE



COMO COMEÇAR A DIVULGAR NAS REDES SOCIAIS?



	MENU: SCHOOL FOOD-2023 WEEK: 07/10-07/14/2023 JULY- SHIFT		ASSISTENCE TO STUDANTS IN SCHOOL MEALS 		SHIFT-FULL/ PARTIAL TEACHING: DAY CARE CENTER AGE GROPU 1 YEAR - 3 YEARS	
MEALS/TIME SHIFT	MONDAY 10/07/2023	TUESDAY 11/07/2023	WEDNESDAY 12/07/2023	THURSDAY 13/07/2023	FRIDAY 14/07/2023	
MORNING SHIFT BREAKFAST-7AM	Milk bread of 30g with butter Milk with cocoa	Milk bread of 30g with butter Milk with cocoa	Carrot cake Milk with cocoa	Milk bread of 30g with butter Milk with cocoa	Milk bread of 30g with butter Milk with cocoa	
MORNING SHIFT LUNCH-10h40AM	Rice/ Beans Escondidinho with meat Beetroot tomato and lettuce salad	Rice/Beans Pot chicken Kale and pumpkin salad	Rice/Beans Chopped with cassava Chicory, beet and carrot salad	Rice with peas Gnocchi with ground beef Chicory, zucchini and green bean salad	Rice/Beans Chicken pancake Broccoli, chavote and potato salad	
FRUIT- M-T	Nanica Banana	Apple	Papaya	Melon	Pineapple	
SNACK- 3 PM	Tradicional Pasta	Hungarian slices Acerola juice	Soup, beef, chavote, zucchini, potatoes, cabbage	Homemade bread Red fruit frappa	Cooked Corn Meal	
Diet	Follow student restriction	Follow student restriction	Follow student restriction	Follow student restriction	Follow student restriction	
NUTRITIONAL COMPOSITION AVERAGE	VCT: 1.480kcal- Integral VCT: 715,2 Kcal- Partial	CHO-64%	PTIN-14,2%	LIP-33%	Calcium350mg/Fe2mcg/ VitC 9mgVit A 147 mcg	

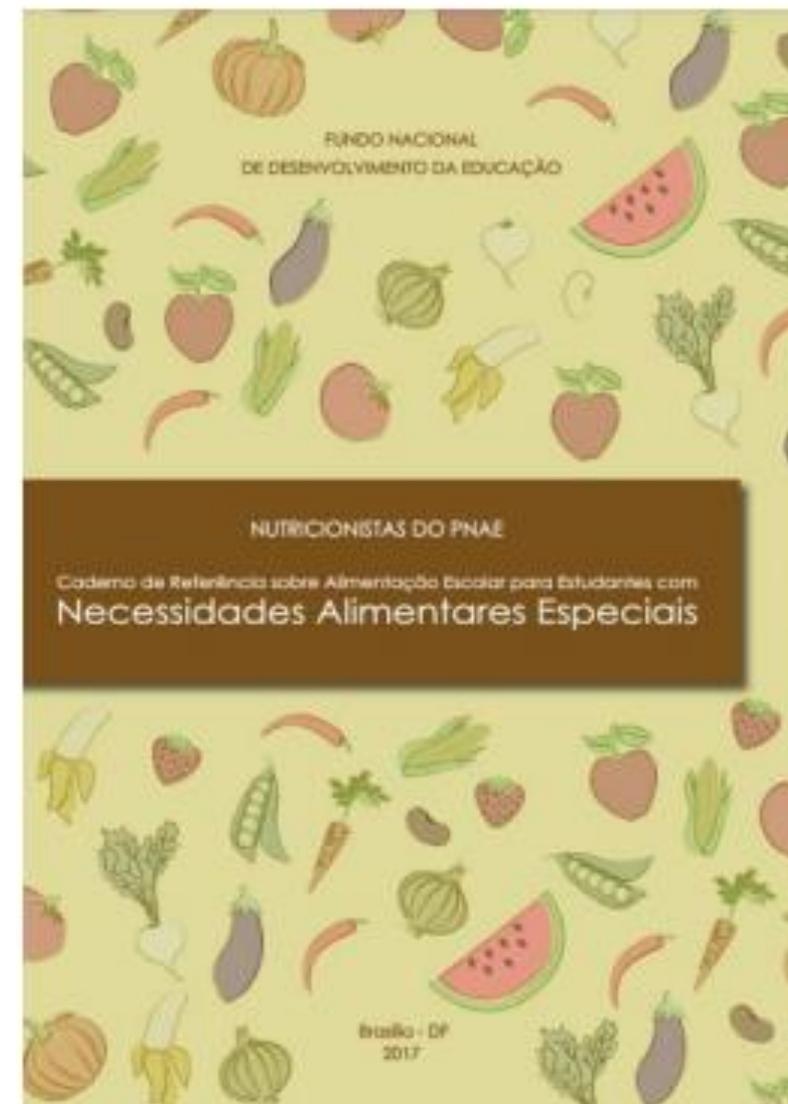
Obs.: Menu subject to change.

Lucimar

Lucimar Adriana R. Dragonetti Girotti
Nutritionist CRN3 5897

RESTRIÇÃO ALIMENTAR?





ALIMENTAÇÃO VEGETARIANA & ESCOLARES?



NOTA TÉCNICA Nº23034.044163/2019-21

Alimentação Vegetariana



Alimentação vegetariana não é aconselhável como Política Pública.

Alunos vegetarianos **devem ter sua necessidade atendida** no ambiente escolar.

Deve garantir e comprovar o aporte de energia, macronutrientes e micronutrientes prioritários.

CARDÁPIOS DATAS COMEMORATIVAS?

PROGRAMAÇÃO ESPECIAL:

PÁSCOA

FESTA JUNINA

SEMANA DAS CRIANÇAS

SEMANA DA
ALIMENTAÇÃO



COMO VAI ESTAR ALIMENTAÇÃO ESCOLAR?



E VOCÊ?





O **SEGREDO**
PARA ALCANÇAR
TODAS AS SUAS
METAS



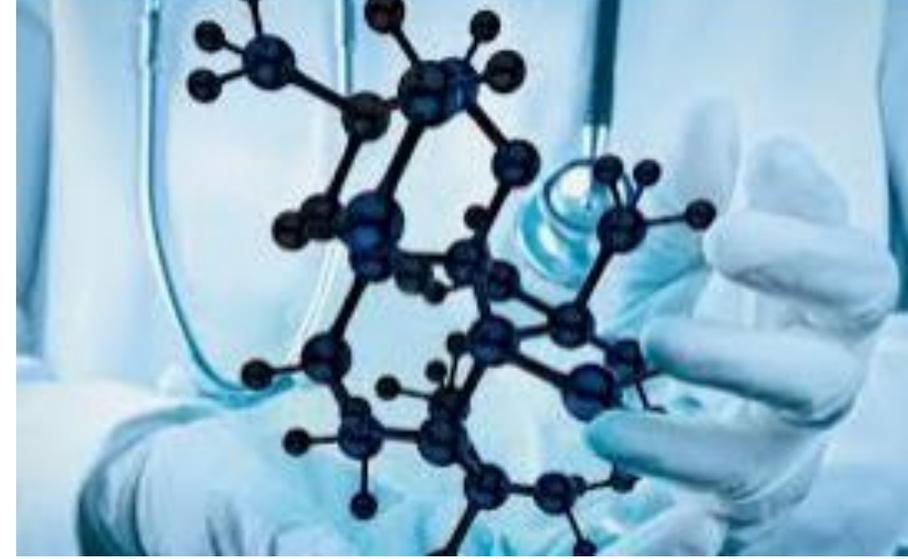
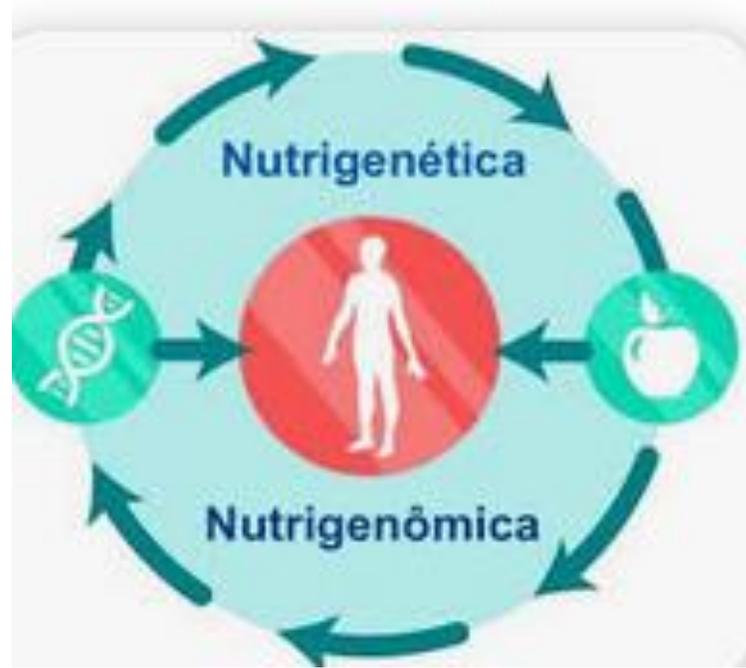
O QUE VOCÊ VAI FAZER ESSE ANO ?

FUTURO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR:2038





A NUTRIÇÃO DO FUTURO



**UM MUNDO
#FOMEZERO
PARA 2030**

**SEM DESPERDÍCIO
DE ALIMENTOS**





SetCast - Inteligencia Artificial - Prós e Contras na Evolução da Tecnologia

INTELIGÊNCIA ARTIFICIAL





CRN₃
CONSELHO REGIONAL DE
NUTRICIONISTAS 3ª REGIÃO
SP | MS



PESSOAS **ALUNOS CONSCIENTES**
Meio Ambiente Saudável

1 ERRADICAÇÃO DA POBREZA



2 FOME ZERO E AGRICULTURA SUSTENTÁVEL



3 SAÚDE E BEM-ESTAR



4 EDUCAÇÃO DE QUALIDADE



5 IGUALDADE DE GÊNERO



6 ÁGUA POTÁVEL E SANEAMENTO



7 ENERGIA LIMPA E ACESSÍVEL



8 TRABALHO DECENTE E CRESCIMENTO ECONÔMICO



9 INDÚSTRIA, INOVAÇÃO E INFRAESTRUTURA



10 REDUÇÃO DAS DESIGUALDADES



11 CIDADES E COMUNIDADES SUSTENTÁVEIS



12 CONSUMO E PRODUÇÃO RESPONSÁVEIS



13 AÇÃO CONTRA A MUDANÇA GLOBAL DO CLIMA



14 VIDA NA ÁGUA



15 VIDA TERRESTRE



16 PAZ, JUSTIÇA E INSTITUIÇÕES EFICAZES



17 PARCERIAS E MEIOS DE IMPLEMENTAÇÃO



OBJETIVOS DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL

ODS- AGENDA 2030



**FORMAÇÃO DE HÁBITOS SAUDÁVEIS
ARTICULADOS COM AS DEMAIS
SECRETÁRIAS DA GESTÃO?**

POLÍTICA PÚBLICA DE NUTRIÇÃO



CARDÁPIO GLOBALIZADO?



“REFLEXÃO”

*Comece onde
você está.
Use o que
você tem.
Faça o que
você pode.*

Arthur Ashe



> **Elaboração de cardápio e logística de abastecimento**

Adolfo Santos

2023



Elaboração de cardápio

> Aspectos gerais relacionados a execução do cardápio

- Financeiro;
- Armazenamento dos gêneros alimentícios (Central e/ou UEx);
- Distribuição dos gêneros;
- Capacitação da Equipe/Rotatividade;

Elaboração de cardápio

> **É possível realizar todas as substituições/adequações previstas na resoluções**

Alguns exemplos

- Biscoito/bolacha recheada, temperos com glutamato monossódico ou sais sódicos, achocolatados....
 - Bolos caseiros*, temperos naturais (ervas frescas), chocolate (32. 50- 70%)??
- Margarina ou creme vegetal (interesterificada)
 - Manteiga, requeijão, queijos brancos, carnes moída??



IN NATURA E MINIMAMENTE PROCESSADOS

- **75% do R\$**
- **Mínimo 30% da AF**
- **FLV:** 280g/sem (P);
520g/sem (I)
- **Fe Heme:** 4x/sem
- **Vit A:** 3x/sem
- **Variedade:** 10 (P); 14 (2 ref); 23 (I)
- **Sustentabilidade:** local, agroecológico, orgânico

ULTRAPROCESSADOS E PROCESSADOS

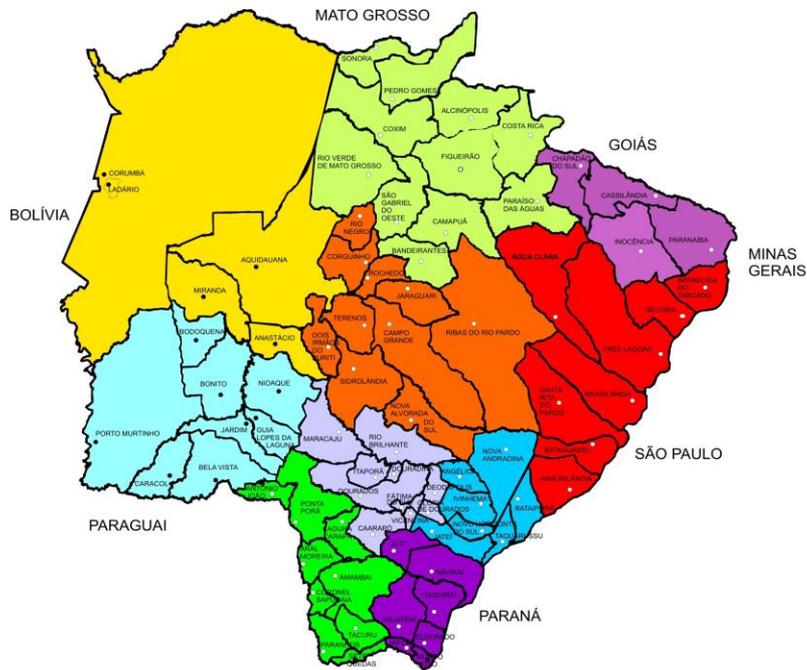
- **Até 20% do R\$**
- **Ultraprocessados proibidos <3 anos***
- **PROIBIDOS:** bebidas, guloseimas, chocolates, gelatina, gelados, maionese, glutamato, em pó, bolachas e bolos recheados, cereais e barras adoçados
- **PROIBIDO GORDURA TRANS**
- **Conservas:** 1x/mês
- **Cárneos:** 2x/mês
- **Bebidas lácteas:** 1x/mês (P); 2x/mês (I)
- **Margarina:** 2x/mês (P); 1x/sem (I)
- **Pães, Bolos, bolachas:** 2x/sem (P); 3x/sem (2 ref); 7x/sem (I)
- **SAL:** 1,5g (P); 2g (2 ref); 3,5g (I)

AÇÚCAR

- **Proibido < 3 anos***
- **Demais:** até **7% açúcar** simples adicionado
- **Doces:** 1x/ mês
- **Doces regionais:** 2X/mês (P); 1X/mês (I)

Elaboração de cardápio

> Regionalização do Cardápio



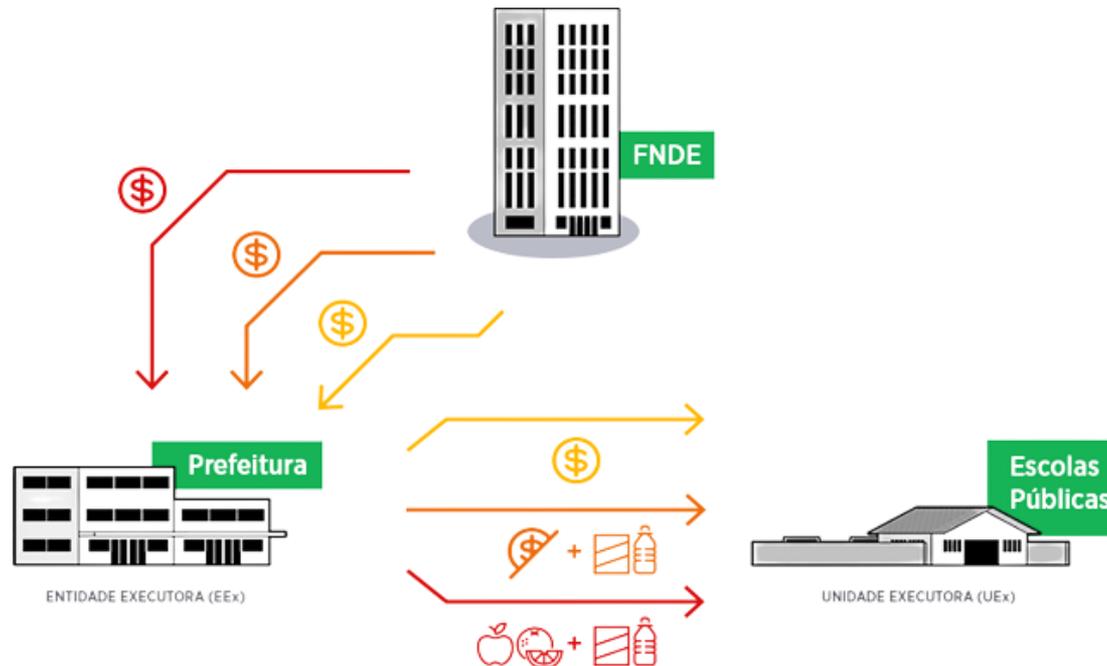
> *Regionalização do Cardápio*

- Região Intermediária (3)
 - Campo Grande, **Dourados** e Corumbá;
- Nome da Região Imediata: Dourados (5)

Dourados (13)	Vicentina	Itaporã
	Rio Brilhante	Glória de Dourados
	Maracaju	Fátima do Sul
	Laguna Carapã	Dourados
	Juti	Douradina
	Jateí	Deodápolis
		Caarapó

> *Logística de Abastecimento*

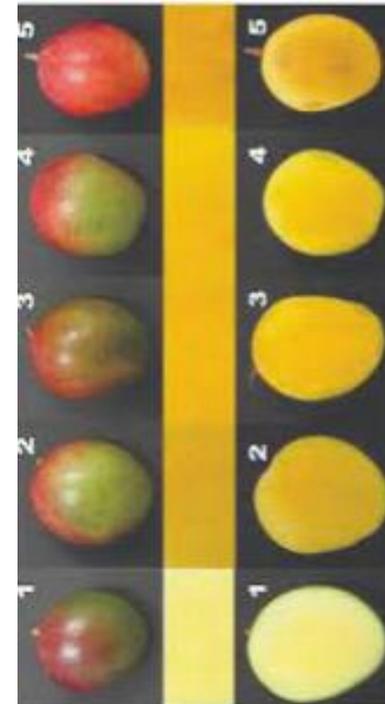
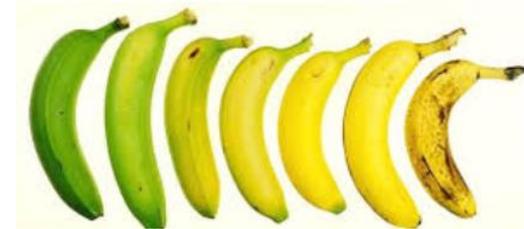
Gestão Centralizada X Gestão Descentralizada



Logística de Abastecimento

> *Falhas encontradas*

- Grau de maturação do produto entregue;
- Não respeito a sazonalidade;
- Falhas na comunicação interna e externa;
- Não utilizar a tecnologia/Dependência;



> *Falhas encontradas*

- Ausências de parcerias e diálogo com outros setores;
- Ter o planejamento para as datas festivas anuais (páscoa, festas juninas, aniversários entre outras)
- Diálogo com a área pedagógica/professores... (jornada de EAN ??)



> *Falhas encontradas*

- Legislação local sobre cantinas escolares?
- Ambiente obesogênico
- Casos específicos de TEA/ Seletividade, Alergias e Intolerâncias



> **É il**

ação

MANUAL DE NECESSIDADES ALIMENTARES ESPECIAIS NO AMBIENTE ESCOLAR

PREFEITURA MUNICIPAL DE RIO BRILHANTE
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO

ADOLFO HENRIQUE COSTA DOS SANTOS
ALINE GONÇALVES NAVARRETE DE PAULA
THAIS NEVES AMADO

Maio/2023



Patologias relatadas	Número de Alunos	%
Intolerância à lactose	30	45.45%
Alergia a corantes vermelhos	9	13.64%
APLV	5	7.58%
Outras alergias – Ovo	4	6.06%
Colesterol elevado*	3	4.55%
Outras alergias - Achocolatado/chocolate	3	4.55%
Outras alergias - Alergia a amendoim	2	3.03%
Outras alergias - Leite e derivados	2	3.03%
Diabetes*	1	1.52%
Fenilcetonúria	1	1.52%
Hipertensão*	1	1.52%
Soja	1	1.52%
Outras alergias - Alergia a amora	1	1.52%
Outras alergias - alergia a mostarda, ketchup e maionese	1	1.52%



> **Desmistificando a Legislação do PNAE nos cardápios**

Dra. Daniela Bicalho
CRN-3: 23.544

2023



CRN₃
CONSELHO REGIONAL DE
NUTRICIONISTAS 3ª REGIÃO
SP | MS

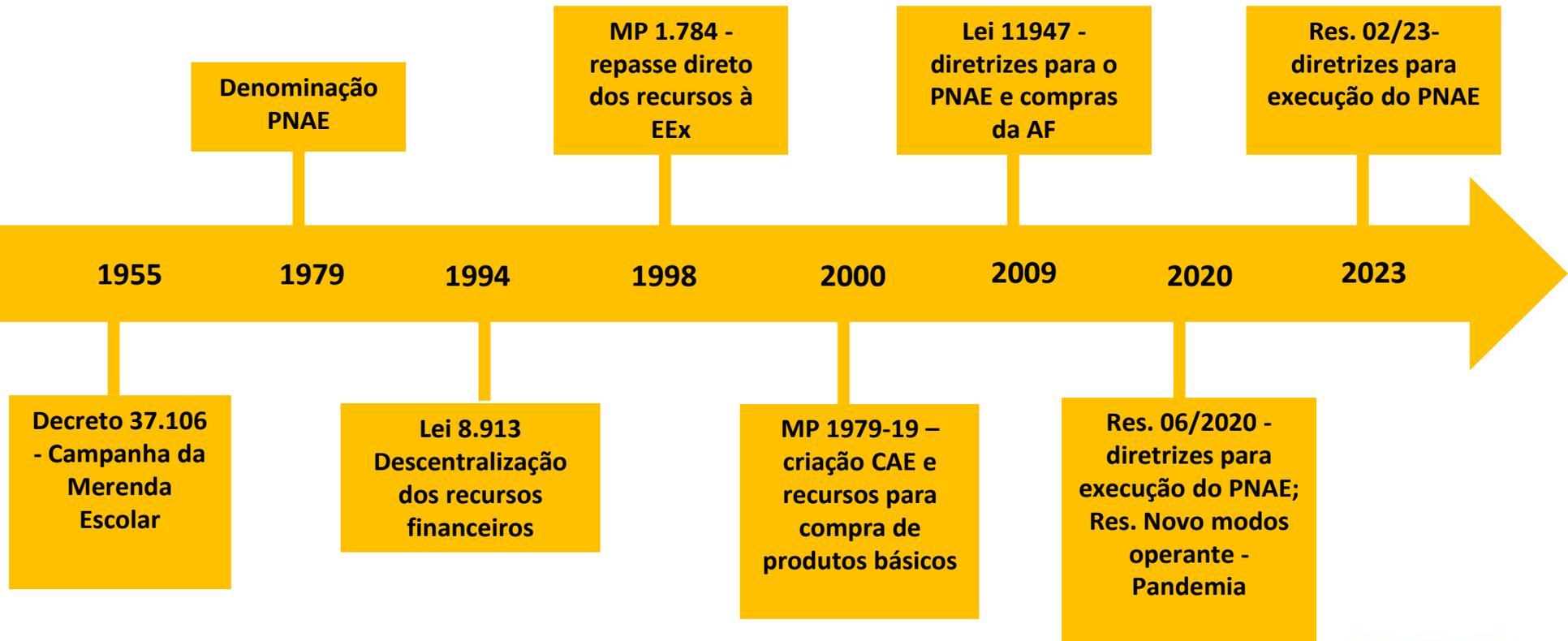


Conteúdo

- ✓ Trajetória da legislação
- ✓ Objetivo do PNAE
- ✓ Diretrizes do PNAE
- ✓ Legislações
- ✓ Recursos Financeiros
- ✓ Legislação no Cardápio escolar



> Trajetória da legislação

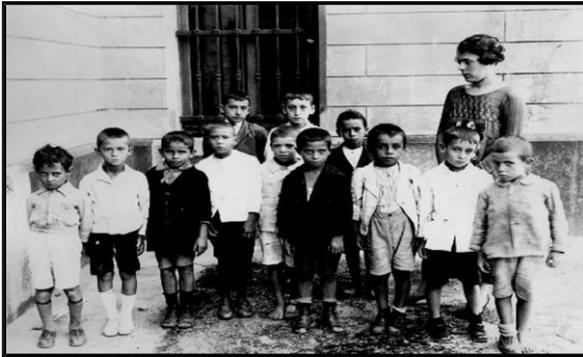


(Rodrigues, 2013; Turpin, 2009)



TRAJETÓRIA

MUDANÇA DE PARADIGMA



ASSISTENCIALISTA

“Matar a fome”



DIREITO DO ESTUDANTE

“Alimentação adequada e saudável”



OBJETIVO

"Contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de práticas alimentares saudáveis dos alunos, por meio de ações de educação alimentar e nutricional e da oferta de refeições que cubram as suas necessidades nutricionais durante o período letivo."

Universalidade



**Emprego da
alimentação
saudável e
adequada**



**Inclusão
da EAN**



**Participação da
comunidade no
controle social**

**Apoio ao
desenvolvimento
sustentável**



**Direito à
alimentação escolar**





LEGISLAÇÃO



**Lei Federal Nº 11.947
(16/06/2009)**



Dispõe sobre o atendimento da
alimentação escolar Diretrizes do
PNAE

**Res. nº06/FNDE
(08/05/2020)**



Dispõe sobre o atendimento da
alimentação escolar aos alunos da
educação básica no âmbito do
Programa Nacional de
Alimentação Escolar - PNAE.

**Res. nº02/FNDE
(10/03/2023)**



VALORES DO RECURSO



CÁLCULO DE REPASSE PER CAPITA

Número de dias letivos X números de alunos X per capita = Repasse

Tipo de Unidade	Valores
Educação de Jovens e Adultos - EJA	R\$ 0,41
Ensino Fundamental e no Ensino Médio	R\$ 0,50
Pré-escola (exceto escolas indígenas e remanescentes de quilombos)	R\$ 0,72
Escolas indígenas e remanescentes de quilombos	R\$ 0,86
Creches e escolas de tempo integral (mín. de 7h), inclusive indígenas e remanescentes de quilombos	R\$ 1,37

> NUTRICIONISTA



> CARDÁPIOS



O que considerar?



> CARDÁPIOS

Elaborados por
Nutricionistas



Lei nº 11.947/2009

Art. 12. Os cardápios da alimentação escolar deverão ser elaborados pelo nutricionista responsável com utilização de gêneros alimentícios básicos, respeitando-se as referências nutricionais, os hábitos alimentares, a cultura e a tradição alimentar da localidade, pautando-se na sustentabilidade e diversificação agrícola da região, na alimentação saudável e adequada.

> REFERÊNCIAS

**Guia Alimentar para
 população brasileira**

**Guia Alimentar para
 menores de 2 anos**

**Lei 11947/2009
 Resolução 06/2020
 Resolução 26/2023**



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
 FUNDO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO DA EDUCAÇÃO
 CONSELHO DELIBERATIVO

RESOLUÇÃO Nº 06, DE 08 DE MAIO DE 2020

Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.

FUNDAMENTAÇÃO LEGAL:

- Constituição Federal de 1988, arts. 6º, 205, 208 e 211 e inciso VI do art. 30.
- Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993.
- Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996.
- Lei nº 9.421, de 20 de março de 1997.
- Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002.
- Lei nº 10.833, de 22 de dezembro de 2003.
- Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006.
- Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009.
- Lei nº 13.524 de 14 de setembro de 2007.
- Lei nº 12.512, de 14 de outubro de 2011.
- Lei nº 12.982, de 28 de maio de 2014.
- Decreto nº 6.286, de 5 de dezembro de 2007.
- Decreto nº 6.323, de 27 de dezembro de 2007.
- Decreto nº 7.083, de 27 de janeiro de 2010.
- Decreto nº 7.507, de 27 de junho de 2011.
- Decreto nº 7.611, de 17 de novembro de 2011.
- Decreto nº 7.775, de 04 de julho de 2012.
- Decreto nº 7.806, de 03 de janeiro de 2013.
- Decreto nº 10.024, de 20 de setembro de 2010.
- Portaria Interministerial MEC/MS nº 1.030, de 08 de maio de 2006.
- Portaria Interministerial MPOG/MS/CGU nº 424, de 30 de dezembro de 2016.
- Portaria Interministerial MEC/MS nº 1.055, de 25 de abril de 2017.
- Resolução CD/FNDE nº 31, de 17 de julho de 2011.
- Resolução CD/FNDE nº 02, de 18 de janeiro de 2012.
- Resolução CD/FNDE nº 43, de 04 de setembro de 2012.
- Resolução CD/FNDE nº 24, de 14 de junho de 2013.
- Resolução CD/FNDE nº 22, de 18 de outubro de 2014.
- Resolução Conselho Federal de Nutricionistas nº 465, 23 de agosto de 2010.
- Instrução Normativa Tribunal de Contas da União nº 71, de 28 de novembro de 2012.

O PRESIDENTE DO CONSELHO DELIBERATIVO DO FUNDO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO DA EDUCAÇÃO – FNDE, SUBSTITUÍDO, no uso das atribuições que lhe conferem o art. 16 do Anexo I do Decreto nº 9.507, de 20 de março de 2017, os arts. 3º, 5º e 6º do Anexo da Resolução CD/FNDE nº 31, de 30 de setembro de 2003, dos incisos I e II do art. 16 da Lei nº 11.947/2009, e

CONSIDERANDO as necessidades de constante aperfeiçoamento das ações de gestão do Programa e de consolidação de normativos dispersos em diferentes atos oficiais, com vistas a atender ao disposto na Constituição Federal nos artigos 6º, 205, 208 e artigo 211.

CONSIDERANDO que a segunda edição do Guia Alimentar para a População Brasileira, publicada em 2014 pelo Ministério da Saúde – MS, que preconiza a alimentação adequada e saudável baseada no consumo de alimentos in natura ou minimamente processados, devendo ser limitado o consumo de alimentos processados e evitado o consumo de alimentos ultraprocessados, bem como o Guia

> BIBLIOGRAFIA INDICADA



3 Cardápio escolar como instrumento norteador do Programa de Alimentação Escolar

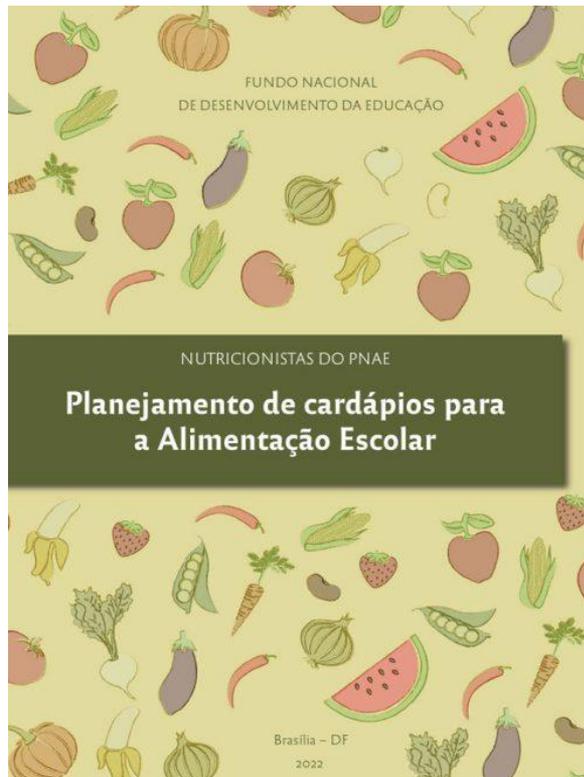
Daniela Bicalho
Olavo de Oliveira Braga Neto
Flavia Schwartzman

O cardápio da alimentação escolar é um instrumento que visa a assegurar a oferta de uma alimentação saudável e adequada aos estudantes, garantindo o atendimento das suas necessidades nutricionais durante o período letivo; além disso, também tem o potencial de ser um elemento pedagógico ao mostrar, na prática, como deve ser uma refeição saudável, caracterizando-se, portanto, como um importante instrumento de educação alimentar e nutricional (EAN) (16).

Dessa forma, o planejamento dos cardápios e o acompanhamento de sua execução devem estar alinhados para o alcance dos objetivos do programa de alimentação escolar.

A definição do cardápio não significa apenas estabelecer quais alimentos deverão ser consumidos pelos alunos na alimentação escolar a cada dia da semana. É fundamental que haja um planejamento sistemático, levando-se em consideração a faixa etária e o perfil epidemiológico da população atendida, os hábitos e as restrições alimentares dos estudantes, a oferta de alimentos produzidos em âmbito local / regional, a

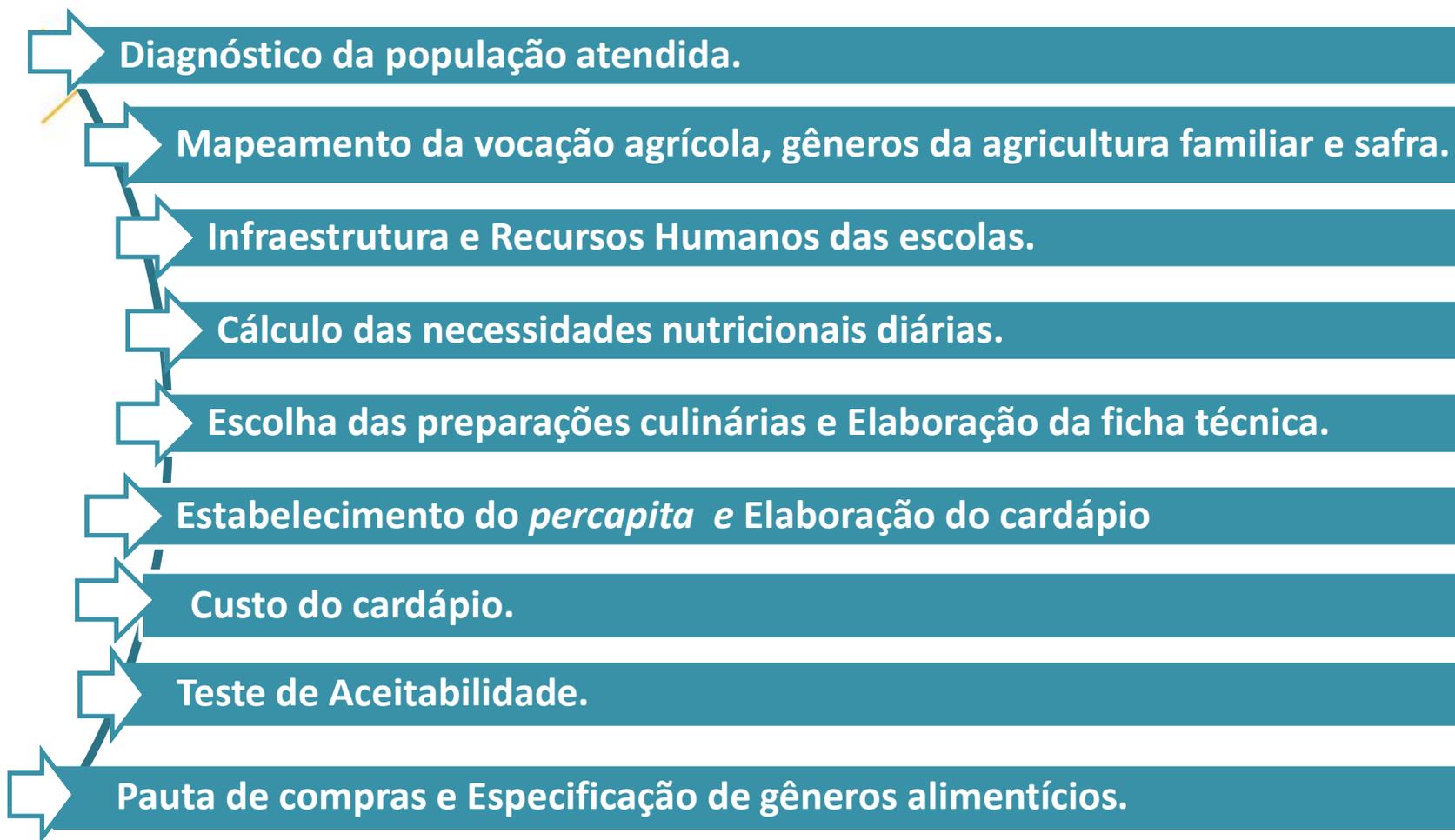
> FERRAMENTA DE APOIO



PLANEJAMENTO DE CARDÁPIOS PARA A ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

APRESENTAÇÃO	1
1. CAPÍTULO I – ENTENDENDO O CARDÁPIO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR	5
11 INTRODUÇÃO AO PLANEJAMENTO DE CARDÁPIOS	8
12 O QUE É CARDÁPIO	8
13 OBJETIVOS DO CARDÁPIO	10
14 RESPONSABILIDADE E IMPORTÂNCIA NA ELABORAÇÃO DO CARDÁPIO DO PNAE	12
15 LEGISLAÇÃO E REFERÊNCIAS	34
16 DESMISTIFICANDO A RESOLUÇÃO CEE/PMDE Nº 06/2020	16
2. CAPÍTULO II – PLANEJAMENTO DO CARDÁPIO	33
21 DIAGNÓSTICO DO PERFIL DA POPULAÇÃO ATENDIDA	34
22 Mapeamento da vocação agrícola da região, cenários de agricultura familiar e SAFRA	42
23 INFRAESTRUTURA E RECURSOS HUMANOS	44
24 PLAN PNAE	46
25 CÁLCULO DAS NECESSIDADES NUTRICIONAIS	48
26 ESCOLHA DAS PREPARAÇÕES CULINÁRIAS E ELABORAÇÃO DO CARDÁPIO	52
27 ÍNDICE DE QUALIDADE DA COORDENAÇÃO DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL – IQ COSAN*	56
28 ELABORAÇÃO DA FICHA TÉCNICA E ESTABELECIMENTO DO PRECATORIO	58
29 CÁLCULO DO CUSTO DO CARDÁPIO	64
30 REALIZAÇÃO DO TESTE DE ACEITABILIDADE	66
31 BALANÇO DE COMPRAS E EFECTIVAÇÃO DOS CENTROS ALIMENTÍCIOS	69
3. CAPÍTULO III – CARDÁPIO POR TIPO DE CLIENTELA ATENDIDA	73
31 EDUCAÇÃO INFANTIL (0 A 5 ANOS)	76
32 EDUCAÇÃO FUNDAMENTAL A 5 ANOS	86
33 ENSINO MÉDIO (16 A 18 ANOS)	88
34 EDUCAÇÃO DE JOVENS E ADULTOS (19 A 60 ANOS)	90
35 INDIGENAS	92
36 QUILOMÉDIAS	94
37 ATENDIMENTO EDUCACIONAL ESPECIALIZADO (AEE)	96
38 GESTANTES	98
39 ALIMENTAÇÃO VEGETARIANA	100
REFERÊNCIAS	105
ANEXOS	111

Etapas para o planejamento:



> **CARDÁPIO**

**Qualidade
nutricional**



> Qualidade nutricional



Promoção da alimentação saudável e adequada

Base de gêneros in natura e minimamente processados

Atender às necessidades nutricionais

Diferenciados para cada faixa etária, modalidade de ensino e necessidades específicas

Considerar os hábitos alimentares, a cultura alimentar, sustentabilidade, sazonalidade e diversificação de alimentos locais

> Qualidade nutricional

- mínimo 75% dos recursos federais devem ser utilizados para a aquisição de alimentos *in natura* ou minimamente processados;
- no máximo 20% de alimentos processados e ultraprocessados;
- no máximo 5% de ingredientes culinários processados



> Qualidade nutricional





Qualidade nutricional





Qualidade nutricional

VALORES DE REFERÊNCIA DE ENERGIA, MACRO E MICRONUTRIENTES*

20% das necessidades nutricionais diárias												
Categoria	Idade	Energia (Kcal)	Carboidratos (g)	Proteínas (g)	Lipídios (g)	Fibras (g)	Vitaminas		Minerais (mg)			
							A (µg)	C (mg)	Ca	Fe	Mg	Zn
Creche	7 – 11 meses	135	21,9	4,2	3,4	-	100	10	54	2,2	15	0,6
	1 – 3 anos	200	32,5	6,3	5,0	3,8	60	3	100	1,4	16	0,6
Pré-escola	4 – 5 anos	270	43,9	8,4	6,8	5,0	80	5	160	2,0	26	1,0
Ensino Fundamental	6 – 10 anos	300	48,8	9,4	7,5	5,4	100	7	210	1,8	37	1,3
	11 – 15 anos	435	70,7	13,6	10,9	6,1	140	12	260	2,1	63	1,8
Ensino Médio	16 – 18 anos	500	81,3	15,6	12,5	6,4	160	14	260	2,6	77	2,0
EJA	19 – 30 anos	450	73,1	14,0	11,3	6,3	160	17	200	2,6	71	1,9
	31 – 60 anos	435	70,7	13,6	10,9	5,7	160	17	220	2,1	74	1,9

* Fonte: Energia – Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação (FAO), 2001; Carboidrato, Proteína e Lipídio – Organização Mundial de Saúde (OMS), 2003; Fibras, Vitaminas e Minerais – Referência da Ingestão Dietética (DRI) / Instituto de Medicina Americano (IOM), 1997 – 2009 – 2001. Adaptada.

30% das necessidades nutricionais diárias												
Categoria	Idade	Energia (Kcal)	Carboidratos (g)	Proteínas (g)	Lipídios (g)	Fibras (g)	Vitaminas		Minerais (mg)			
							A (µg)	C (mg)	Ca	Fe	Mg	Zn
Creche	7 – 11 meses	200	32,5	6,3	5,0	-	150	15	81	3,3	23	0,9
	1 – 3 anos	300	48,8	9,4	7,5	5,7	90	5	150	2,1	24	0,9
Pré-escola	4 – 5 anos	400	65,0	12,5	10,0	7,5	120	8	240	3,0	39	1,5
Ensino Fundamental	6 – 10 anos	450	73,1	14,0	11,3	8,0	150	11	315	2,7	56	2,0
	11 – 15 anos	650	105,6	20,3	16,3	9,0	210	18	390	3,2	95	2,7
Ensino Médio	16 – 18 anos	750	121,8	23,4	18,8	9,6	240	21	390	3,9	116	3,0
EJA	19 – 30 anos	680	110,5	21,3	17,0	9,5	240	26	300	3,9	107	2,9
	31 – 60 anos	650	105,6	20,3	16,3	8,5	240	26	330	3,2	111	2,9

* Fonte: Energia – Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação (FAO), 2001; Carboidrato, Proteína e Lipídio – Organização Mundial de Saúde (OMS), 2003; Fibras, Vitaminas e Minerais – Referência da Ingestão Dietética (DRI) / Instituto de Medicina Americano (IOM), 1997 – 2009 – 2001. Adaptada.

> **Qualidade
nutricional**

Per Capta e Porcionamento



Almoço

Cardápio

- Arroz
- Feijão carioca
- Ovo
- Escarola crua
- Gelatina

FAIXA ETÁRIA - 1 ano a 11 anos e 11 meses

Alimento	Per Capta	Porcionamento	Medida Caseira
Arroz	30 g	66 g	1 escumadeira rasa
Feijão carioca	15 g	32 g	2 e 1/2 colheres de sopa rasas
Ovo	1 unidade	1 unidade	1 unidade
Escarola Crua	15 g	15 g	1/2 escumadeira rasa
Gelatina	60 ml	60 ml	1/2 pote descartável

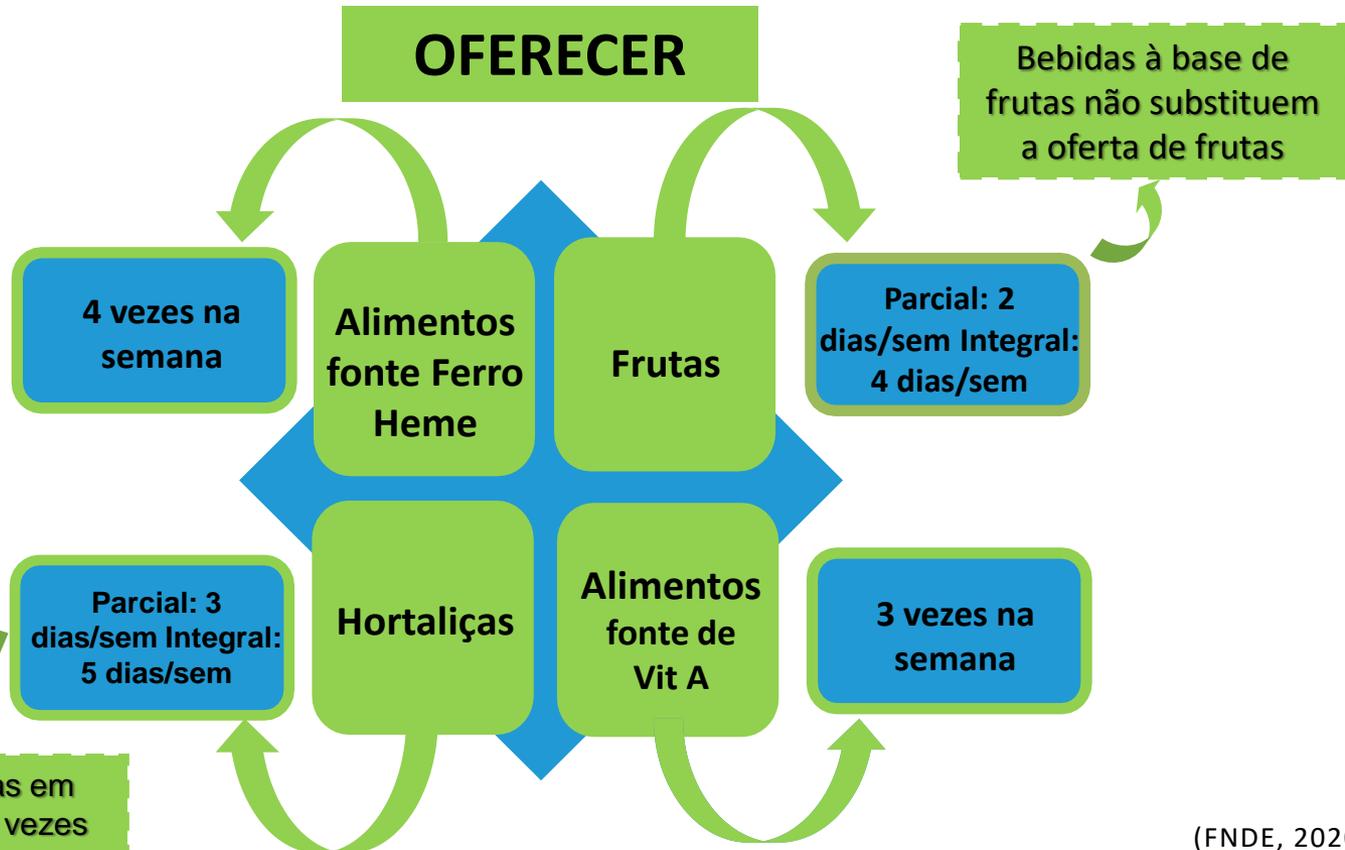
74 CEI

Manual de Orientação para Unidades Educacionais com Propósito de Serviço de Alimentação Escolar



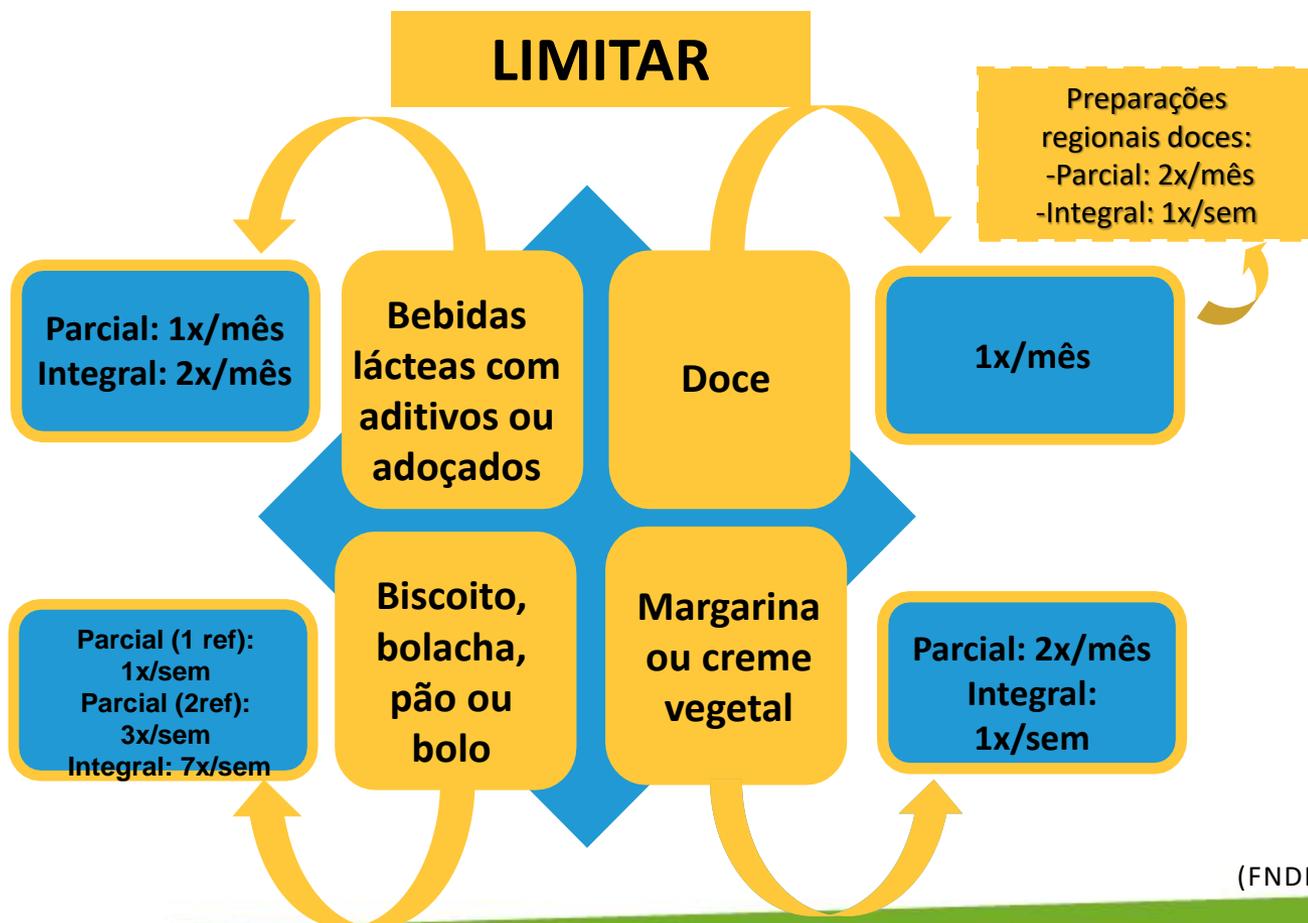
Planejamento do cardápio

OFERECER



(FNDE, 2020)

Planejamento do cardápio



(FNDE, 2020)



Planejamento do cardápio



(FNDE, 2020)

MAS..... É PRECISO SONHAR



Atualmente: “Refeição completa”

Obrigada pela atenção!!!



E-mail

bicalhodaniela@gmail.com



Rede Social

@nutridanibicalho



▼ Av. Brigadeiro Faria Lima, 1461 > 3º andar
Torre Sul > Jardim Paulistano
CEP 01452-002 > São Paulo SP

www.crn3.org.br