

TEMA



24/11/2023 – 7º encontro

Educação alimentar e nutricional - Hortas escolares e sustentabilidade – ODS

Gestão SEE - “Apresentação sobre a gestão da Secretaria do Estado de Educação – SP”

> Aperfeiçoamento: o nutricionista na Alimentação Escolar - 2023

**Encontro 07:
Educação
alimentar e
nutricional -
Hortas
escolares e
sustentabilidade
(ODS)**



CRN₃
CONSELHO REGIONAL DE
NUTRICIONISTAS 3ª REGIÃO
SP | MS

QUEM SOMOS NÓS?



BIANCA



LEGIANE

Objetivo e Meta do encontro:

- Contribuir para a elaboração de projetos de educação alimentar e nutricional.
- Ampliar o conhecimento dos nutricionistas sobre os projetos municipais, estaduais e da rede federal já existentes e, remodelá-los, se necessário.

EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL

- PROPOSTA: UTILIZAÇÃO DO RECURSO TECNOLÓGICO:
PADLET
- PERGUNTA 01:
O que é EAN como definição?
- PERGUNTA 02:
O que ela representa para você?



Pergunta 01

<https://padlet.com/profabiancablanco/encontro-07-2023-educa-o-alimentar-e-nutricional-ean-asvid88inz0zvazj>

Pergunta 02

<https://padlet.com/profabiancablanco/encontro-07-2023-educa-o-alimentar-e-nutricional-ean-qtk1ssipf6q572z9>



Bianca Blanco + 9 • 3d

ENCONTRO 07-2023 - EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL (EAN)

Aperfeiçoamento: o nutricionista na Alimentação Escolar - 2023

Anônimo 1m

Oportunizar levar o conhecimento de alimentos e melhorar hábitos de vida

♡ 1

Anônimo 1m

mostrar que é possível uma alimentação adequada com alimentos de valores acessíveis.

♡ 1

Anônimo 1m

Conseguir levar um conhecimento que é possível comer bem de forma saudável. Principalmente para educação infantil onde esta aprendendo ainda ...

♡ 1

Anônimo 1m

promoção de saúde e mudança no estilo e qualidade de vida

♡ 1

Anônimo 1m

EAN é uma das atribuições da Nutri que mais aproxima aos alunos e deixa memória afetiva e aprendizado por muito tempo!!!

♡ 1

Anônimo 1m

Mudança no estilo e qualidade de vida e promoção de saúde

♡ 1

Anônimo 1m

Segurança Alimentar

♡ 1

Anônimo 1m

Segurança entre família e escola.

♡ 1

Anônimo 1m

estímulo a autonomia e a construções coletivas

♡ 1

Anônimo 1m

Aprendizado, compartilhar vivências, troca

♡ 1

Anônimo 1m

O que EAN representa para você?

♡ 1

Anônimo 1m

Oportunidade e desafio

♡ 1



Bianca Bianco + 18 • 1h

ENCONTRO 07-2023 - EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL (EAN)

Aperfeiçoamento: o nutricionista na Alimentação Escolar - 2023



Anônimo 1m

0

Anônimo 1m

EAN REDE ESTADUAL MS- PONTA PORÃ

0

Anônimo 1m

Oportunizar e levar conhecimento podendo melhorar hábitos alimentares

0

Anônimo 1m

Semana Municipal de Alimentação

Anônimo 1m

Alunos na manutenção de horta

0

Anônimo 1m

Aprendizado além das

Anônimo 1m

Esse meu projeto da roça a mesa

0

Anônimo 1m

Autonomia alimentar

0

Anônimo 1m

Proporcionar conhecimento às pessoas

Anônimo 1m

Promover o contato "criança-alimento", que por muitas vezes não

Anônimo 1m

Promover práticas saudáveis e



Promover o contato "criança-alimento", que por muitas vezes não acontece em casa

♡ 0

odisael 1m

Ferramenta indispensável para formação de hábitos saudáveis, contribuindo para qualidade de vida, família, criar memórias afetivas.

♡ 0

Anônimo 1m

EAN

Promover educação nutricional

♡ 0

Anônimo 1m

Promover práticas saudáveis e melhorar a qualidade de vida.

♡ 0



♡ 0

Anônimo 1m

Aprendizado além das paredes da sala de aula

♡ 0

Anônimo 1m

Proporcionar conhecimento às pessoas sobre como ter uma alimentação adequada.

♡ 0

Anônimo 1m

Aprender e Conhecer novos sabores

♡ 0

Anônimo 1m

Levar consciência de alimentação e nutrição

♡ 0

Anônimo 1m

Transmissão de conhecimentos sobre hábitos alimentares saudáveis.

♡ 0

Anônimo 1m

Qualidade de vida

♡ 0

Anônimo 1m

Promoção da saúde do estudante e dos familiares em casa

♡ 0

Anônimo 1m

Capacitar as pessoas a adquirir autonomia para fazerem as próprias escolhas alimentares

♡ 0

Anônimo 1m

Saúde

♡ 0

Anônimo 1m

Promover hábitos saudáveis

♡ 0

Anônimo 1m

Aprendizado

♡ 0

Anônimo 1m

Formação hábitos saudáveis

Anônimo 1m

Conhecimento

Conhecimento

Anônimo 1m

Acredito que como definição seja um conjunto de ações que transmitam novos conhecimentos.



EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL

socorro deussss



EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL



EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL

Educação Alimentar e Nutricional (EAN): no contexto da realização do Direito Humano à alimentação adequada e da garantia da Segurança Alimentar e Nutricional, é um campo de conhecimento e de prática contínua e permanente, transdisciplinar, intersetorial e multiprofissional que visa promover a prática autônoma e voluntária de hábitos alimentares saudáveis. A prática de EAN deve fazer uso de abordagens e recursos educacionais problematizadores e ativos que favoreçam o diálogo junto a indivíduos e grupos populacionais, considerando todas as fases do curso da vida, etapas do sistema alimentar e as interações e significados que compõem o comportamento alimentar.

(Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome, 2012, p.23)

CAPÍTULO I DAS ATIVIDADES TÉCNICAS

Art. 3º Compete ao nutricionista, vinculado à Entidade Executora, no âmbito do Programa de Alimentação Escolar (PAE), exercer as seguintes atividades obrigatórias:

- I. Realizar o diagnóstico e o acompanhamento do estado nutricional, calculando os parâmetros nutricionais para atendimento da clientela (educação básica: educação infantil - creche e pré-escola, - ensino fundamental, ensino médio, EJA - educação de jovens adultos) com base no resultado da avaliação nutricional, e em consonância com os parâmetros definidos em normativas do FNDE;
- II. Estimular a identificação de indivíduos com necessidades nutricionais específicas, para que recebam o atendimento adequado no Programa de Alimentação Escolar (PAE);
- III. Planejar, elaborar, acompanhar e avaliar o cardápio da alimentação escolar, com base no diagnóstico nutricional e nas referências nutricionais, observando:
 - a. adequação às faixas etárias e aos perfis epidemiológicos das populações atendidas, para definir a quantidade e a qualidade dos alimentos;
 - b. respeito aos hábitos alimentares e à cultura alimentar de cada localidade, à sua vocação agrícola e à alimentação saudável e adequada;
 - c. utilização dos produtos da Agricultura Familiar e dos Empreendedores Familiares Rurais, priorizando, sempre que possível, os alimentos orgânicos e/ou agroecológicos; local, regional, territorial, estadual, ou nacional, nesta ordem de prioridade.
- IV. Propor e realizar ações de educação alimentar e nutricional para a comunidade escolar, inclusive promovendo a consciência ecológica e ambiental, articulando-se com a direção e com a coordenação pedagógica da escola para o planejamento de atividades com o conteúdo de alimentação e nutrição;
- V. Elaborar fichas técnicas das preparações que compõem o cardápio;
- VI. Planejar, orientar e supervisionar as atividades de seleção, compra, armazenamento, produção e distribuição dos alimentos, zelando pela quantidade, qualidade e conservação dos produtos, observadas sempre as boas práticas higiênico-sanitárias;
- VII. Planejar, coordenar e supervisionar a aplicação de testes de aceitabilidade junto à clientela, sempre que ocorrer no cardápio a introdução de alimento novo ou quaisquer outras alterações inovadoras, no que diz respeito ao preparo, ou para avaliar a aceitação dos cardápios praticados frequentemente. Para tanto, devem ser observados parâmetros técnicos, científicos e sensoriais reconhecidos, estabelecidos em normativa do Programa. O registro se dará no Relatório Anual de Gestão do PNAE, conforme estabelecido pelo FNDE;

https://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/resolucoes/Res_465_2010.htm

Legislações

- VIII. Interagir com os agricultores familiares e empreendedores familiares rurais e suas organizações, de forma a conhecer a produção local inserindo esses produtos na alimentação escolar;
- IX. Participar do processo de licitação e da compra direta da agricultura familiar para aquisição de gêneros alimentícios, no que se refere à parte técnica (especificações, quantitativos, entre outros);
- X. Orientar e supervisionar as atividades de higienização de ambientes, armazenamento de alimentos, veículos de transporte de alimentos, equipamentos e utensílios da instituição;
- XI. Elaborar e implantar o Manual de Boas Práticas para Serviços de Alimentação de Fabricação e Controle para UAN;
- XII. Elaborar o Plano Anual de Trabalho do PAE, contemplando os procedimentos adotados para o desenvolvimento das atribuições;
- XIII. Assessorar o CAE no que diz respeito à execução técnica do PAE.

https://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/resolucoes/Res_465_2010.htm

Art. 4º Compete ao nutricionista, vinculado a Entidade Executora, no âmbito do Programa de Alimentação Escolar (PAE), exercer as seguintes atividades complementares:

- I. Coordenar, supervisionar e executar ações de educação permanente em alimentação e nutrição para a comunidade escolar;
- II. Participar do processo de avaliação técnica dos fornecedores de gêneros alimentícios, a fim de emitir parecer técnico, com o objetivo de estabelecer critérios qualitativos para a participação dos mesmos no processo de aquisição dos alimentos;
- III. Participar da avaliação técnica no processo de aquisição de utensílios e equipamentos, produtos de limpeza e desinfecção, bem como na contratação de prestadores de serviços que interfiram diretamente na execução do PAE;
- IV. Participar do recrutamento, seleção e capacitação de pessoal que atue diretamente na execução do PAE;
- V. Participar de equipes multidisciplinares destinadas a planejar, implantar, implementar, controlar e executar políticas, programas, cursos, pesquisas e eventos na área de alimentação escolar;
- VI. Contribuir na elaboração e revisão das normas reguladoras próprias da área de alimentação e nutrição;
- VII. Colaborar na formação de profissionais na área de alimentação e nutrição, supervisionando estagiários e participando de programas de aperfeiçoamento, qualificação e capacitação;
- VIII. Comunicar os responsáveis legais e, caso necessário, a autoridade competente, quando da existência de condições do PAE impeditivas de boa prática profissional ou que sejam prejudiciais à saúde e à vida da coletividade;
- IX. Capacitar e coordenar as ações das equipes de supervisores das unidades da entidade executora relativas ao PAE.

https://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/resolucoes/Res_465_2010.htm



Presidência da República
Secretaria-Geral
Subchefia para Assuntos Jurídicos

LEI Nº 13.666, DE 16 DE MAIO DE 2018.

Altera a Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996 (Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional), para incluir o tema transversal da educação alimentar e nutricional no currículo escolar.

Vigência

O PRESIDENTE DA REPÚBLICA Faço saber que o Congresso Nacional decreta e eu sanciono a seguinte Lei:

Art. 1º O art. 26 da Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996 (Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional), passa a vigorar acrescido do seguinte § 9º-A:

*Art. 26.

§ 9º-A. A educação alimentar e nutricional será incluída entre os temas transversais de que trata o caput. (NR)

Art. 2º Esta Lei entra em vigor após decorridos 180 (cento e oitenta) dias de sua publicação oficial.

Brasília, 16 de maio de 2018; 197º da Independência e 130º da República.

MICHEL TEMER
Alberto Beltrame
Gustavo do Vale Rocha

Este texto não substitui o publicado no DOU de 17.5.2018

LEGISLAÇÃO

Portaria Interministerial nº 1010, 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.



Página 1 de 54

CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS

RESOLUÇÃO CFN Nº 600 DE 25 DE FEVEREIRO DE 2018

Dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições, indica parâmetros numéricos mínimos de referência, por área de atuação, para a efetividade dos serviços prestados à sociedade e dá outras providências.¹

Considerando que o Marco de Referência de Educação Alimentar e Nutricional para as Políticas Públicas, editado em parceria pelo Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome, Ministério da Saúde e Ministério da Educação, trata da execução da prática de ações de Educação Alimentar e Nutricional e contempla a responsabilidade do nutricionista na aplicação destas ações enquanto recurso terapêutico em indivíduos ou grupos sadios ou com algum agravo ou doença;

https://www.gov.br/fnde/pt-br/acesso-a-informacao/acoes-e-programas/programas/pnae/manuais-e-cartilhas/covv_of_Cadernodelegislao_PNAE_2023.pdf

SUMÁRIO

1. NORMATIVOS GERAIS.....	4
1.1 Lei Federal nº 11.947, de 16 de junho de 2009.....	4
1.2 Lei Federal nº 13.987, de 7 de abril de 2020	10
1.3 Resolução FNDE nº 6, de 08 de maio de 2020	10
1.4 Resolução FNDE nº 20, de 02 de dezembro de 2020	49
1.5 Resolução FNDE nº 21, de 16 de novembro de 2021	52
1.6 Resolução FNDE nº 02, de 10 de março de 2023.....	53
1.7 Portaria Interministerial nº 1.010, de 8 de maio de 2006.....	53
1.7 Lei Federal nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996.	56

2. NOTAS TÉCNICAS DO PNAE..... 76

2.1 Nota Técnica nº 2974175/2022/COSAN/CGPAE/DIRAE - Posicionamento Técnico e Orientações Gerais sobre o Comércio de Alimentos dentro das Escolas da Rede Pública de Educação Básica contempladas com o Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE. 76

2.2 Nota Técnica nº 3049124/2022/COSAN/CGPAE/DIRAE - Aleitamento Materno e Alimentação Complementar no contexto do PNAE. 86

2.3 Nota Técnica nº 2810740/2022/COSAN/CGPAE/DIRAE - Educação Alimentar e Nutricional no PNAE: atores sociais e possibilidades de atuação. 103

2.4 Nota Técnica nº 2139545/2020/COSAN/CGPAE/DIRAE - Alterações dos aspectos de Alimentação e Nutrição e da Agricultura Familiar dispostos da Resolução CD/FNDE nº 20, de 2 de dezembro de 2020. 113

2.5 Nota Técnica nº 1904244/2020/COEFA/CGPAE/DIRAE - Alterações constantes da Resolução CD/FNDE nº 6, de 8 de maio de 2020, relativas aos aspectos relacionados aos recursos financeiros federais do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e sua movimentação..... 115

2.6 Nota Técnica nº 1897361/2020/DIDAF/COSAN/CGPAE/DIRAE - Alterações dos aspectos da Agricultura Familiar da Resolução CD/FNDE nº 6, de 8 de maio de 2020. 117

2.7 Nota Técnica nº 1894784/2020/COSAN/CGPAE/DIRAE - Atualização das recomendações para o Planejamento de Cardápios das Creches atendidas pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE..... 120

2.8 Nota Técnica nº 1894673/2020/COSAN/CGPAE/DIRAE - Atualização das recomendações acerca da Alimentação Vegetariana no Programa Nacional De Alimentação Escolar – PNAE. 128

2.9 Nota Técnica nº 1879810/2020/COSAN/CGPAE/DIRAE - Alterações dos Aspectos de Alimentação e Nutrição e de Segurança Alimentar e Nutricional da Resolução CD/FNDE nº 6, de 08 de maio de 2020..... 137

2.10 Nota Técnica nº 5007/2016/COSAN/ÁGAPE/DIRAE - Especificação de gêneros alimentícios para o Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE..... 144

2.11 Nota Técnica nº 5002/2016/COSAN/CGPAE/DIRAE – Controle de Estoque de Alimentos no PNAE. 148

2.12 Nota Técnica nº 02/2014 – COSAN/CGPAE/DIRAE/FNDE - Aquisição de leite em pó para a Alimentação Escolar. 151



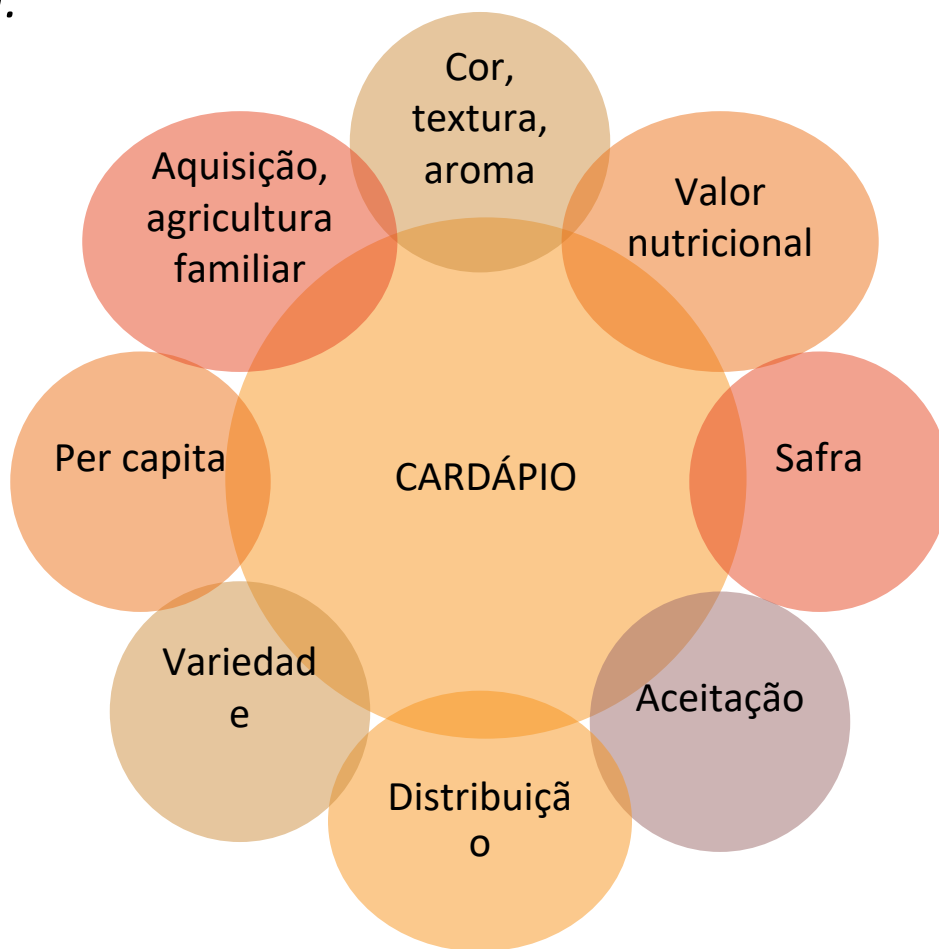


3. Nutricionista no PNAE	154
3.1 Resolução CFN nº 465, de 23 de agosto de 2010	154
3.2 Resolução CFN nº 576/2016	158
3.3 Código de Ética e de Conduta do Nutricionista Resolução CFN nº 599/2018.....	161
3.4 Código de Ética e de Conduta do Nutricionista	161

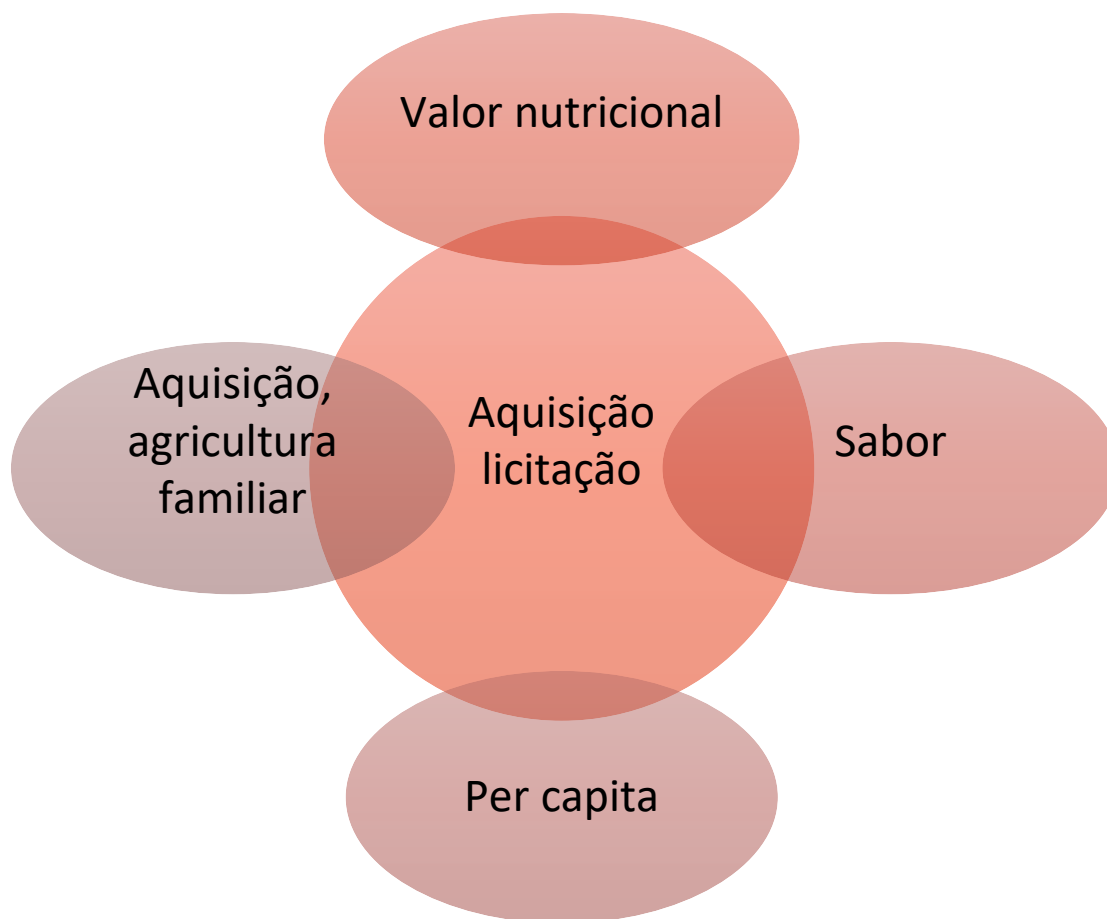
4. Controle de qualidade.....	170
4.1 Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004	170
4.2 Resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003.....	178
4.3 Resolução RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002.....	184
4.4 Resolução RDC nº 340, de 13 de dezembro de 2002.....	195
4.5 Lei nº 10.674, de 16 de maio de 2003.....	195
4.6 Resolução RDC nº 26, de 2 de julho de 2015.....	196
4.7 Resolução RDC nº 49, de 31 de outubro de 2013	198
4.8 Resolução RDC nº 27, de 6 de agosto de 2010	201
4.9 Resolução RDC nº 240, de 26 de julho de 2018.....	202
4.10 Legislação Sanitária para aquisição de Produtos da Agricultura Familiar para o PNAE.	204
a) Simplificação de procedimentos para regularização sanitária.....	204
b) Regulamentação para comercialização da fruta higienizada e congelada	206
c) Regulamentação do MAPA para aquisição de farinha de mandioca e produtos derivados da mandioca.....	207
4.11 Legislação Sanitária e Alimentação Escolar Indígena e de Comunidades Tradicionais.....	207

5. Licitações e Compras	210
5.1 Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021.....	210
5.2 Decreto nº 10.024, de 20 de setembro de 2019	266
6. Prestação de Contas	279
6.1 Resolução CD/FNDE nº 2, de 18 de janeiro de 2012.....	279
6.2 Resolução CD/FNDE nº 43, de 04 de setembro de 2012.	281
6.3 Resolução CD/FNDE nº 24, de 14 de junho de 2013.....	282
6.4 Resolução CD/FNDE nº 22, de 13 de outubro de 2014	283
6.5 Resolução FNDE nº 10, de 7 de outubro de 2020	285
7. Programa Saúde na Escola.....	288
7.1 Decreto nº 6.286, de 5 de dezembro de 2007.	288
7.2 Portaria Interministerial nº 675, de 4 de junho de 2008.....	289
7.3 Portaria Interministerial nº 1.055, de 25 de abril de 2017	290
8. Normativos da Agricultura Familiar	295
8.1 Lei Federal nº 11.326, de 24 de julho de 2006.	295
8.2 Decreto nº 9.064, de 31 de maio de 2017	296
8.3 Decreto nº 10.688, de 26 de abril de 2021	298
a) Declaração de Aptidão ao PRONAF (DAP) e/ou Cadastro Nacional da Agricultura Familiar (CAF)	299

Frente às atividades e atribuições do Nutricionista na alimentação escolar, ressaltamos uma perspectiva sobre os vários momentos que a EAN é realizada pelo Nutricionista:



Frente às atividades e atribuições do Nutricionista na alimentação escolar, ressaltamos uma perspectiva sobre os vários momentos que a EAN é realizada pelo Nutricionista:



Frente às atividades e atribuições do Nutricionista na alimentação escolar, ressaltamos uma perspectiva sobre os vários momentos que a EAN é realizada pelo Nutricionista:



Frente às atividades e atribuições do Nutricionista na alimentação escolar, ressaltamos uma perspectiva sobre os vários momentos que a EAN é realizada pelo Nutricionista:





São muitos anos pensando e ofertando uma alimentação de qualidade para esses estudantes:

- ✓ Introduzindo hábitos alimentares novos
- ✓ Apresentando alimentos (formatos, cores, grupos diferentes);
- ✓ Preparando com técnicas culinárias diferentes (sabor, apresentação);
- ✓ Distribuindo;
- ✓ Dialogando;
- ✓ Atendendo dietas especiais.

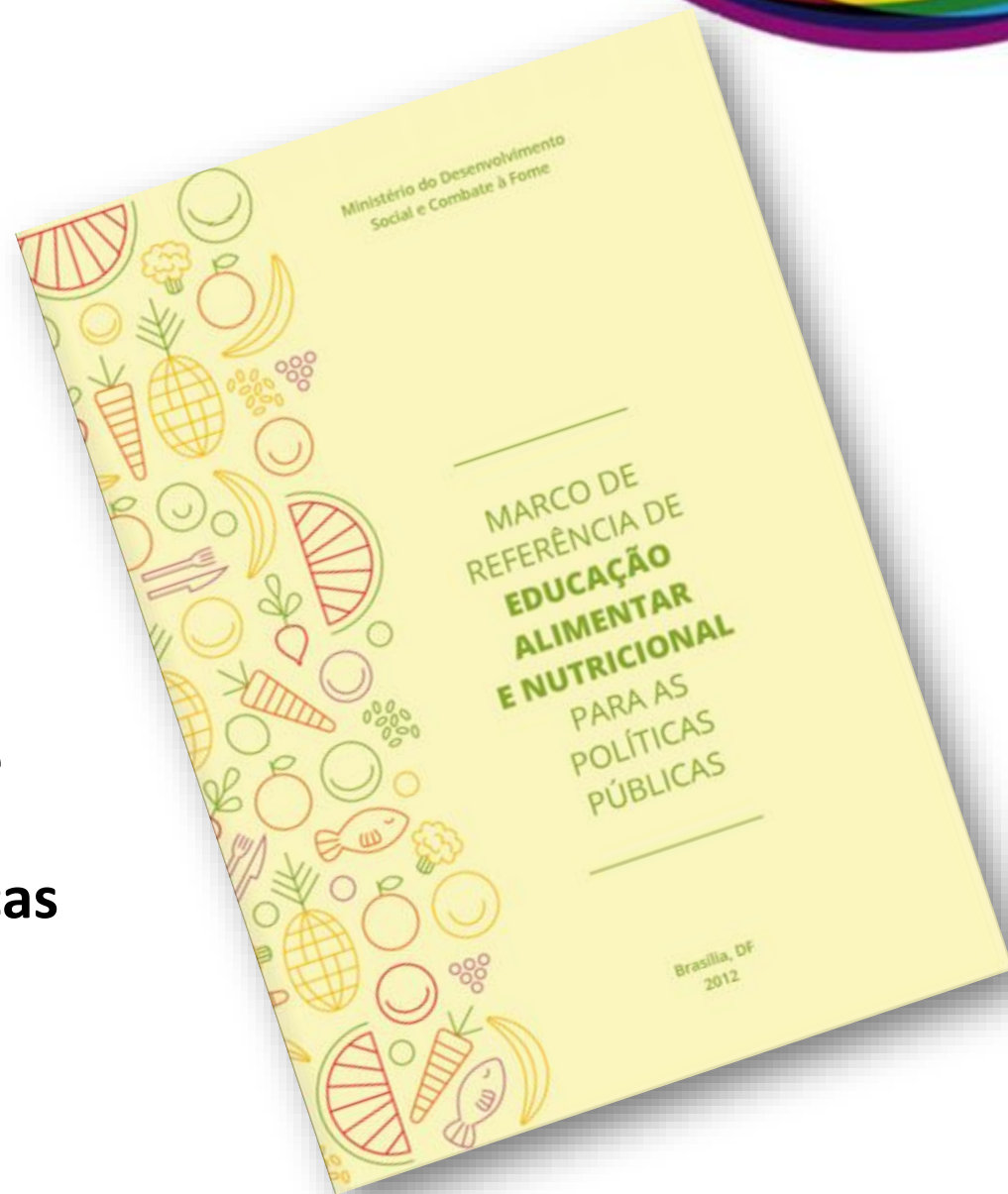


Quando fazemos **EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL (EAN)**?

- ✓ Cardápio (tipos de alimentos, texturas, cores);
- ✓ Porcionamento;
- ✓ Apresentação;
- ✓ Relacionamento com colaboradores diretamente ligados alimentação escolar e a comunidade como um todo;
- ✓ Contato com os estudantes;
- ✓ Contato com família, equipe escolar.

*Tudo isso vem
de encontro ao Marco*

**Marco de referência de
educação alimentar e
nutricional para as políticas
públicas**



I - Sustentabilidade social, ambiental e econômica

Projetos de extensão - Parceria com o Grêmio Estudantil
Ecoponto: resíduos orgânicos e resíduos inorgânicos - reciclagem no Campus –
Composteira e Horta Escolar

II - Abordagem do sistema alimentar, na sua integralidade

Oficinas de Nutrição
Guia Alimentar da População Brasileira
Rotulagem de Alimentos
Mitos e Verdades sobre Nutrição

III - Valorização da cultura alimentar local e respeito à diversidade de opiniões e perspectivas, considerando a legitimidade dos saberes de diferentes naturezas

Acompanhamento da distribuição de refeições
Roda de Conversa

IV - A comida e o alimento como referências; Valorização da culinária enquanto prática emancipatória

Cardápio regional/cotidiano
Agricultura Familiar

V - A Promoção do autocuidado e da autonomia

Articulação com a Rede de Saúde e Assistência Social
Práticas de bem estar e relaxamento: *Mindful e Mindful eating*
Aplicação de Ficha de Saúde , Questionário de Avaliação Nutricional (*link on line*)

VI - A Educação enquanto processo permanente e gerador de autonomia e participação ativa e informada dos sujeitos

Co-orientação de Projetos Integradores
Cursos de Extensão – parceria com a Educação Permanente.
Apresentação de trabalhos em Congressos

VII – A diversidade nos cenários de prática

Desenvolvimento de ações externas, na comunidade, em espaços coletivos. Criação de canal digital

VIII - Intersetorialidade

Articulação com a Rede de Saúde e Assistência Social

Participação em reuniões pedagógicas – inserção da EAN nos PPCs

IX - Planejamento, avaliação e monitoramento das ações

Articulação com a Secretaria de Saúde, de Educação e Assistência Social
Canal digital (monitoramento)



SUMÁRIO

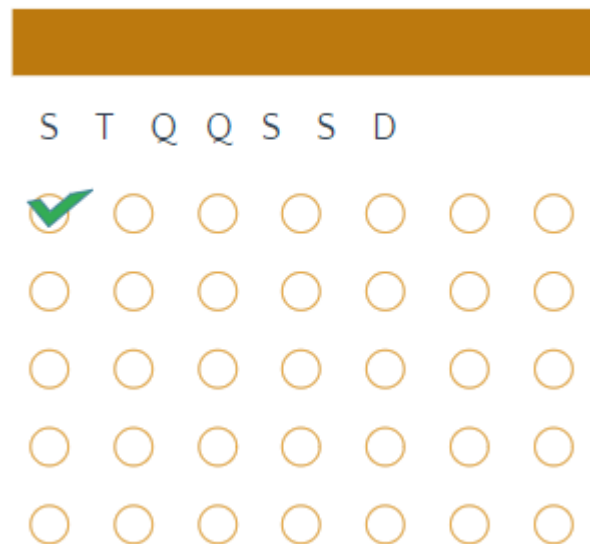
Apresentação	9
Introdução	13
1 Plano Anual de Trabalho	11
2 Cardápios da Alimentação Escolar	21
3 Fichas Técnicas de Preparação	27
4 Ações de Educação Alimentar e Nutricional	33
5 Teste de Aceitabilidade	47
6 Diagnóstico Nutricional	57
7 Necessidades Alimentares Especiais	63
8 Interação com os Agricultores Familiares	67
9 Processo Licitatório e Chamada Pública	73
10 Controle de Qualidade	79
11 Assessoria ao Conselho de Alimentação Escolar	85
12 Atividades Complementares	89
Para saber mais	93
Referências Bibliográficas	97
Anexos	103
Lista de abreviaturas	104

Apoio de Atividades Técnicas

file:///D:/Download/Manual%20de%20Apoio%20para%20as%20Ativ%20do%20Nutricionista.pdf

Avaliação Antropométrica

- ✓ Planejamento
- ✓ Diagnóstico
- ✓ Mutirão
- ✓ Devolutiva familiar
- ✓ EAN



EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL

*Pensando que já realizamos muitas atividades de EAN no cotidiano, **vamos imaginar que além dessas pensássemos em expandir.***

*Uma sugestão, **é entender o que a equipe escolar já realiza e otimizar essas ações, se possível.***

Dentro desse contexto, temos muitas realidades diferentes:

- *Redes Federais, Estaduais, municipais;*
- *Variação no nº de profissionais;*
- *Variação nas rotinas.*

Vamos fazer o exercício de olharmos além do Nutricionista, para visualizarmos como as ações de EAN podem fazer parte de todo um trabalho na formação do estudante.

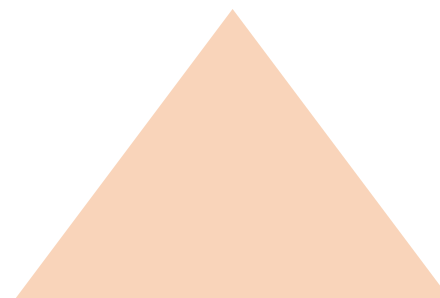
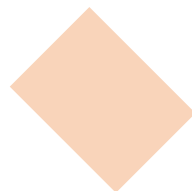
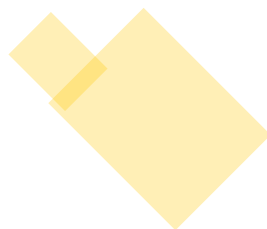
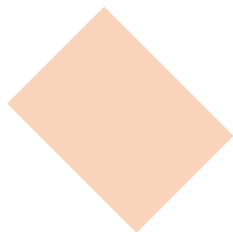
Importante, compartilhar alguns documentos:





Nessa expansão, quando pensamos em conversar, temos que entender como funciona na nossa região:

- Área pedagógica do Estado;
- Área pedagógica do Município;
- Área pedagógica da Diretoria de Ensino;
- Coordenadoria Pró-Reitoria da Rede Federal - em elaboração.





BNCC

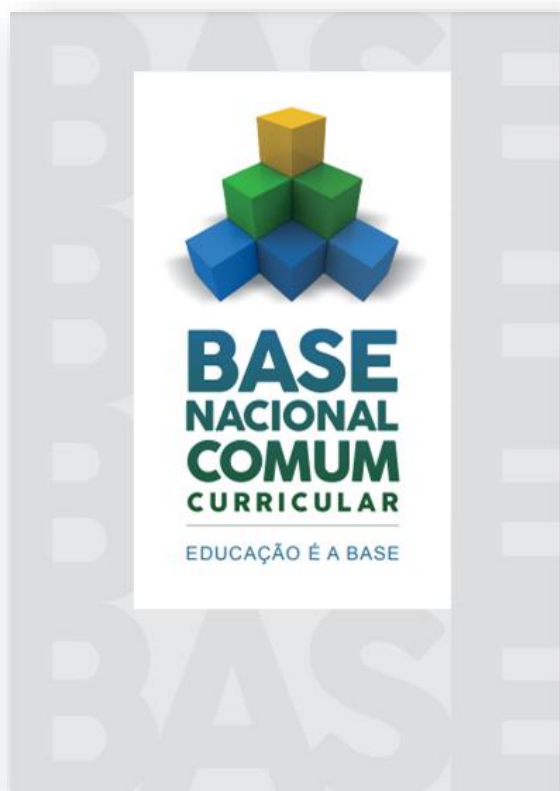
***BASE NACIONAL COMUM
CURRICULAR***

EDUCAÇÃO NO BRASIL

Quando falamos em ensino, é importante sabermos que existe no Brasil, um documento normativo.

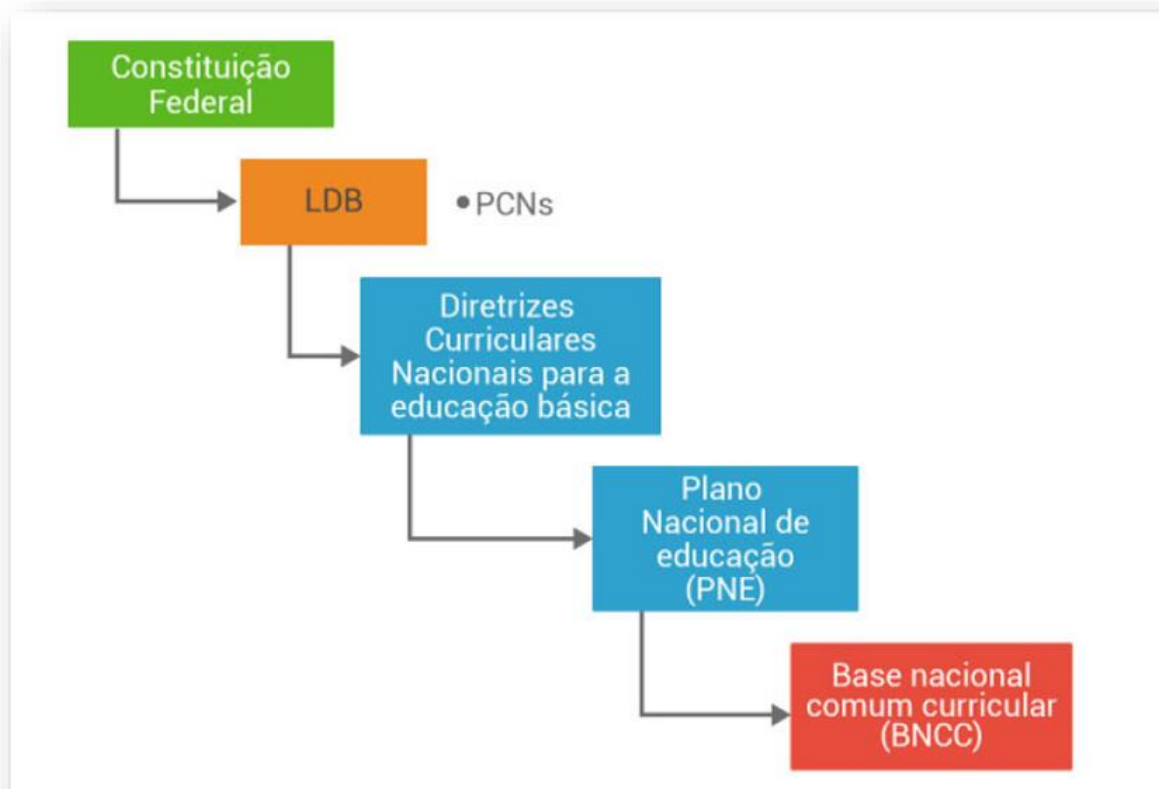
“Referência nacional para a formulação dos currículos dos sistemas e das redes escolares dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios e das propostas pedagógicas das instituições escolares.”

BNCC – BASE NACIONAL COMUM CURRICULAR



“A Base Nacional Comum Curricular (BNCC) é um documento de caráter normativo que define o conjunto orgânico e progressivo de aprendizagens essenciais que todos os alunos devem desenvolver ao longo das etapas e modalidades da Educação Básica, de modo a que tenham assegurados seus direitos de aprendizagem e desenvolvimento, em conformidade com o que preceitua o Plano Nacional de Educação (PNE).”

COMO CHEGAMOS NA BNCC?



DEZ COMPETÊNCIAS GERAIS

Ao longo da Educação Básica, as aprendizagens essenciais definidas na **BNCC** devem concorrer para assegurar aos estudantes o desenvolvimento de **dez competências gerais**, que consubstanciam, no âmbito pedagógico, os direitos de aprendizagem e desenvolvimento.

IMPORTANTE →

Na **BNCC**, competência é definida como a mobilização de conhecimentos (conceitos e procedimentos), habilidades (práticas, cognitivas e socioemocionais), atitudes e valores para resolver demandas complexas da vida cotidiana, do pleno exercício da cidadania e do mundo do trabalho.

DEZ COMPETÊNCIAS GERAIS

1

- Valorizar e utilizar os conhecimentos historicamente construídos sobre o mundo físico, social, cultural e digital para entender e explicar a realidade, continuar aprendendo e colaborar para a construção de uma sociedade justa, democrática e inclusiva.

2

- Exercitar a curiosidade intelectual e recorrer à abordagem própria das ciências, incluindo a investigação, a reflexão, a análise crítica, a imaginação e a criatividade, para investigar causas, elaborar e testar hipóteses, formular e resolver problemas e criar soluções (inclusive tecnológicas) com base nos conhecimentos das diferentes áreas.

3

- Valorizar e fruir as diversas manifestações artísticas e culturais, das locais às mundiais, e também participar de práticas diversificadas da produção artístico-cultural.

DEZ COMPETÊNCIAS GERAIS

4

•Valorizar e fruir as diversas manifestações artísticas e culturais, das locais às mundiais, e também participar de práticas diversificadas da produção artístico-cultural.

5

•Utilizar diferentes linguagens – verbal (oral ou visual-motora, como Libras, e escrita), corporal, visual, sonora e digital –, bem como conhecimentos das linguagens artística, matemática e científica, para se expressar e partilhar informações, experiências, ideias e sentimentos em diferentes contextos e produzir sentidos que levem ao entendimento mútuo.

6

•Compreender, utilizar e criar tecnologias digitais de informação e comunicação de forma crítica, significativa, reflexiva e ética nas diversas práticas sociais (incluindo as escolares) para se comunicar, acessar e disseminar informações, produzir conhecimentos, resolver problemas e exercer protagonismo e autoria na vida pessoal e coletiva.

7

•Argumentar com base em fatos, dados e informações confiáveis, para formular, negociar e defender ideias, pontos de vista e decisões comuns que respeitem e promovam os direitos humanos, a consciência socioambiental e o consumo responsável em âmbito local, regional e global, com posicionamento ético em relação ao cuidado de si mesmo, dos outros e do planeta.

DEZ COMPETÊNCIAS GERAIS

8

- Conhecer-se, apreciar-se e cuidar de sua saúde física e emocional, compreendendo-se na diversidade humana e reconhecendo suas emoções e as dos outros, com autocrítica e capacidade para lidar com elas.

9

- Exercitar a empatia, o diálogo, a resolução de conflitos e a cooperação, fazendo-se respeitar e promovendo o respeito ao outro e aos direitos humanos, com acolhimento e valorização da diversidade de indivíduos e de grupos sociais, seus saberes, identidades, culturas e potencialidades, sem preconceitos de qualquer natureza.

10

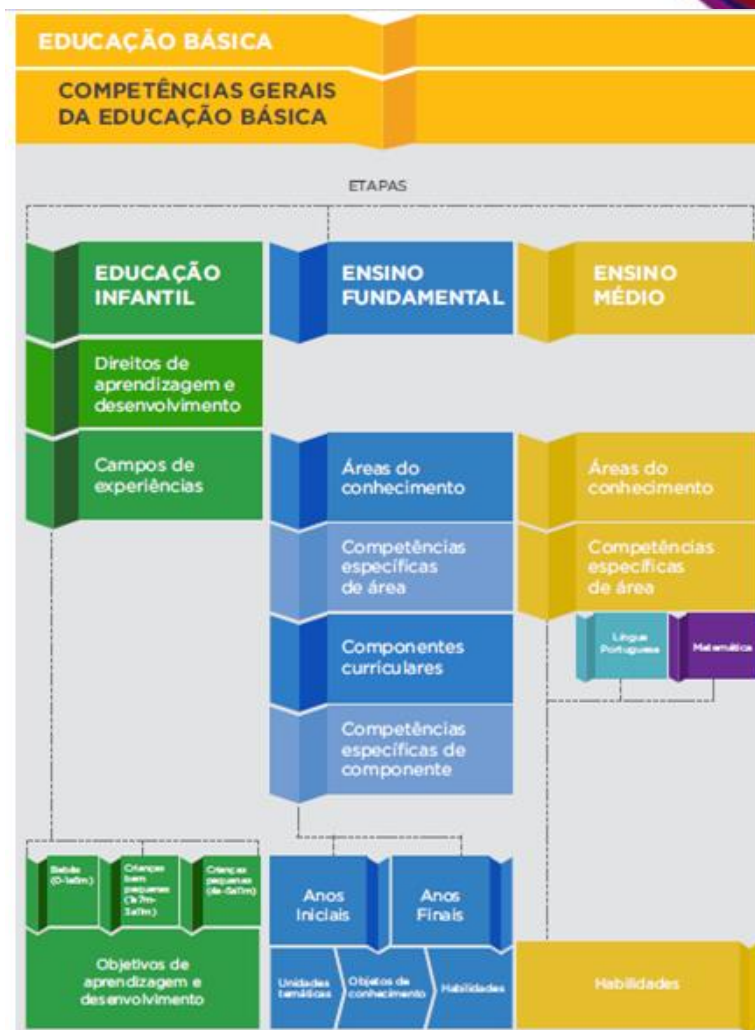
- Agir pessoal e coletivamente com autonomia, responsabilidade, flexibilidade, resiliência e determinação, tomando decisões com base em princípios éticos, democráticos, inclusivos, sustentáveis e solidários

DEZ COMPETÊNCIAS GERAIS

A BNCC indica que as decisões pedagógicas devem estar orientadas para o desenvolvimento de competências.

Por meio da indicação clara do que os alunos devem **“saber”** (considerando a constituição de conhecimentos, habilidades, atitudes e valores) e, sobretudo, do que devem **“saber fazer”** (considerando a mobilização desses conhecimentos, habilidades, atitudes e valores para resolver demandas complexas da vida cotidiana, do pleno exercício da cidadania e do mundo do trabalho), a explicitação das competências oferece referências para o fortalecimento de ações que assegurem as aprendizagens essenciais definidas na BNCC.

COMPETÊNCIAS GERAIS DA EDUCAÇÃO BÁSICA



EDUCAÇÃO BÁSICA

COMPETÊNCIAS GERAIS DA EDUCAÇÃO BÁSICA

Ao longo da Educação Básica - na Educação Infantil, no Ensino Fundamental e no Ensino Médio -, os alunos devem desenvolver as dez **competências gerais da Educação Básica**, que pretendem assegurar, como resultado do seu processo de aprendizagem e desenvolvimento, uma formação humana integral que vise à construção de uma sociedade justa, democrática e inclusiva.

EDUCAÇÃO INFANTIL

Direitos de aprendizagem e desenvolvimento

Campos de experiências

Objetivos de aprendizagem e desenvolvimento

Na primeira etapa da Educação Básica, e de acordo com os eixos estruturantes da Educação Infantil (interações e brincadeiras), devem ser assegurados **seus direitos de aprendizagem e desenvolvimento**, para que as crianças tenham condições de aprender e se desenvolver.

Conviver
Brincar
Participar
Explorar
Expressar
Conhecer-se

Considerando os direitos de aprendizagem e desenvolvimento, a BNCC estabelece cinco **campos de experiências**, nos quais as crianças podem aprender e se desenvolver.

- O eu, o outro e o nós
- Corpo, gestos e movimentos
- Traços, sons, cores e formas
- Escuta, fala, pensamento e imaginação
- Espaços, tempos, quantidades, relações e transformações

Em cada campo de experiências, são definidos **objetivos de aprendizagem e desenvolvimento** organizados em três grupos por faixa etária.

Portanto, na Educação Infantil, o quadro de cada campo de experiências se organiza em três colunas - relativas aos grupos por faixa etária -, nas quais estão detalhados os objetivos de aprendizagem e desenvolvimento. Em cada linha da coluna, os objetivos definidos para os diferentes grupos referem-se a um mesmo aspecto do campo de experiências, conforme ilustrado a seguir.

CAMPO DE EXPERIÊNCIAS "TRAÇOS, SONS, CORES E FORMAS"

OBJETIVOS DE APRENDIZAGEM E DESENVOLVIMENTO

Bebês (de 0 a 1 ano e 6 meses)	Crianças bem pequenas (1 ano e 7 meses a 3 anos e 11 meses)	Crianças pequenas (4 anos a 5 anos e 11 meses)
(EI01TS01) Explorar sons produzidos com o próprio corpo e com objetos do ambiente.	(EI02TS01) Criar sons com materiais, objetos e instrumentos musicais, para acompanhar diversos ritmos de música.	(EI03TS01) Utilizar sons produzidos por materiais, objetos e instrumentos musicais durante brincadeiras de faz de conta, dramatizações, criações musicais, festas.

Como é possível observar no exemplo apresentado, cada objetivo de aprendizagem e desenvolvimento é identificado por um **código alfanumérico** cuja composição é explicada a seguir:



Segundo esse critério, o código **EI02TS01** refere-se ao primeiro objetivo de aprendizagem e desenvolvimento proposto no campo de experiências "Traços, sons, cores e formas" para as crianças bem pequenas (de 1 ano e 7 meses a 3 anos e 11 meses).

Cumpre destacar que a numeração sequencial dos códigos alfanuméricos não sugere ordem ou hierarquia entre os objetivos de aprendizagem e desenvolvimento.

CAMPO DE EXPERIÊNCIAS “CORPO, GESTOS E MOVIMENTOS”

OBJETIVOS DE APRENDIZAGEM E DESENVOLVIMENTO

Bebês (zero a 1 ano e 6 meses)	Crianças bem pequenas (1 ano e 7 meses a 3 anos e 11 meses)	Crianças pequenas (4 anos a 5 anos e 11 meses)
(EI01CG04) Participar do cuidado do seu corpo e da promoção do seu bem-estar.	(EI02CG04) Demonstrar progressiva independência no cuidado do seu corpo.	(EI03CG04) Adotar hábitos de autocuidado relacionados a higiene, alimentação, conforto e aparência.

Como é possível observar no exemplo apresentado, cada objetivo de aprendizagem e desenvolvimento é identificado por um **código alfanumérico** cuja composição é explicada a seguir:

EI02TS01

O primeiro par de letras indica a etapa de Educação Infantil.

O último par de números indica a posição da habilidade na **numeração sequencial** do campo de experiências para cada grupo/faixa etária.

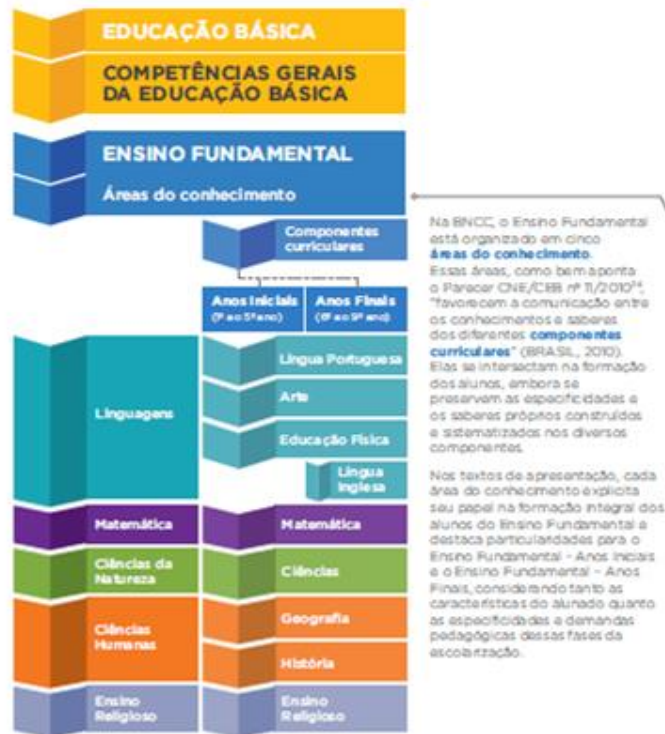
O primeiro par de números indica o **grupo por faixa etária**:

- 01** = Bebês (zero a 1 ano e 6 meses)
- 02** = Crianças bem pequenas (1 ano e 7 meses a 3 anos e 11 meses)
- 03** = Crianças pequenas (4 anos a 5 anos e 11 meses)

O segundo par de letras indica o **campo de experiências**:

- EO** = O eu, o outro e o nós
- CG** = Corpo, gestos e movimentos
- TS** = Traços, sons, cores e formas
- EF** = Escuta, fala, pensamento e imaginação
- ET** = Espaços, tempos, quantidades, relações e transformações

Segundo esse critério, o código **EI02TS01** refere-se ao primeiro objetivo de aprendizagem e desenvolvimento proposto no campo de experiências “Traços, sons, cores e formas” para as crianças bem pequenas (de 1 ano e 7 meses a 3 anos e 11 meses).



24 BRASIL. Conselho Nacional de Educação. Câmara de Educação Básica. Parâcur nº 11, de 7 de julho de 2010. Diretrizes Curriculares Nacionais para o Ensino Fundamental de 9 (nove) Anos. Diário Oficial da União Brasília, 9 de dezembro de 2010, Seção 1, p. 28. Disponível em: <http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com_docman&view=download&folder=6224-parecer11-10&Itemid=999_1&lang=pt-BR>. Acesso em 23 mar. 2011.



Para garantir o desenvolvimento das competências específicas, cada componente curricular apresenta um conjunto de **habilidades**. Essas habilidades estão relacionadas a diferentes **objetos de conhecimento** - aqui entendidos como conteúdos, conceitos e processos -, que, por sua vez, são organizados em **unidades temáticas**.





Na BNCC, o Ensino Médio está organizado em **quatro áreas do conhecimento**, conforme determina a LDB.

A organização por áreas, como bem aponta o Parecer CNE/CP nº11/2009²⁵, "não exclui necessariamente as disciplinas, com suas especificidades e saberes próprios historicamente construídos, mas, sim, implica o **fortalecimento das relações entre elas e a sua contextualização para a apreensão e intervenção na realidade**, requerendo trabalho conjunto e cooperativo dos seus profissionais no planejamento e na execução dos planos de ensino" (BRASIL, 2009; ênfases adicionadas).

Em função das determinações da Lei nº 13.415/2017, são detalhadas as habilidades de Língua Portuguesa e Matemática, considerando que esses componentes curriculares devem ser oferecidos nos três anos do Ensino Médio. Ainda assim, para garantir aos sistemas de ensino e às escolas a construção de currículos e propostas pedagógicas flexíveis e adequadas à sua realidade, estas habilidades são apresentadas sem indicação de seriação.

Componentes curriculares (1ª à 3ª série)



25. BRASIL. Conselho Nacional de Educação. Conselho Pleno. Parecer nº 11, de 30 de junho de 2009. (Reporta de experiências curriculares inovadoras do Ensino Médio). Diário Oficial da União, Brasília, 25 de agosto de 2009. Seção 1, p. 11. Disponível em: <http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com_content&view=article&id=1608-exp09-05-politica-educacao-curriculo-completo-2009>. Acesso em 27 de fev. 2016.



Nos textos de apresentação, cada área do conhecimento explicita seu papel na formação integral dos estudantes do Ensino Médio e destaca particularidades no que concerne ao tratamento de seus objetos de conhecimento, considerando as características do aluno, as aprendizagens promovidas no Ensino Fundamental e as especificidades e demandas desta etapa da escolarização.

Cada área do conhecimento estabelece **competências específicas de área**, cujo desenvolvimento deve ser promovido ao longo dessa etapa, tanto no âmbito da BNCC como dos itinerários formativos das diferentes áreas. Essas competências exploram como as competências gerais da Educação Básica se expressam nas áreas. Elas estão articuladas às competências específicas de área para o Ensino Fundamental, com as adequações necessárias ao atendimento das especificidades de formação dos estudantes do Ensino Médio.

Para assegurar o desenvolvimento das competências específicas de área, a cada uma delas é relacionado um conjunto de **habilidades**, que representa as aprendizagens essenciais a ser garantidas no âmbito da BNCC a todos os estudantes do Ensino Médio. Elas são descritas de acordo com a mesma estrutura adotada no Ensino Fundamental.

As áreas de Ciências da Natureza e suas Tecnologias (Biologia, Física e Química), Ciências Humanas e Sociais Aplicadas (História, Geografia, Sociologia e Filosofia) e Matemática e suas Tecnologias (Matemática) seguem uma mesma estrutura: definição de competências e específicas de área e habilidades que lhes correspondem. Na área de Linguagens e suas Tecnologias (Arte, Educação Física, Língua Inglesa e Língua Portuguesa), além da apresentação das competências específicas e suas habilidades, são definidas habilidades para Língua Portuguesa.

EM13LGG103

O primeiro par de letras indica a etapa de **Ensino Médio**.

O primeiro par de números (13) indica que as habilidades descritas podem ser desenvolvidas em qualquer série do Ensino Médio, conforme definição dos currículos.

A segunda sequência de letras indica a área (três letras) ou o componente curricular (duas letras):

LGG = Linguagens e suas Tecnologias

LP = Língua Portuguesa

MAT = Matemática e suas Tecnologias

CNT = Ciências da Natureza e suas Tecnologias

CHS = Ciências Humanas e Sociais Aplicadas

Os números finais indicam a competência específica à qual se relaciona a habilidade (1ª número) e a sua numeração no conjunto de habilidades relativas a cada competência (dois últimos números).

Vale destacar que o uso de numeração sequencial para identificar as habilidades não representa uma ordem ou hierarquia esperada das aprendizagens. Cabe aos sistemas e escolas definir a progressão das aprendizagens, em função de seus contextos locais.

Segundo esse critério, o código **EM13LGG103**, por exemplo, refere-se à terceira habilidade proposta na área de Linguagens e suas Tecnologias relacionada à competência específica 1, que pode ser desenvolvida em qualquer série do Ensino Médio, conforme definições curriculares.

HABILIDADES

- *As **habilidades** expressam as aprendizagens essenciais que devem ser asseguradas aos alunos nos diferentes contextos escolares. Para tanto, elas são descritas de acordo com uma determinada estrutura.*
- *Nos quadros que apresentam as unidades temáticas, os objetos de conhecimento e as habilidades definidas para cada ano (ou bloco de anos), cada habilidade é **identificada por um código alfanumérico.***

EF67EF01

O primeiro par de letras indica a etapa de **Ensino Fundamental**.

O último par de números indica a posição da habilidade na **numeração sequencial** do ano ou do bloco de anos.

O primeiro par de números indica o **ano (01 a 09)** a que se refere a habilidade, ou, no caso de Língua Portuguesa, Arte e Educação Física, o **bloco de anos**, como segue:

Língua Portuguesa/Arte

15 = 1º ao 5º ano

69 = 6º ao 9º ano

Língua Portuguesa/Educação Física

12 = 1º e 2º anos

35 = 3º ao 5º ano

67 = 6º e 7º anos

89 = 8º e 9º anos

O segundo par de letras indica o **componente curricular**:

AR = Arte

CI = Ciências

EF = Educação Física

ER = Ensino Religioso

GE = Geografia

HI = História

LI = Língua Inglesa

LP = Língua Portuguesa

MA = Matemática



COMPETÊNCIAS ESPECÍFICAS DE CIÊNCIAS DA NATUREZA PARA O ENSINO FUNDAMENTAL

1. Compreender as Ciências da Natureza como empreendimento humano, e o conhecimento científico como provisório, cultural e histórico.
2. Compreender conceitos fundamentais e estruturas explicativas das Ciências da Natureza, bem como dominar processos, práticas e procedimentos da investigação científica, de modo a sentir segurança no debate de questões científicas, tecnológicas, socioambientais e do mundo do trabalho, continuar aprendendo e colaborar para a construção de uma sociedade justa, democrática e inclusiva.
3. Analisar, compreender e explicar características, fenômenos e processos relativos ao mundo natural, social e tecnológico (incluindo o digital), como também as relações que se estabelecem entre eles, exercitando a curiosidade para fazer perguntas, buscar respostas e criar soluções (inclusive tecnológicas) com base nos conhecimentos das Ciências da Natureza.
4. Avaliar aplicações e implicações políticas, socioambientais e culturais da ciência e de suas tecnologias para propor alternativas aos desafios do mundo contemporâneo, incluindo aqueles relativos ao mundo do trabalho.
5. Construir argumentos com base em dados, evidências e informações confiáveis e negociar e defender ideias e pontos de vista que promovam a consciência socioambiental e o respeito a si próprio e ao outro, acolhendo e valorizando a diversidade de indivíduos e de grupos sociais, sem preconceitos de qualquer natureza.
6. Utilizar diferentes linguagens e tecnologias digitais de informação e comunicação para se comunicar, acessar e disseminar informações, produzir conhecimentos e resolver problemas das Ciências da Natureza de forma crítica, significativa, reflexiva e ética.
7. Conhecer, apreciar e cuidar de si, do seu corpo e bem-estar; compreendendo-se na diversidade humana, fazendo-se respeitar e respeitando o outro, recorrendo aos conhecimentos das Ciências da Natureza e às suas tecnologias.
8. Agir pessoal e coletivamente com respeito, autonomia, responsabilidade, flexibilidade, resiliência e determinação, recorrendo aos conhecimentos das Ciências da Natureza para tomar decisões frente a questões científico-tecnológicas e socioambientais e a respeito da saúde individual e coletiva, com base em princípios éticos, democráticos, sustentáveis e solidários.

7. Conhecer, apreciar e cuidar de si, do seu corpo e bem-estar, compreendendo-se na diversidade humana, fazendo-se respeitar e respeitando o outro, recorrendo aos conhecimentos das Ciências da Natureza e às suas tecnologias

CIÊNCIAS - 5º ANO

UNIDADES TEMÁTICAS	OBJETOS DE CONHECIMENTO	HABILIDADES
Matéria e energia	Propriedades físicas dos materiais Ciclo hidrológico Consumo consciente Reciclagem	<p>(EF05CI01) Explorar fenômenos da vida cotidiana que evidenciem propriedades físicas dos materiais – como densidade, condutibilidade térmica e elétrica, respostas a forças magnéticas, solubilidade, respostas a forças mecânicas (dureza, elasticidade etc.), entre outras.</p> <p>(EF05CI02) Aplicar os conhecimentos sobre as mudanças de estado físico da água para explicar o ciclo hidrológico e analisar suas implicações na agricultura, no clima, na geração de energia elétrica, no provimento de água potável e no equilíbrio dos ecossistemas regionais (ou locais).</p> <p>(EF05CI03) Selecionar argumentos que justifiquem a importância da cobertura vegetal para a manutenção do ciclo da água, a conservação dos solos, dos cursos de água e da qualidade do ar atmosférico.</p> <p>(EF05CI04) Identificar os principais usos da água e de outros materiais nas atividades cotidianas para discutir e propor formas sustentáveis de utilização desses recursos.</p> <p>(EF05CI05) Construir propostas coletivas para um consumo mais consciente e criar soluções tecnológicas para o descarte adequado e a reutilização ou reciclagem de materiais consumidos na escola e/ou na vida cotidiana.</p>
Vida e evolução	Nutrição do organismo Hábitos alimentares Integração entre os sistemas digestório, respiratório e circulatório	<p>(EF05CI06) Selecionar argumentos que justifiquem por que os sistemas digestório e respiratório são considerados responsáveis pelo processo de nutrição do organismo, com base na identificação das funções desses sistemas.</p> <p>(EF05CI07) Justificar a relação entre o funcionamento do sistema circulatório, a distribuição dos nutrientes pelo organismo e a eliminação dos resíduos produzidos.</p> <p>(EF05CI08) Organizar um cardápio equilibrado com base nas características dos grupos alimentares (nutrientes e calorias) e nas necessidades individuais (atividades realizadas, idade, sexo etc.) para a manutenção da saúde do organismo.</p> <p>(EF05CI09) Discutir a ocorrência de distúrbios nutricionais (como obesidade, subnutrição etc.) entre crianças e jovens a partir da análise de seus hábitos (tipos e quantidade de alimento ingerido, prática de atividade física etc.).</p>

(EF05CI06) Selecionar argumentos que justifiquem por que os sistemas digestório e respiratório são considerados corresponsáveis pelo processo de nutrição do organismo, com base na identificação das funções desses sistemas.

(EF05CI07) Justificar a relação entre o funcionamento do sistema circulatório, a distribuição dos nutrientes pelo organismo e a eliminação dos resíduos produzidos.

(EF05CI08) Organizar um cardápio equilibrado com base nas características dos grupos alimentares (nutrientes e calorias) e nas necessidades individuais (atividades realizadas, idade, sexo etc.) para a manutenção da saúde do organismo.

(EF05CI09) Discutir a ocorrência de distúrbios nutricionais (como obesidade, subnutrição etc.) entre crianças e jovens a partir da análise de seus hábitos (tipos e quantidade de alimento ingerido, prática de atividade física etc.).



CAMPO DE ATUAÇÃO NA VIDA PÚBLICA

PRÁTICAS

Leitura, escuta, produção de textos (orais, escritos, multissemióticos) e análise linguística/semiótica

Habilidades

Competências específicas

(EM13LP25) Participar de reuniões na escola (conselho de escola e de classe, grêmios livres etc.), agremiações, coletivos ou movimentos, entre outros, em debates, assembleias, fóruns de discussão etc., exercitando a escuta atenta, respeitando seu turno e tempo de fala, posicionando-se de forma fundamentada, respeitosa e ética diante da apresentação de propostas e defesas de opiniões, usando estratégias linguísticas típicas de negociação e de apoio e/ou de consideração do discurso do outro (como solicitar esclarecimento, detalhamento, fazer referência direta ou retomar a fala do outro, parafraseando-a para endossá-la, enfatizá-la, complementá-la ou enfraquecê-la), considerando propostas alternativas e reformulando seu posicionamento, quando for caso, com vistas ao entendimento e ao bem comum.

1, 2, 3

(EF05CI06) Selecionar argumentos que justifiquem por que os sistemas digestivo e respiratório são considerados corresponsáveis pelo processo de nutrição do organismo, com base na identificação das funções desses sistemas.

(EF05CI07) Justificar a relação entre o funcionamento do sistema circulatório, a distribuição dos nutrientes pelo organismo e a eliminação dos resíduos produzidos.

(EF05CI08) Organizar um cardápio equilibrado com base nas características dos grupos alimentares (nutrientes e calorias) e nas necessidades individuais (atividades realizadas, idade, sexo etc.) para a manutenção da saúde do organismo.

(EF05CI09) Discutir a ocorrência de distúrbios nutricionais (como obesidade, subnutrição etc.) entre crianças e jovens a partir da análise de seus hábitos (tipos e quantidade de alimento ingerido, prática de atividade física etc.).

http://basenacionalcomum.mec.gov.br/images/BNCC_EI_EF_110518_versaofinal_site.pdf



(EF03GE09) Investigar os usos dos recursos naturais, com destaque para os usos da água em atividades cotidianas (alimentação, higiene, cultivo de plantas etc.), e discutir os problemas ambientais provocados por esses usos.

(EF03GE10) Identificar os cuidados necessários para utilização da água na agricultura e na geração de energia de modo a garantir a manutenção do provimento de água potável.

(EF03GE11) Comparar impactos das atividades econômicas urbanas e rurais sobre o ambiente físico natural, assim como os riscos provenientes do uso de ferramentas e máquinas.

http://basenacionalcomum.mec.gov.br/images/BNCC_EI_EF_110518_versaofinal_site.pdf

BNCC – BASE NACIONAL COMUM CURRICULAR

A Base estabelece **conhecimentos, competências e habilidades** que se espera que **todos os estudantes desenvolvam ao longo da escolaridade básica**. Orientada pelos princípios éticos, políticos e estéticos traçados pelas Diretrizes Curriculares Nacionais da Educação Básica, a Base soma-se aos propósitos que direcionam a educação brasileira para a formação humana integral e para a construção de uma sociedade justa, democrática e inclusiva.

MARCO DE
EAN
Estudante
protagonista =
formação
hábito
alimentar

O CURRÍCULO

O Currículo Paulista representa um passo decisivo no processo de melhoria da qualidade da Educação Básica no Estado de São Paulo, no que se refere às aprendizagens dos estudantes, como a produção de materiais de apoio, à formação inicial e continuada dos educadores e às matrizes de avaliação.

Neste site, profissionais da Educação, estudantes e comunidade escolar terão acesso aos dois volumes do Currículo Paulista:

O Currículo Paulista das etapas da Educação Infantil e Ensino Fundamental (Volume1) – homologado em agosto de 2019; e o Currículo Paulista da etapa do Ensino Médio (Volume 2) – homologado em agosto de 2020, construídos em regime de colaboração entre as redes estadual e municipais, com o apoio das instituições públicas e privadas de Ensino Superior.

Aqui também é um espaço para divulgar os materiais de apoio para o desenvolvimento do Currículo Paulista.

ACESSO AO CURRÍCULO PAULISTA DAS ETAPAS EDUCAÇÃO INFANTIL E
ENSINO FUNDAMENTAL

ACESSO AO CURRÍCULO PAULISTA DA ETAPA DO
ENSINO MÉDIO

O pacto entre Estado e Municípios e a garantia da qualidade e da equidade na implementação do Currículo Paulista

Com a sua homologação, o Currículo Paulista retorna às redes de ensino, às escolas e aos educadores. O desafio, agora, é que o Currículo chegue a cada sala de aula de todas as escolas do Estado de São Paulo e que sua implementação concorra para assegurar educação de qualidade a todos os estudantes. Para isto, é fundamental que se fortaleça o regime de colaboração entre o Estado, os municípios e a rede privada.

Competências Gerais da BNCC, reiteradas pelo Currículo Paulista

1. Valorizar e utilizar os conhecimentos historicamente construídos sobre o mundo físico, social, cultural e digital para entender e explicar a realidade, continuar aprendendo e colaborar para a construção de uma sociedade justa, democrática e inclusiva.
2. Exercitar a curiosidade intelectual e recorrer à abordagem própria das ciências, incluindo a investigação, a reflexão, a análise crítica, a imaginação e a criatividade, para investigar causas, elaborar e testar hipóteses, formular e resolver problemas e criar soluções (inclusive tecnológicas) com base nos conhecimentos das diferentes áreas.

Agora que já conhecemos esses documentos, podemos expandir.

Verificar com a equipe gestora da escola a possibilidade de:

- *Conhecer o projeto pedagógico;*
- *Participação nas reuniões pedagógicas;*
- *Atuar com algumas orientações aos professores – importante conhecer a BNCC;*
- *Repassar informações que possam ser utilizadas nas atividades realizadas pelos professores;*

- *Transmitir informação sobre alimentos fornecidos na escola que possam ser utilizadas em atividades escolares;*
- *Repassar informações que possam ser utilizadas nas atividades realizadas pelos professores;*
- *Participar de reuniões do CAE.*
- *Elaborar materiais e encaminhar para as unidades, para serem disponibilizados no refeitório.*

Sugestões de algumas ações que podem ser alinhadas;

Conversar com a equipe gestora da escola;

Participar da reunião pedagógica;

Encaminhar material para a coordenadora com informações sobre os alimentos presentes no cardápio da escola, para possível elaboração de cartazes;

Dialogar com professores sobre a confecção de cartazes sobre esses alimentos

Sugestões de receitas culinárias servidas na escola com base nesse alimento e dicas de técnicas culinárias para a realização de oficinas;

Sugestões de receitas culinárias servidas na escola com base nesse alimento para a produção de gêneros textuais;

Trabalhar medidas e grandezas com receitas culinárias.

Planejamento do projeto:

- *Diagnóstico;*
- *Objetivo geral;*
- *Objetivo específico;*
- *Metodologia, necessário **refletir no momento de propor atividades:***
estudantes mais acelerados, dificuldade de focar, estratégias mais rápidas e diretas, estudante como protagonista da sua história (isso pode estimular muito mais a se envolver e ser um incentivador da alimentação na escola).
- *Recursos: importante o Nutricionista pensar na sua disponibilidade de tempo, locomoção, recursos materiais, parceiras e outros projetos da comunidade/escola.*

EXEMPLO DE CRONOGRAMA – 1º ao 5º ano

TEMA MENSAL	TEMAS SEMANAIS				
	3ª feira 01/08	3ª feira 08/08	3ª feira 15/08	3ª feira 22/08	3ª feira 29/08
CEREAIS	Quem são esses alimentos?	Cereais que conhecemos	Preparações culinárias na escola com cereais	Cereais de outros países que consumimos no Brasil	Preparações culinárias de casa com cereais
	Cartazes	Cartazes	Cartazes	Cartazes	Parceria com professores, elaboração dos Cartazes pelos estudantes, com exposição no refeitório.
	Display	Display	Display	Display	Caderno de receitas – Fund 1
	Demonstração	Entrega de receita E-mail Mídias da escola	Demonstração	Folder no E-mail Mídias da escola	Vídeos com depoimentos sobre cereais – Fund 2



<https://www.publicdomainpictures.net/pt/free-download.php?image=mulher-professor-desenho-animado&id=56146>

IMPORTANTE PARA O NUTRICIONISTA: QUEM É O PROFESSOR?

- Jornada longa;
- Dupla jornada;
- Inicia o trabalho cedo
- Muitas vezes, não tem tempo para realizar suas refeições;

IMPORTANTE PARA O NUTRICIONISTA: QUEM É O PROFESSOR?

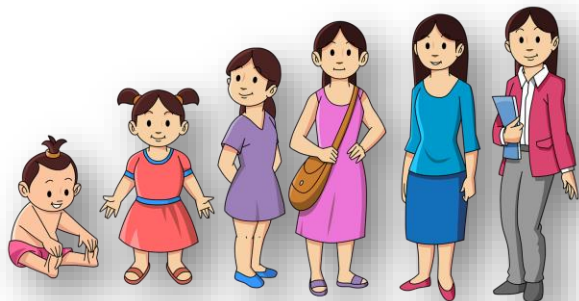


<https://www.publicdomainpictures.net/pt/free-download.php?image=mulher-professor-desenho-animado&id=56146>

- ✓ SENSIBILIZAR ESSE PROFISSIONAL – IDOLO PARA O ESTUDANTE;
- ✓ Apresentar para esse profissional os conceitos de alimentação saudável;
- ✓ Participar das reuniões pedagógicas;
- ✓ Informações simples e básicas podem fazer a diferença;
- ✓ Buscar PARCERIA com esse profissional parceria!

Fundamental: alinhar com equipe gestora!

IMPORTANTE PARA O NUTRICIONISTA: QUEM É ESTUDANTE?

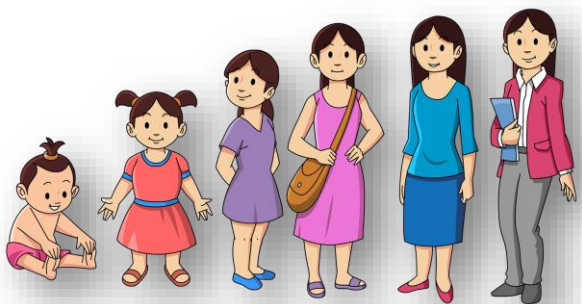


<https://pixabay.com/pt/illustrations/garotas-mulheres-senhoras-mulher-327320/>

- ✓ Adequar a linguagem;
- ✓ Faixa etária;

Por exemplo: “As castanhas contém **substâncias**, chamadas gorduras, que trazem **benefícios** para o nosso corpo.” 5º ano

IMPORTANTE PARA O NUTRICIONISTA: QUEM É ESTUDANTE?



- ✓ Adequar a linguagem;
- ✓ Faixa etária;

<https://pixabay.com/pt/illustrations/garotas-mulheres-senhoras-mulher-3273200/>

As castanhas são gostosas, vocês já ouviram falar?
Costumamos comer no Natal? Mas, podemos comer
o ano todo.
Vamos lá, quem lembra?

IMPORTANTE PARA O NUTRICIONISTA: QUEM É ESTUDANTE?

- ✓ Adequar a linguagem;
- ✓ Faixa etária;
- ✓ Atualidades.

Por exemplo:

Popeye ?



<https://pixabay.com/pt/photos/grafite-popeye-muro-arte-771696/>

IMPORTANTE PARA O NUTRICIONISTA: QUEM É ESTUDANTE?

- ✓ Adequar a linguagem;
- ✓ Faixa etária;
- ✓ Atualidades.

Por exemplo:

OU?

Naruto, Homem aranha?



<https://pixabay.com/pt/illustrations/naruto-personagem-anime-retrato-5927441/>

PARCEIROS

Família:

- ✓ Produz experiências;
- ✓ Estar junto, é especial;
- ✓ Acolhimento;
- ✓ “Se minha mãe come, eu posso comer
= formação do hábito alimentar;



<https://pixabay.com/pt/photos/caf%C3%A9-da-manh%C3%A3-m%C3%A3e-garoto-filho-6981760/>

Compartilhamento de receita, familiares reproduzindo a receita – facilita o caminho para a escola.

ALGUMAS FERRAMENTAS QUE PODEM SER ESTIMULADAS

Desenho
Carimbo
Demonstração de
alimentos
Livros
Modelagem
Fantoches
Caderno
Filme
Cartazes
Receitas
Horta escolar
Músicas



Educação
infantil e Anos
Iniciais

Anos Iniciais e
Finais



Horta escolar
Oficina culinária
Cartazes
Mídias (*Site, Instagram, Facebook, whatsapp, Tiktok*)
Dramatização
Jornal online
Filme – produção dos estudantes
Slides
Receitas
Músicas

AÇÕES QUE PODEM SER DIVULGADAS NO REFEITÓRIO – SEMENTES DE EAN

- Cartazes
- Displays
- Murais



Essas ações podem ser isoladas ou complementares outras ações que acontecem em sala de aula com o professor ou com o Nutricionista.

CARTAZES NO REFEITÓRIO

Tema: Quais ingredientes temos na embalagem do leite servido na escola?

Objetivo: apresentar informações importantes sobre alimentação, que podem ser observadas no cotidiano dos estudantes.

**VOCÊ SABIA QUE NA
EMBALAGEM DOS ALIMENTOS
TEM A LISTA DE INGREDIENTES?**

**Lista de
ingredientes:
o que aparece
em 1º lugar é o
que tem em
maior
quantidade no
alimento.**



CARTAZES NO REFEITÓRIO

Tema: Informações do cardápio

Objetivo: Trazer informações relevantes sobre a preparação, por exemplo.

Hoje é dia de couve, você conhece?



- ✓ É uma delícia!
- ✓ Tem cor verde escura.
- ✓ Comer couve, faz bem para o nosso corpo!
- ✓ Muitas vezes é servida com feijão preto.

COMPARTILHAMENTO DE RECEITAS DAS PREPARAÇÕES CULINÁRIAS OFERTADAS NA ESCOLA

✓ Impresso, e-mail,
mídias.

Água aromatizada

Ingredientes:

1 litro de água filtrada
gelada
1 xícara (chá) de frutas de sua preferência
(carambola, morango, abacaxi, limão, laranja)



Modo de Preparo:

Lavar as frutas com o auxílio de uma escovinha destinada para essa finalidade. Deixar de molho por 15 minutos em 1 litro de água com 1 colher (sopa) de água sanitária (2,0 a 2,5%) ou hipoclorito de sódio. Enxaguar em água corrente.

Cortar em fatias ou cubos e colocar na água gelada. Manter sob refrigeração por aproximadamente 4 horas.

Substituição das frutas: hortelã, alecrim, gengibre (aprox. 2 colheres de sopa).

AÇÕES QUE PODEM SER ESTIMULADAS ESTUDANTES REPRESENTANTES DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

OBEJTIVOS:

- Estudante participar;
- Ser protagonista;
- Estreitar dialogo com setor de alimentação escolar;
- Entender as limitações do serviço;
- Informar preferências dos estudantes;
- Informar alimentos de difícil aceitação;
- Dar sugestões.



Pode ser composta por 01 a 02 representantes de cada sala / Grêmio estudantil.
Ou por estudantes do ensino médio.



CAMPO DE ATUAÇÃO NA VIDA PÚBLICA

PRÁTICAS

Leitura, escuta, produção de textos (orais, escritos, multissemióticos) e análise linguística/semiótica

Habilidades

Competências específicas

(EM13LP25) Participar de reuniões na escola (conselho de escola e de classe, grêmios livres etc.), agremiações, coletivos ou movimentos, entre outros, em debates, assembleias, fóruns de discussão etc., exercitando a escuta atenta, respeitando seu turno e tempo de fala, posicionando-se de forma fundamentada, respeitosa e ética diante da apresentação de propostas e defesas de opiniões, usando estratégias linguísticas típicas de negociação e de apoio e/ou de consideração do discurso do outro (como solicitar esclarecimento, detalhamento, fazer referência direta ou retomar a fala do outro, parafraseando-a para endossá-la, enfatizá-la, complementá-la ou enfraquecê-la), considerando propostas alternativas e reformulando seu posicionamento, quando for caso, com vistas ao entendimento e ao bem comum.

1, 2, 3

30 Receitas da Galera



Colégio "Estar Presente"

Autores estudantes da turma 3º B

CADERNO DE RECEITAS COM COMPARTILHAMENTO DE RECEITAS ENTRE OS ESTUDANTES

- *Educação Infantil e 1º ano –
pintar*
- *Ensino Fundamental /anos
iniciais – escrever*
- *Ensino Fundamental /anos finais
– e-book;*



OFICINA CULINÁRIA

Objetivos:

- Conhecer os alimentos;
- Perceber os sentidos;
- Aprender medidas e grandezas;
- Desenvolver habilidades culinárias.
- Muitos outros...



OFICINA CULINÁRIA

Dificuldade do Nutricionista estar nas escolas, possibilidades:

- Parceria com professores;
- Elaborar vídeos e reproduzir nas escolas;
- Se possível = Formação de professores, com dicas sobre valores nutricionais, técnicas culinárias.

CARTAZES NO REFEITÓRIO

Tema: Quem é a manipuladora dos alimentos?

Estudantes denominam a “tia da cozinha”.

Objetivos:

- ✓ Facilitar o diálogo, com os representantes do setor de alimentação escolar que estão todos os dias na escola.
- ✓ Valorização desse profissional.

**VOCÊ SABE QUEM PREPARA
A ALIMENTAÇÃO NA
ESCOLA?**



**Essa é a Alessandra, ela
tem 02 filhos e trabalha na
cozinha da nossa escola
desde 2019.**

CARTAZES NO REFEITÓRIO: Quem é o nutricionista?

- ✓ Interessante para o dia que esteja na escola;
- ✓ Ou passar se apresentando, deixando o seu e-mail.


Pode deixar um cartaz para o dia que não estiver?



Agrega valor e eles gostam de conhecer!

- Converse, fale sobre o trabalho que desempenha.

Pergunte, eles gostam de participar!

- Mostre-se disponível.
- Sorria. 
- Nem todos conhecem um Nutricionista.
- Podem levar essa oportunidade para vida!



VISITANDO A COZINHA

Objetivos:

- ✓ Conhecer a quantidade de gêneros alimentícios preparados;
- ✓ Vivenciar contato com equipamentos e utensílios de grande dimensão;
- ✓ Conhecer o número de refeições preparada e fornecidas. Por exemplo, total de arroz, feijão, carne e saladas.

Projeto mais Amplo: Parceria com professores medidas e grandezas e estatísticas.



VISITANDO A COZINHA

Importante:

- ✓ Nutricionista estar na escola.
- ✓ Visita ser fora do horário do preparo dos alimentos:
cuidados com boas práticas de manipulação e evitar acidentes.





O Conselho de Alimentação Escolar (CAE) é um órgão colegiado de caráter fiscalizador, permanente, deliberativo e de assessoramento, instituído no âmbito dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios.

PARCEIROS

Sugestões para o Nutricionista:

- Participar das reuniões;
- Ouvir;
- Sensibilizar;
- Formar.



- QUEM SÃO
- COMO O BRASIL SE COMPROMETEU
- TRABALHAR DENTRO E FORA DA ESCOLA

AGENDA 2030 - ODS



ODS

Em 25 de setembro de 2015, 193 líderes mundiais se comprometeram com 17 Metas Globais para alcançar 3 objetivos extraordinários nos próximos 15 anos:

- 1) Erradicar a pobreza extrema;
- 2) Combater a desigualdade e a injustiça;
- 3) Conter as mudanças climáticas.

Esses objetivos são conhecidos como os Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS).

- **Objetivo 2. Acabar com a fome, alcançar a segurança alimentar e melhoria da nutrição e promover a agricultura sustentável**
- **Objetivo 3. Assegurar uma vida saudável e promover o bem-estar para todos, em todas as idades**
- **Objetivo 6. Assegurar a disponibilidade e gestão sustentável da água e saneamento para todos**
- **Objetivo 7. Assegurar o acesso confiável, sustentável, moderno e a preço acessível à energia para todos**
- **Objetivo 12. Assegurar padrões de produção e de consumo sustentáveis**

2.1 Até 2030, acabar com a fome e garantir o acesso de todas as pessoas, em particular os pobres e pessoas em situações vulneráveis, incluindo crianças, a alimentos seguros, nutritivos e suficientes durante todo o ano

2.2 Até 2030, acabar com todas as formas de desnutrição, incluindo atingir, até 2025, as metas acordadas internacionalmente sobre nanismo e caquexia em crianças menores de cinco anos de idade, e atender às necessidades nutricionais dos adolescentes, mulheres grávidas e lactantes e pessoas idosas

2.3 Até 2030, dobrar a produtividade agrícola e a renda dos pequenos produtores de alimentos, particularmente das mulheres, povos indígenas, agricultores familiares, pastores e pescadores, inclusive por meio de acesso seguro e igual à terra, outros recursos produtivos e insumos, conhecimento, serviços financeiros, mercados e oportunidades de agregação de valor e de emprego não agrícola

2.4 Até 2030, garantir sistemas sustentáveis de produção de alimentos e implementar práticas agrícolas resilientes, que aumentem a produtividade e a produção, que ajudem a manter os ecossistemas, que fortaleçam a capacidade de adaptação às mudanças climáticas, às condições meteorológicas extremas, secas, inundações e outros desastres, e que melhorem progressivamente a qualidade da terra e do solo

2.5 Até 2020, manter a diversidade genética de sementes, plantas cultivadas, animais de criação e domesticados e suas respectivas espécies selvagens, inclusive por meio de bancos de sementes e plantas diversificados e bem geridos em nível nacional, regional e internacional, e garantir o acesso e a repartição justa e equitativa dos benefícios decorrentes da utilização dos recursos genéticos e conhecimentos tradicionais associados, como acordado internacionalmente

2.a Aumentar o investimento, inclusive via o reforço da cooperação internacional, em infraestrutura rural, pesquisa e extensão de serviços agrícolas, desenvolvimento de tecnologia, e os bancos de genes de plantas e animais, para aumentar a capacidade de produção agrícola nos países em desenvolvimento, em particular nos países menos desenvolvidos

2.b Corrigir e prevenir as restrições ao comércio e distorções nos mercados agrícolas mundiais, incluindo a eliminação paralela de todas as formas de subsídios à exportação e todas as medidas de exportação com efeito equivalente, de acordo com o mandato da Rodada de Desenvolvimento de Doha

2.c Adotar medidas para garantir o funcionamento adequado dos mercados de commodities de alimentos e seus derivados, e facilitar o acesso oportuno à informação de mercado, inclusive sobre as reservas de alimentos, a fim de ajudar a limitar a volatilidade extrema dos preços dos alimentos

A NUTRIÇÃO E OS OBJETIVOS DE DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL

<https://www.crn3.org.br/arquivos/a-nutricao-e-os-objetivos-de-desenvolvimento-sustentavel-pdf.pdf>

HORTA ESCOLAR



HORTA ESCOLAR

Com uma pequena horta escolar, podem-se atingir vários objetivos:

- Proporcionar que os estudantes acompanham todo o processo desde o plantio até a colheita;
- Trabalhar várias áreas de conhecimento;
- Estimular o consumo de verduras, legumes, ervas aromáticas e até frutas;
- Introduzir alimentos não consumidos com frequência;
- Disseminar a distribuição de sementes;
- Estimular a cultura de hortas domésticas;
- Entre outros.

1. Definir o projeto horta escolar

- a. público (fase escolar);
- b. recursos materiais, financeiros, tempo disponível para trabalhar na horta com os estudantes e manutenção;
- c. local e espaço disponível;
- d. o que plantar;
- e. quem vai regar?;
- f. parcerias (professores, jardineiro, inspetor);

HORTA ESCOLAR

ATENÇÃO!

1. Fundamental sensibilizar e envolver a direção e coordenação escolar;
2. Projeto mais amplo, demanda maior planejamento, necessita de parceria: Bairro, Secretaria da agricultura, Associação, Familiares;
3. Ferramentas lembrar da faixa, dependendo, utilizar utensílios de cozinha como colheres de sopa, para manusear a terra, fazer covas;
4. Luvas, podemos ter insetos, formigas, é um processo e esse contato com a terra é muito importante.



HORTA ESCOLAR E PERMACULTURA

CONVIDADA: ALINE RIGAMONTI RAMOS

Tecnóloga em Saneamento Ambiental pela UNICAMP formada em 2 modalidades: Controle Ambiental e Saneamento Básico. Formada em 2012. Iniciou um mestrado na UNICAMP, em Saneamento Ambiental.

Trabalhou na CETESB de 2012 até início de 2015, agência do município de Limeira

Eventualmente, realiza trabalhos, palestras e projetos educacionais na área ambiental em escolas.

Realiza trabalhos de consultoria com foco em Saneamento Básico (projetos com água e esgoto, água de chuva e resíduos sólidos).

Atualmente ministra oficinas de Permacultura pela Prefeitura de São Paulo e está no Mestrado pelo Programa de Ciência Ambiental - PROCAM - USP.

HORTA ESCOLAR

Qual espaço disponível?





CANALETAS



CANALETAS

CANTEIROS

GRANDES CANTEIROS



VASOS E CAIXAS



GARRAFA PET



<https://hortasemquintal.com.br/hortas-em-garrafas-pet/>



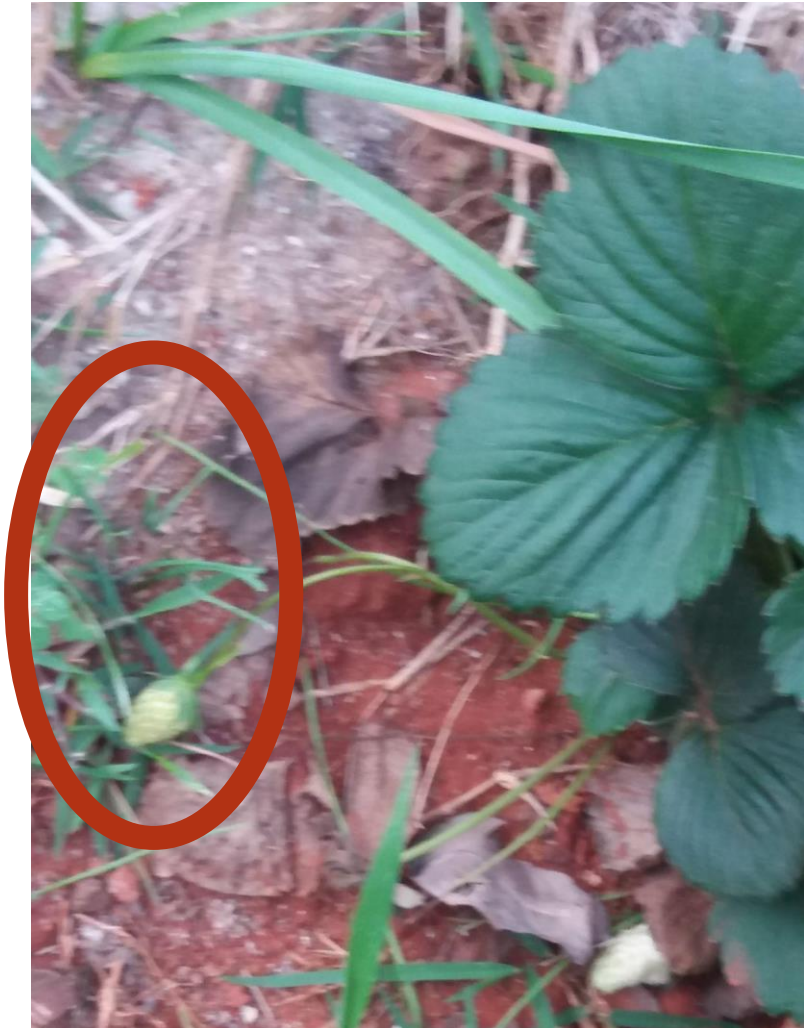
HORTA - CONCEITOS PERMACULTURA



<https://pindorama.org.br/permacultura/como-projetar-ambientes-sustentaveis/>

HORTA - CONCEITOS PERMACULTURA





TOMATEIRO

PERMACULTURA



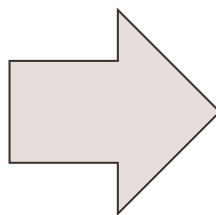


Objetivo:

Desenvolver um adubo natural, sem uso de agrotóxicos e pesticidas.

Dica: anos finais e médio, envolver professores de biologia.

COMPOSTAGEM

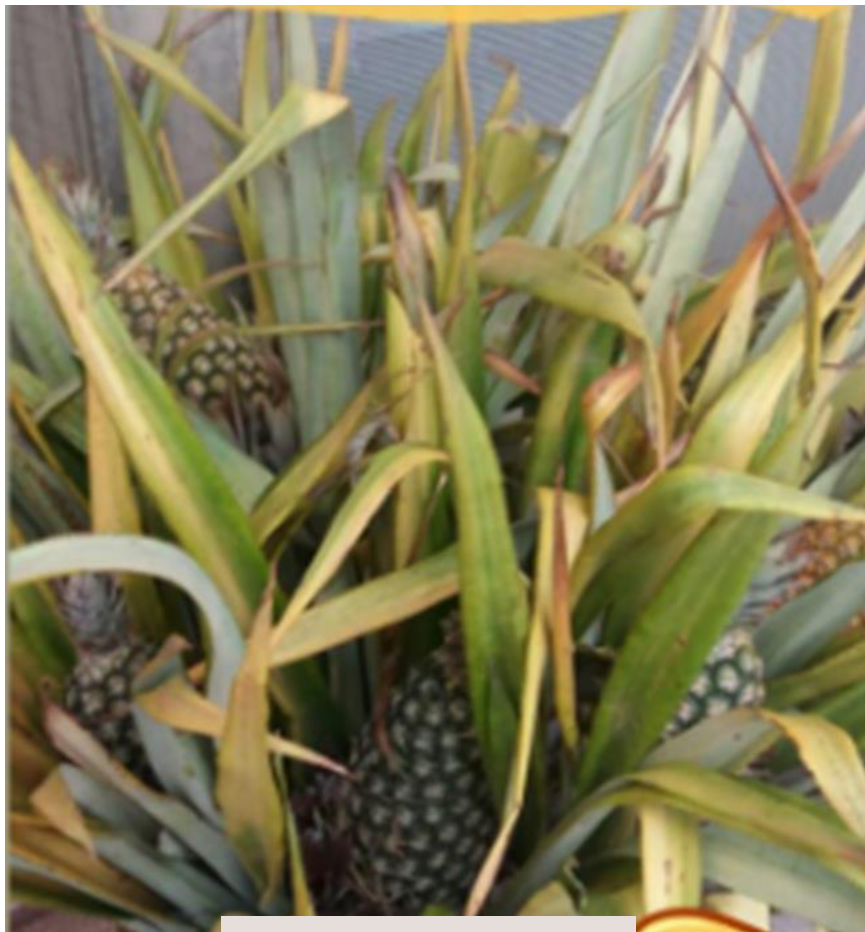




COMPOSTEIRA



ÁRVORES FRUTÍFERAS



ABACAXI



CAFÉ



CAQUI





GOIABA



ROMÃ



COQUEIRO



JABUTICAB



PÉ DE LIMÃO ROSA



Dicas:

- Receber a luz do sol direta na maior parte do dia, mas principalmente na parte da manhã.
- No local escolhido deve haver água disponível para irrigar os vegetais.
- Na hora de preparar a terra para o plantio, retire ervas daninhas, revire a terra a uns 15 cm de profundidade para que ela fique fofa e, se necessário, corrija o solo com cal hidratada ou serragem. Atenção projeto se for com base na permacultura, algumas ervas daninhas, podem permanecer.
- Para a adubação dos canteiros, pode-se utilizar o adubo natural, como pó de café usado, cascas e polpas de frutas, esterco, palhas e galhos, que, ao apodrecerem, formarão o adubo orgânico.

- As covas para o plantio das hortaliças devem ser espaçadas e medir 20x20cm ou 30x30cm com 20cm ou 30cm de profundidade. Para melhor aproveitamento das culturas é importante saber a melhor época do ano para seu plantio. Abaixo, segue uma tabela com algumas informações.
- A irrigação da horta difere quanto à região do país e à estação do ano, mas o recomendado é irrigar diariamente, duas vezes ao dia. Cuidado para que o solo não fique encharcado, pois isso propicia o aparecimento de fungos. Ao irrigar, observe se há ervas daninhas nascendo; se houver, retire-as e, a cada colheita. Prefira regar logo cedo.

IMPORTANTE CONTAR COM O AUXÍLIO DE UM JARDINEIRO!

OBRIGADA!



e-mail: alinerigamonti@usp.br

RESULTADOS





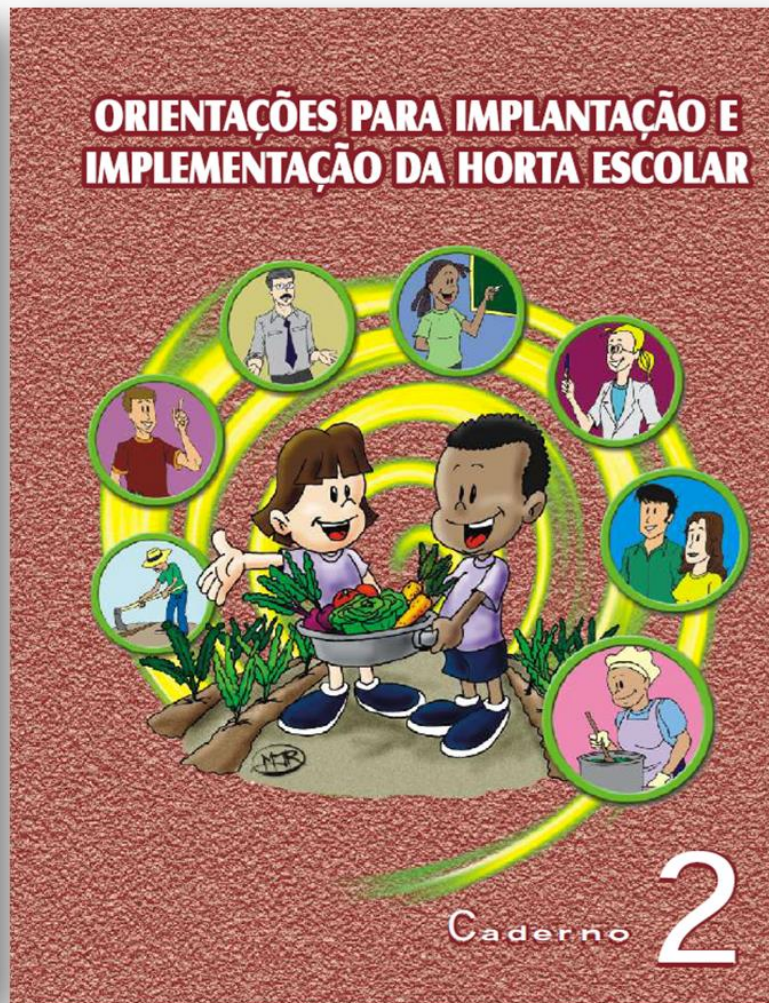
RESULTADOS

1. Entender os ciclos naturais do processo de plantio (sol, chuva, cresce, não vai frente, outros);
2. Satisfação em conferir que plantou e está colhendo;
3. Consumir na escola: seja na refeição ou oficina culinária ou degustação ou levar amostra para casa;
4. Distribuir o alimento colhido e encaminhar material aos familiares como desenvolver a horta ou composteira em casa.

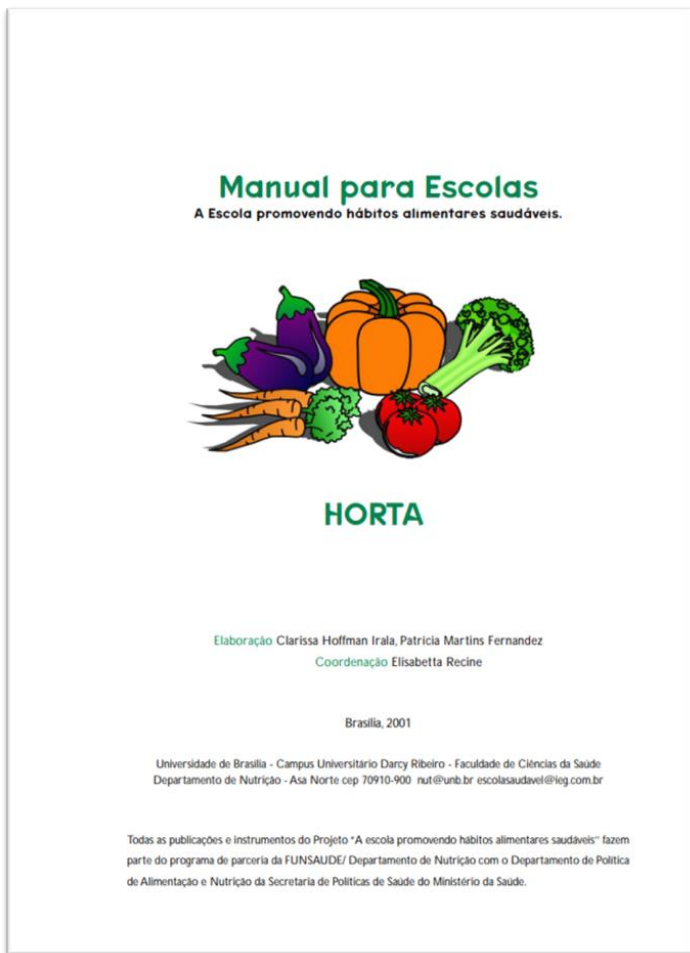




https://www.educacao.gov.br/documentos/nucleoambiente/Caderno_horta.pdf



https://www.educacao.gov.br/documentos/nucleoambiente/horta_escolarcaderno_2.pdf



<https://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/horta.pdf>

Contando Ciência na Web
CCWeb

Embrapa

Início | Biblioteca Multimídia | **Pesquise** | Ações Educativas | Conheça a Embrapa | Nossa turma

Pesquise

- Agricultura
- Agroecologia
- Cultivos**
- Pragas e Doenças
- Alimentação e Saúde
- Animais e Criações
- Árvores
- Ecologia e Meio Ambiente
- Solos
- Tecnologias

Cultivos

Você gosta de Hortaliças? Teste aqui se você conhece estas...

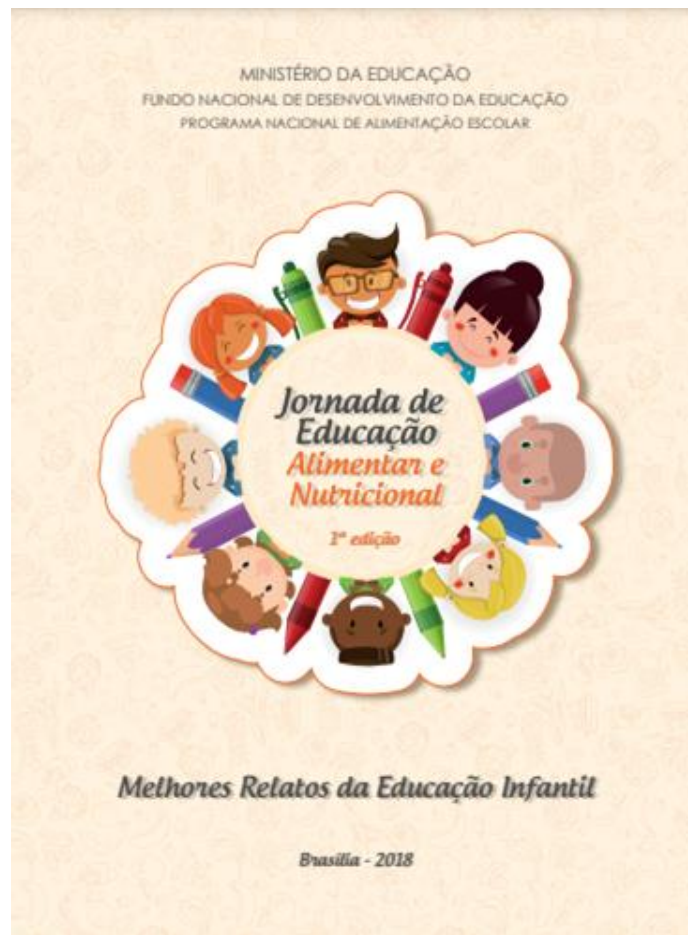
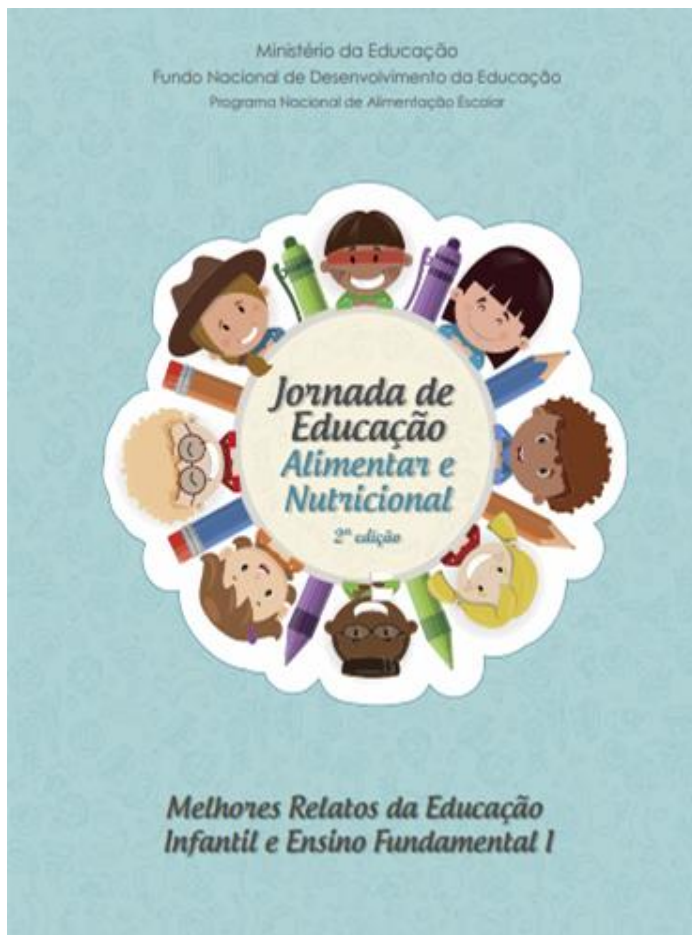
Mesmo morando na cidade podemos cultivar hortaliças, plantas medicinais, condimentares e aromáticas no quintal de nossa casa.

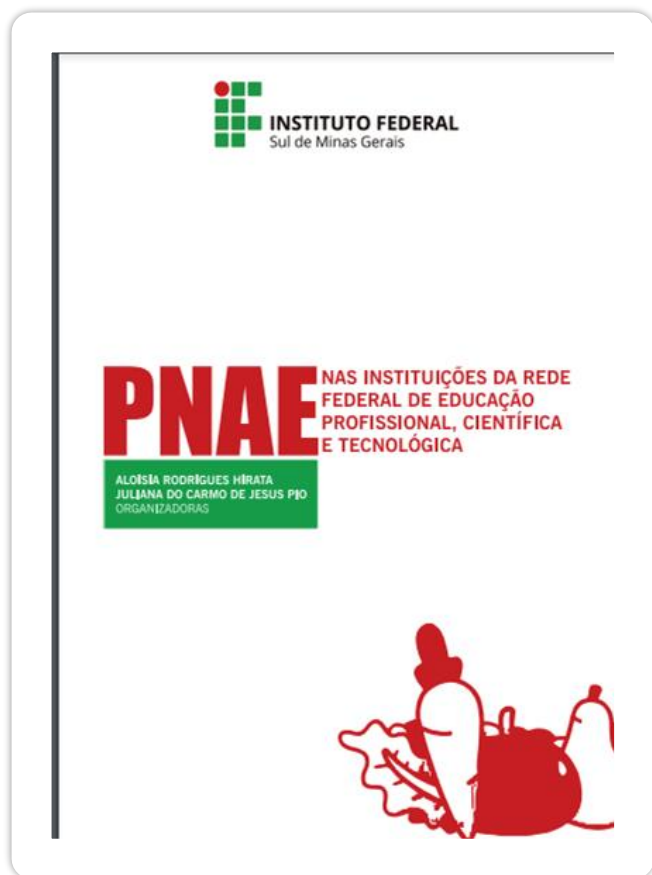
Para isso, temos de fazer a nossa horta, onde colheremos plantas fresquinhas e sem resíduos de veneno, que fazem muito bem para a nossa saúde física e mental. Sim, para a nossa saúde mental também! Pois cuidar de plantas é uma terapia e pode ser também uma diversão.

As plantas de nossa horta podem ser cultivadas em canteiros, os quais temos de nutrir (alimentar) com adubo orgânico.

Além do adubo, precisamos de sementes e mudas de boa qualidade. As sementes podem ser compradas no comércio local, assim como as mudas. No entanto, podemos também produzir, em casa, as nossas mudas.

https://www.embrapa.br/contando-ciencia/cultivos/-/asset_publisher/SQBdWkKUgSON/content/horta-domestica/1355746?inheritRedirect=false#:~:text=Nas%20bandejas%20C%20plantamos%20algumas%20mudas,e%20as%20plantamos%20num%20canteiro.





https://portal.ifsuldeminas.edu.br/images/PDFs/proex/publicacoes_livros/Livro_PNAE_23_05_22_compress ed.pdf



<https://www.gov.br/fnde/pt-br/aceso-a-informacao/acoes-e-programas/programas/pnae/manuais-e-cartilhas/3a-edicao-jornada-de-educacao-alimentar-e-nutricional>



AFINAL, SERÁ QUE
CONSEGUIMOS DEPOIS
DE TUDO ISSO,
DESENVOLVER ALGUMA
PROPOSTA DE EDUCAÇÃO
ALIMENTAR E
NUTRICIONAL?



DESENROLA




B@TE



JOGA DE LADINHO



Grandes ações dão bons resultados, mas pequenas ações duradouras dão grandes resultados!

 PENSADOR

Anderson Menger

VALORIZAR NOSSAS AÇÕES FAZ UMA GRANDE DIFERENÇA!



- A Horta Escolar dinamizando o currículo da escola
https://www.educacao.go.gov.br/documentos/nucleomeioambiente/Caderno_horta.pdf
Acesso em: 22/11/23.
- A Nutrição e os objetivos de desenvolvimento sustentável. Disponível em:
<https://www.crn3.org.br/arquivos/a-nutricao-e-os-objetivos-de-desenvolvimento-sustentavel-pdf.pdf>
Acesso em 23/11/23.
- Agenda 2030. Disponível em <https://gtagenda2030.org.br/ods/> Acesso em: 23/11/23.
- Apoio de Atividades Técnicas. Disponível em:
<file:///D:/Download/Manual%20de%20Apoio%20para%20as%20Ativ%20do%20Nutricionista.pdf>
Acesso em 23/11/2023.
- Base Nacional Curricular Comum
http://basenacionalcomum.mec.gov.br/images/BNCC_EI_EF_110518_versaofinal_site.pdf
- Brasil. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. Marco de referência de educação alimentar e nutricional para as políticas públicas. – Brasília, DF: MDS; Secretaria Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, 2012. Disponível em:
https://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/2017/03/marco_EAN.pdf Acesso em: 22/11/23.

- Contando ciência na web, cultivos. https://www.embrapa.br/contando-ciencia/cultivos/-/asset_publisher/SQBdWkKUgSON/content/horta-domestica/1355746?inheritRedirect=false#:~:text=Nas%20bandejas%2C%20plantamos%20algumas%20mudas,e%20as%20plantamos%20num%20canteiro Acesso em: 22/11/23.
- GRUPO DE TRABALHO - AGENDA 2023. Disponível em: <https://gtagenda2030.org.br/ods/ods2/> Acesso em: 22/11/23.
- Jornada de educação alimentar e nutricional. 1ª, 2ª edição. <https://www.fnde.gov.br/index.php/programas/pnae/pnae-area-gestores/pnae-manuais-cartilhas> Acesso em: 22/11/23.
- Jornada de educação alimentar e nutricional. 3ª edição. <https://www.gov.br/fnde/pt-br/aceso-a-informacao/acoes-e-programas/programas/pnae/manuais-e-cartilhas/3a-edicao-jornada-de-educacao-alimentar-e-nutricional> Acesso em: 22/11/23.
- Marco de referência de educação alimentar e nutricional para as políticas públicas. Coordenação-Geral de Educação Alimentar e Nutricional – CGEAN Departamento de Estruturação e Integração dos Sistemas Públicos Agroalimentares – DEISP Secretaria Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – SESAN Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome – MDS https://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/2017/03/marco_EAN.pdf
- Manual de apoio para as atividades técnicas do Nutricionista do Âmbito do PNAE – 2018. disponível em: <file:///D:/Download/Manual%20de%20Apoio%20para%20as%20Ativ%20do%20Nutricionista.pdf> Acesso em: 22/11/23.

- Manual para escolas - Horta. <https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/horta.pdf> Acesso em: 22/11/23.
- Mudanças alimentares e educação nutricional/coordenação, Rosa W.D-G. Cervato-Mancuso, A.M. C; editor da série Annucgi, H. Reimpr. Rio de Janeiro: Guanabara koogan, 2012.
- Nutrição: da assistência à promoção da saúde. Santos. I. G., organizadora. Dão Paulo. RCN Editora, 2007.
- O professor e a alimentação escolar: ensinando a amar a terra e o que ela produz. Boog, M.C.F. Campinas: São Paulo, Komedi, 2008.
- Orientações para a implantação e implementação da horta escolar. https://www.educacao.go.gov.br/documentos/nucleomeioambiente/horta_escolarcaderno_2.pdf Acesso em: 22/11/23.
- **RESOLUÇÃO CFN Nº 465, DE 23 DE AGOSTO DE 2010** - Dispõe sobre as atribuições do Nutricionista, estabelece parâmetros numéricos mínimos de referência no âmbito do Programa de Alimentação Escolar (PAE) e dá outras providências. Disponível em: https://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/resolucoes/Res_465_2010.htm Acesso em: 22/11/23.
- **RESOLUÇÃO CFN Nº 600, DE 25 DE FEVEREIRO DE 2018** - Dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições, indica parâmetros numéricos mínimos de referência, por área de atuação, para a efetividade dos serviços prestados à sociedade e dá outras providências. Disponível em:
- https://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/resolucoes/Res_600_2018.htm Acesso em: 22/11/23.



**GRUPO DE TRABALHO DE ALIMENTAÇÃO
ESCOLAR 2021-2022 – CRN-3**

Siga-nos



@CRN3região



Gestão da Alimentação Escolar – Escolas Estaduais de São Paulo

24 de novembro de 2023

Versão - 1

GESTÃO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR NA PRÁTICA

1. Sistema informatizado – SED para as ações da alimentação escolar;

2. Equipe

37 Nutricionistas, sendo: 1 RT + 36 QT (11 SEDUC e 25 nas DEs**)

15 Administrativos + Diretora do Departamento

**Diretorias de ensino 91 Regionais responsáveis pelo acompanhamento das demandas das escolas.

SEDUC-SP GESTÃO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

A Seduc-SP possui a maior rede de ensino do Brasil, com 5,4 mil escolas autônomas e vinculadas, aproximadamente 3,5 milhões de alunos.



Centralizada

(100% SEDUC-SP)

Nº de municípios: 152

Nº de escolas: 3495 + 132 ETEC's

Nº de alunos: 2.550.000

Descentralizada

(convênios c/ as prefeituras)

Nº de municípios: 493

Nº de escolas: 1942

Nº de alunos: +970.000

ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - GESTÃO DESCENTRALIZADA



- Parceria – apoio técnico;
- Visita técnica às escolas e municípios (demanda);
- Avaliação do cardápio servido / Acompanhamento na prestação de contas;
- Ações de educação nutricional (ações DAESC e COPED)

ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - GESTÃO CENTRALIZADA



- **Gêneros alimentícios fornecidos pela SEDUC**

- **Manipulação**

1% escolas com manipuladores efetivos/concursados;

99% escolas **com contratos terceirizados para o serviço de preparo e distribuição da alimentação.**

ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - CARDÁPIO

PAUTADO NA RESOLUÇÃO Nº 6, DE 8 DE MAIO DE 2020 /GUIA ALIMENTAR PARA A POPULAÇÃO BRASILEIRA

Atendimentos:

Integral: 1 refeição + 2 lanches

Regular: 1 refeição

Lanche: opcional por adesão para complementar o período regular

Indígenas e Quilombolas: atendimento com refeição - inclusão de alimentos tradicionais Emergencial: produtos em embalagem individual



Dieta especial: adaptações no cardápio padrão para atendimento do aluno com restrições alimentares.

Envio do laudo e ficha de saúde

Agendamento de reuniões para as orientações dos protocolos de acordo com a patologia apresentada pelo estudante e elaboração dos cardápios para as patologias mais frequentes (diabetes, celíaco, intolerância à lactose).

Dia festivo: inclusão de preparações típicas/diferenciadas



ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - LOGÍSTICA



PRODUTOS ESTOCÁVEIS: longo tempo de prateleira, entregues em um único local de armazenamento e posteriormente distribuídos às escolas



PRODUTOS CONGELADOS - (carne bovina, suína, frango) / **HORTIFRUTI E OVOS**

A distribuição é realizada diretamente pelos fornecedores.

ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – ABASTECIMENTO DA REDE

Gêneros do Armazém - estocáveis

9 -10 períodos de abastecimento (ciclos) – 3-4 semanas para entregas, para o consumo de 5 semanas;

3 grupos de escolas (agrupamentos);

Armazém – capacidade para menos de 2 ciclos

Enviamos para as escolas mais de 3,8 MM de kg de alimentos por ciclo.

Gêneros entrega direta

Congelados: + de 1,5 MM de kg

Hortifruti: + 2,2 MM kg Hortaliças e 10 MM de frutas unitárias

ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – ETAPAS



ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL

Trabalhamos com 3 pilares:

1. Ações pontuais do departamento:

Semana de Educação Alimentar - 3ª semana de Maio (Arroz e feijão: uma dupla perfeita)

Dia Nacional da Alimentação na Escola - 21 de outubro (Meu prato saudável)

2. Conteúdo curricular (GT com a equipe pedagógica);

3. Alimentação fornecida diariamente.



Planejamento 2024:

- Aumento na quantidade de ações do departamento;
- Inclusão de novos produtos in natura (aumento variedade - hortifruti);
- Atualização da Resolução sobre funcionamento das cantinas



OBRIGADO