



TEMA

10/06/2022 – 7º encontro

Educação alimentar e nutricional

Legiane Rigamonti e Bianca Blanco

> **Aperfeiçoamento: o nutricionista na Alimentação Escolar - 2022**

Encontro 07:
Educação
alimentar e
nutricional



CRN₃
CONSELHO REGIONAL DE
NUTRICIONISTAS 3ª REGIÃO
SP | MS



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?





> **EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL**
socorro deussss



> EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL



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

- 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

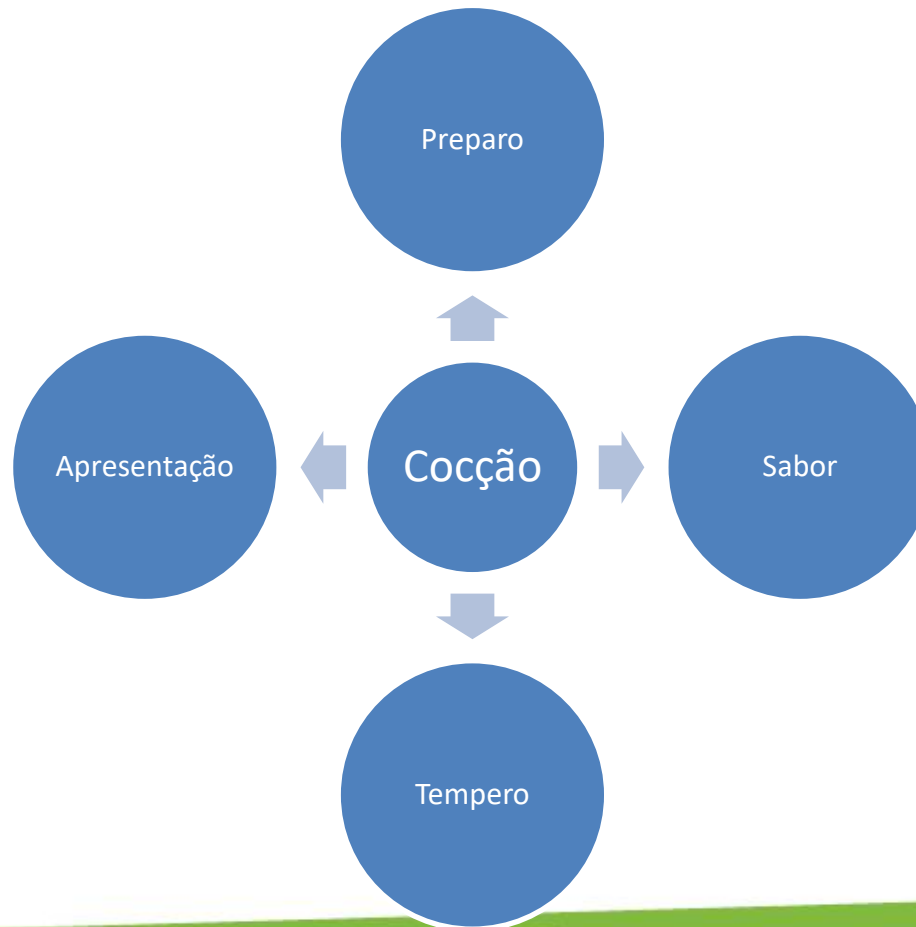
Frente as atividades e atribuições do Nutricionista na alimentação escolar, ressaltamos uma perspectiva sobre os vários momentos que a EAN é realizada pelo Nutricionista:



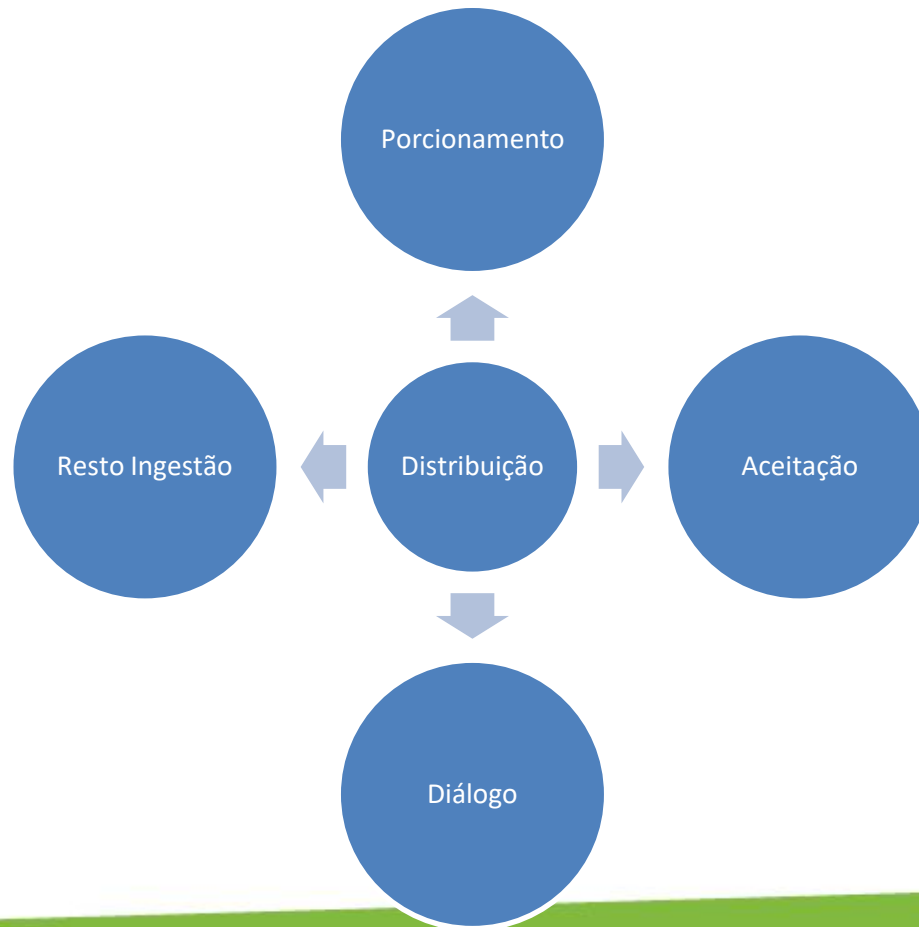
Frente as atividades e atribuições do Nutricionista na alimentação escolar, ressaltamos uma perspectiva sobre os vários momentos que a EAN é realizada pelo Nutricionista:



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



Frente as 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)?

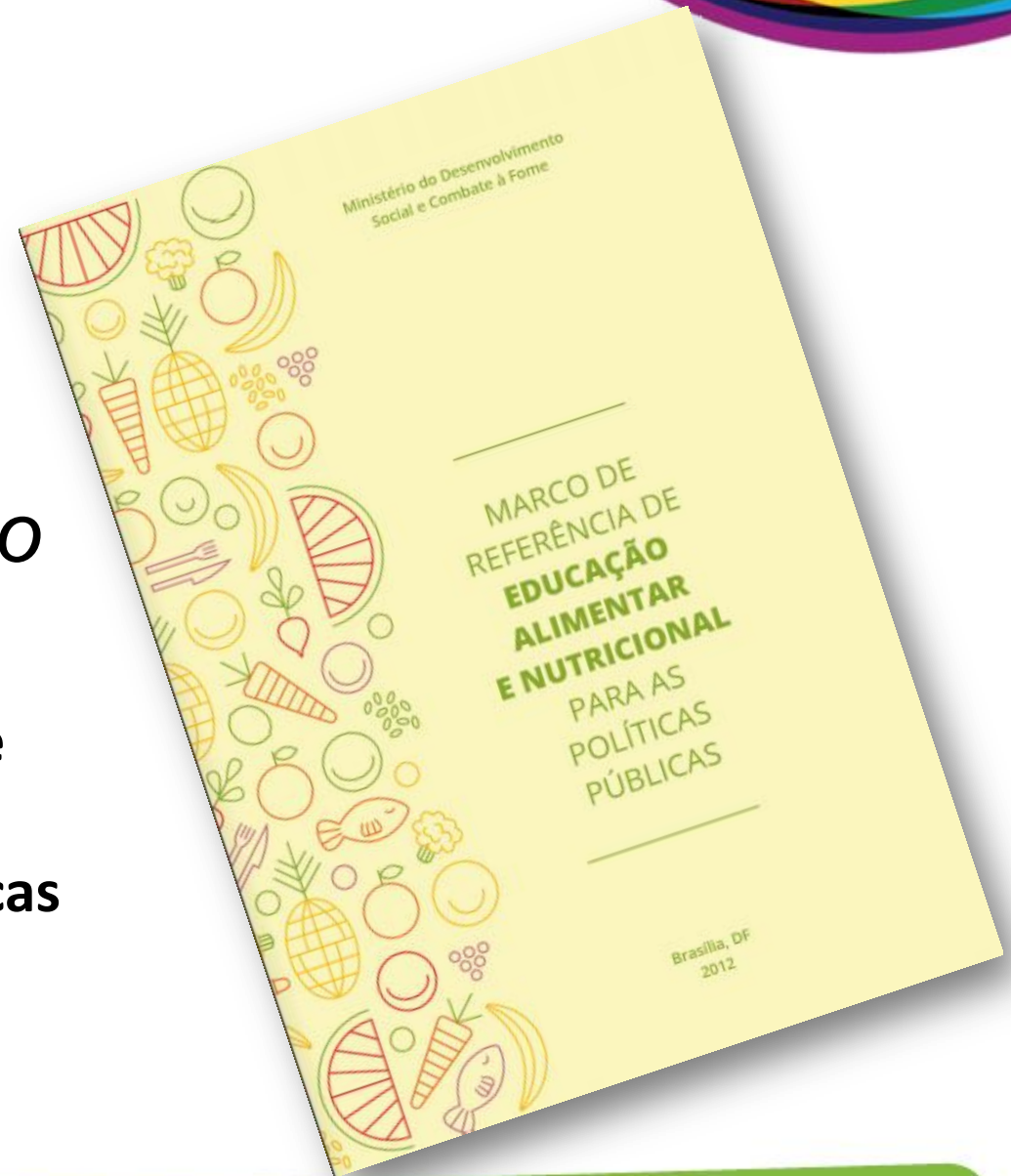
- ✓ Cardápio (tipos de alimentos, texturas, cores);
- ✓ Porcionamento;
- ✓ Apresentação;
- ✓ Relacionamento com colaboradores (alimentação escolar);
- ✓ Contato com os estudantes;
- ✓ Contato com família, equipe escolar.





*Tudo isso vem
ao encontro do 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)

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)

The image shows the table of contents page of the manual. The background is a light green color with a pattern of various fruits and vegetables, including watermelon slices, carrots, and leafy greens. At the top, there is a dark green rectangular box with white text that says 'SUMÁRIO'. Below this, the table of contents is listed with page numbers on the right side.

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

> **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 pode fazer parte de todo um trabalho na formação do estudante.

Importante, compartilhar alguns documentos:



LEGISLAÇÃO



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;



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 Sociopedagógica da Rede Federal.



BNCC

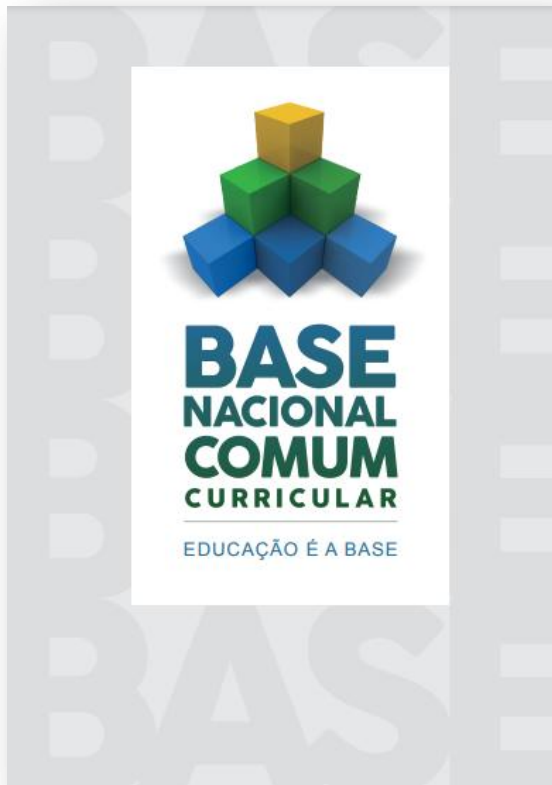
***BASE NACIONAL COMUM
CURRICULAR***

EDUCAÇÃO NO BRASIL

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

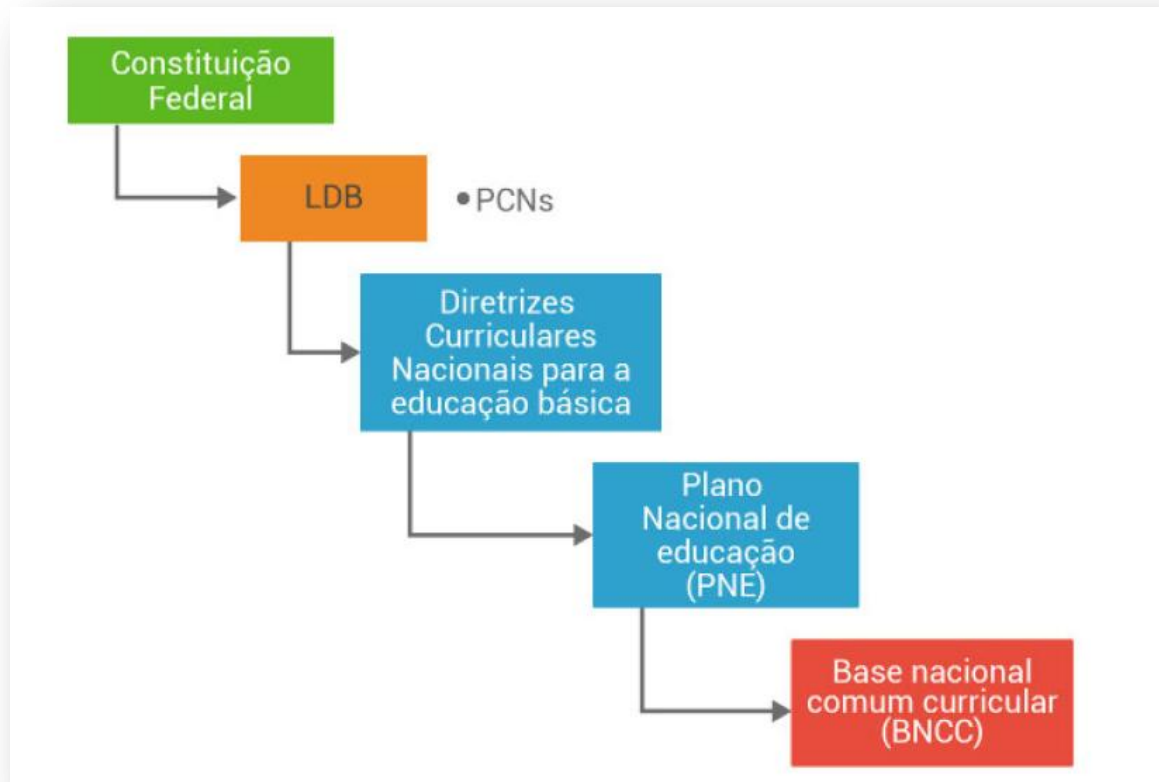
“Referência nacional para a formulação dos currículos dos sistemas e das redes escolares dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios e das propostas pedagógicas das instituições escolares.”

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

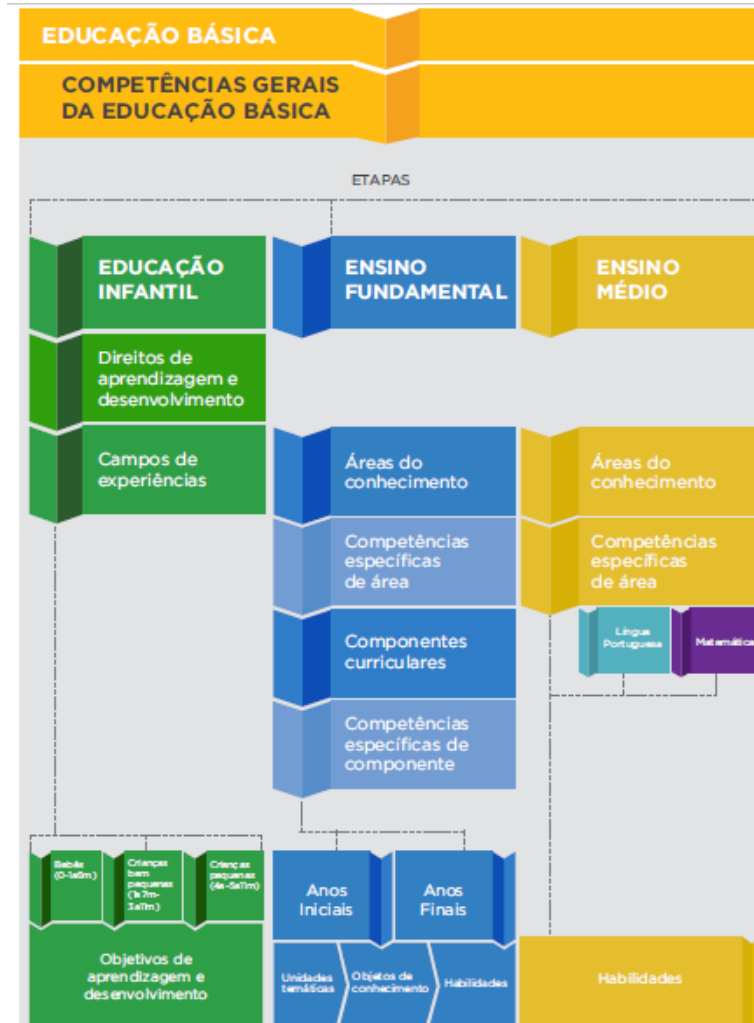
DEZ COMPETÊNCIAS GERAIS

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.

CONHECENDO

COMPETÊNCIAS GERAIS DA EDUCAÇÃO BÁSICA



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

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 brincadeira), devem ser assegurados aos **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**.

Bebês (0-3 anos)

Crianças bem pequenas (3-4 anos)

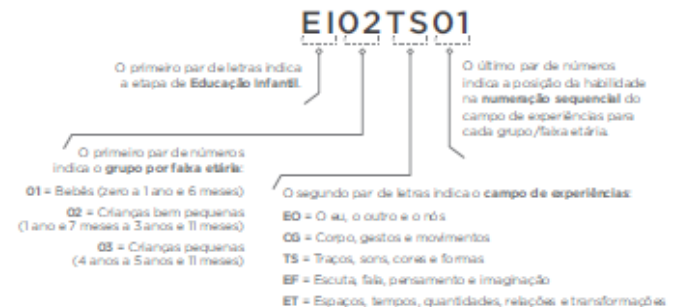
Crianças pequenas (4-5 anos)

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 (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)
(EI02TS01) 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.	(EI02TS01) Utilizar sons produzidos por materiais, objetos e instrumentos musicais durante brincadeiras de faz de conta, encenações, 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.

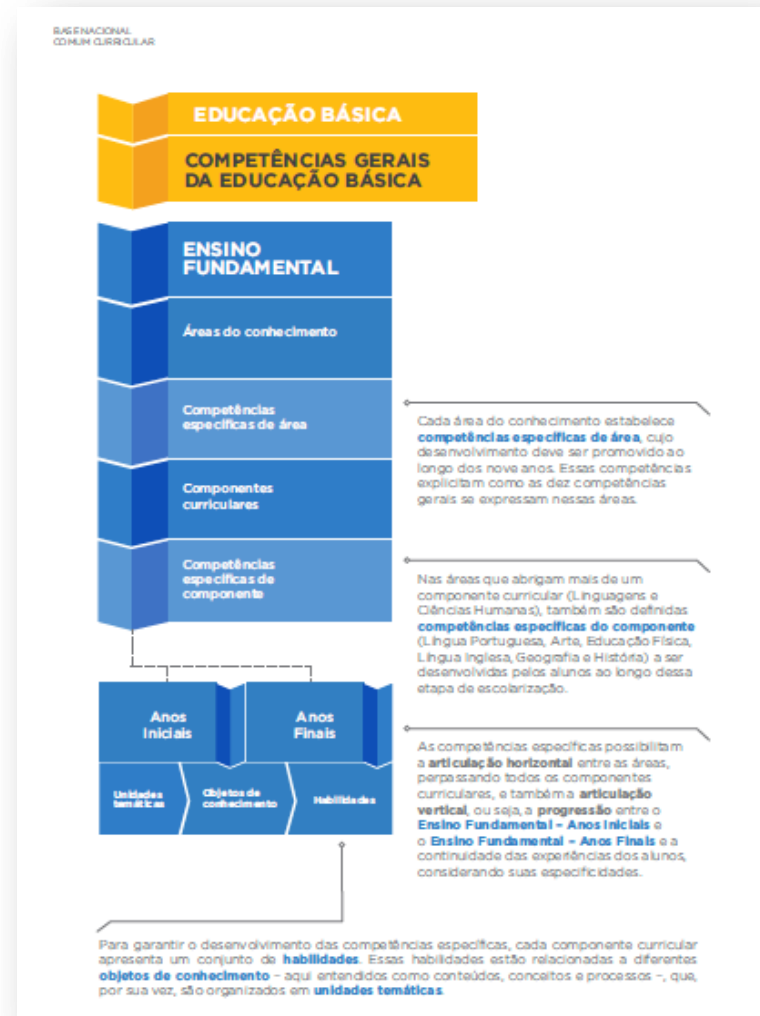
O primeiro par de números indica o **grupo por faixa etária**:

- 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)

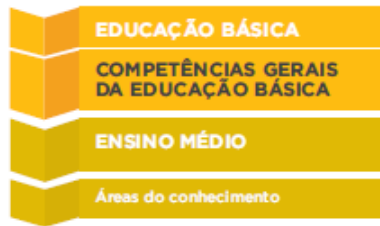
O segundo par de letras indica o **campo de experiências**:

- 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).







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 apreensão e intervenção na realidade**, requerendo trabalho conjugado e cooperativo dos seus professores 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 adequados à sua realidade, essas habilidades são apresentadas sem indicação de seqüência.

Componentes curriculares (P & 3ª série)



25. BRASIL. Conselho Nacional de Educação; Conselho Pleno. Parecer nº 11, de 30 de junho de 2009. Proposta de experiência curricular inovadora 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_docman&view=download&Itemid=16685-pq07-09-pdfofficial&layout=download&Itemid=16685-pq07-09-pdfofficial](http://portal.mec.gov.br/index.php?option=com_docman&view=download&Itemid=16685-pq07-09-pdfofficial&layout=download&Itemid=16685-pq07-09-pdfofficial&Itemid=16685-pq07-09-pdfofficial)>. Acesso em: 27 fev. 2018.



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 dessa 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 explicitam 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 específicas de área e habilidades que lhes correspondem. Na área de Línguas e suas Tecnologias (Artes, 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 (1º 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 corresponsáveis 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
<p>(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.</p>	<p>1, 2, 3</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.).

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

GEOGRAFIA – 3º ANO

(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

http://basenacionalcomum.me.c.gov.br/images/BNCC_EI_EF_110518_versaofinal_site.pdf

O CURRÍCULO PAULISTA

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.


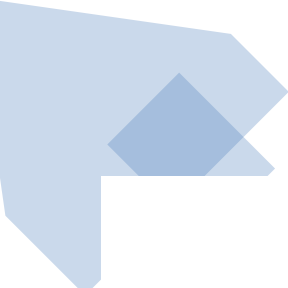
Neste site, profissionais da Educação, estudantes e comunidade escolar terão acesso aos dois volumes do Currículo Paulista:

O Currículo Paulista das etapas da Educação Infantil e Ensino Fundamental (Volume 1) – 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 à 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.*

> 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.*

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.

PROJETO – CRONOGRAMA

– 1º ao 5º ano

EXEMPLO DE CRONOGRAMA

– 1º ao 5º ano

TEMA MENSAL	TEMAS SEMANAIS				
	3ª feira 02/08	3ª feira 09/08	3ª feira 16/08	3ª feira 23/08	3ª feira 30/08
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

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?

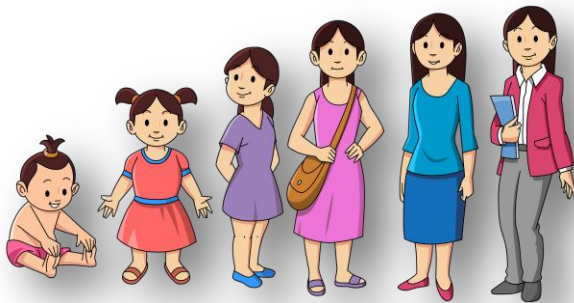


<https://www.publicdomainpictures.net/pt/free-download.php?image=mulher-professor-desenho-animado&id=56146>

- ✓ **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?

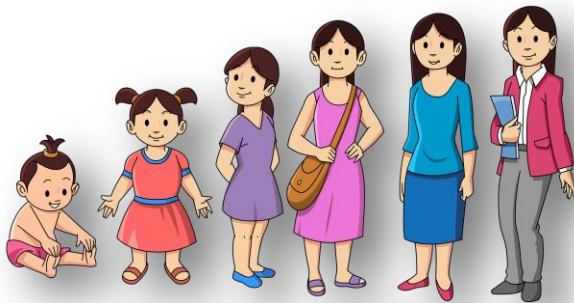


- ✓ Adequar a linguagem;
- ✓ Faixa etária;

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

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:

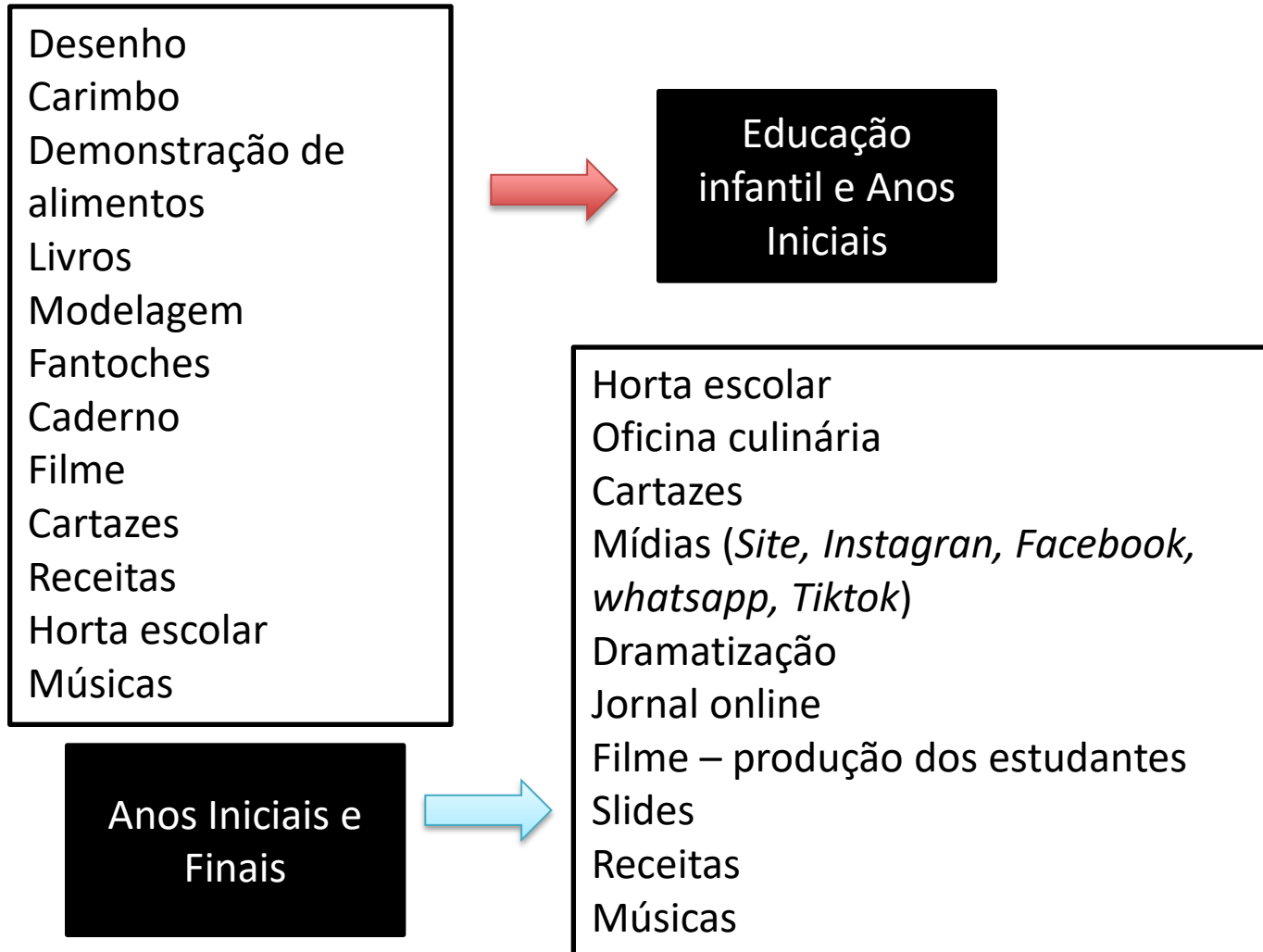
- ✓ Produz experiências;
- ✓ Estar junto, é especial;
- ✓ Acolhimento;
- ✓ “Se minha mãe come, eu posso comer” = formação do hábito alimentar;



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

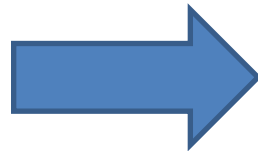
Compartilhamento de receita, familiares reproduzindo a receita – facilita o caminho para a escola.

ALGUMAS FERRAMENTAS QUE PODEM SER ESTIMULADAS



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

Objetivos:

- 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 / Grêmios 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.

OUTRAS AÇÕES

CARTAZES NO REFEITÓRIO **Tema: Quem é a manipuladora dos alimentos?**

Estudantes denominam a “tia da cozinha”.

Objetivos:

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



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.

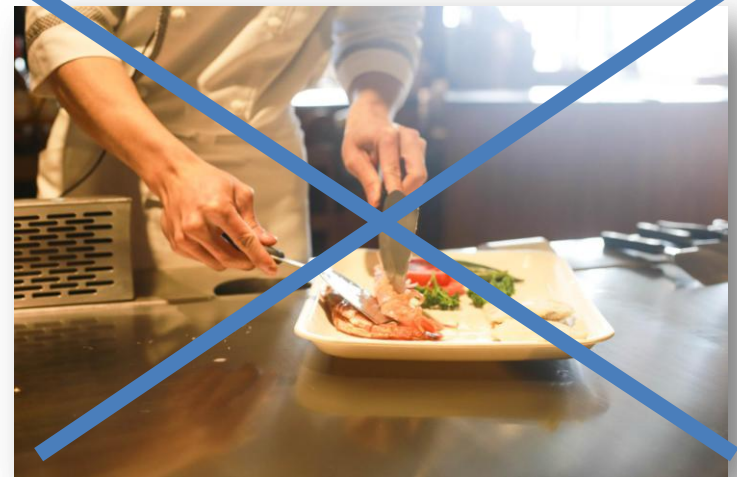
✓ Projeto mais Amplo: Parceria com professores medidas e grandezas e estatísticas.



VISITANDO A COZINHA

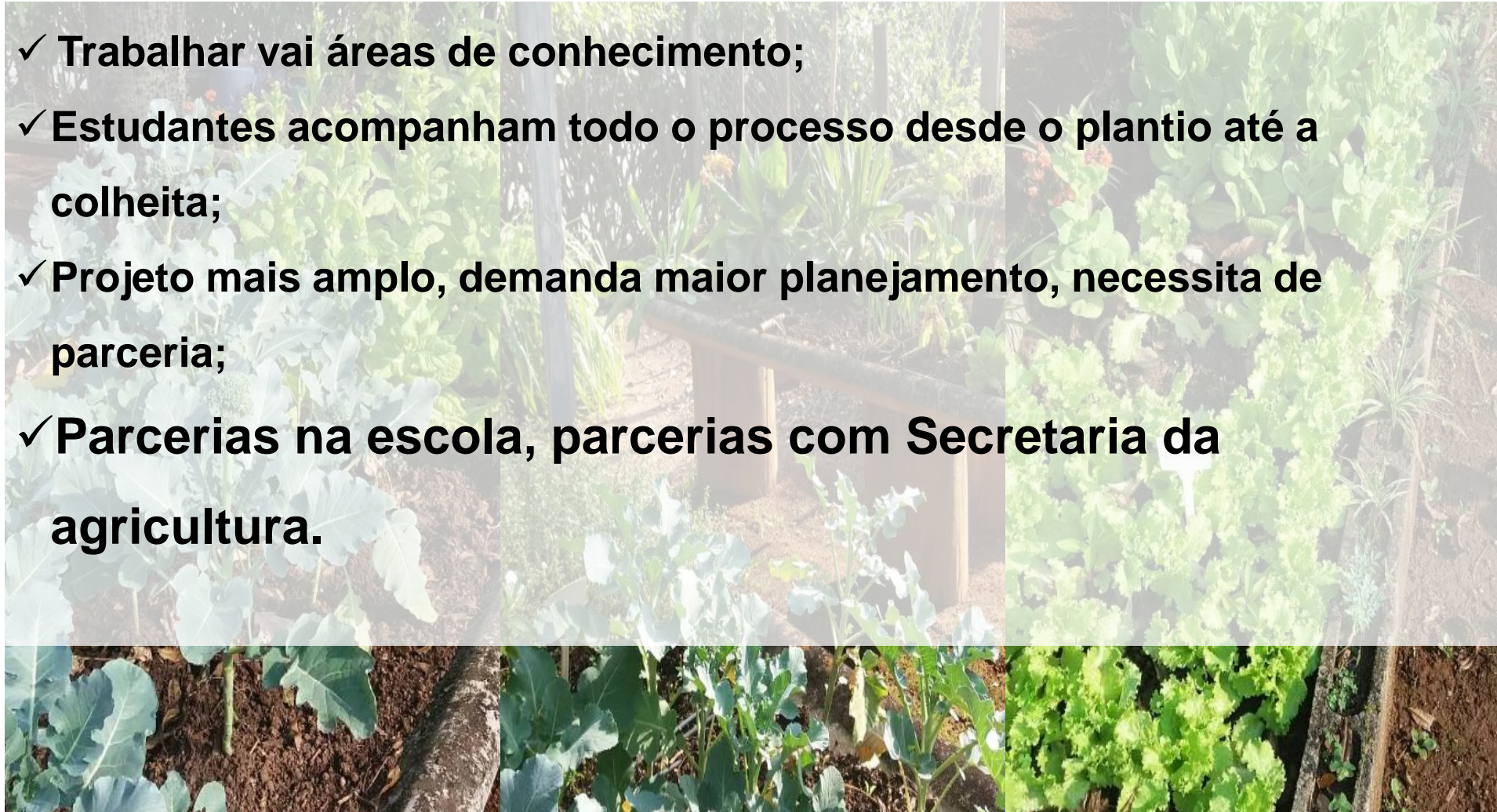
Importante:

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



HORTA ESCOLAR

- ✓ **Trabalhar vai áreas de conhecimento;**
- ✓ **Estudantes acompanham todo o processo desde o plantio até a colheita;**
- ✓ **Projeto mais amplo, demanda maior planejamento, necessita de parceria;**
- ✓ **Parcerias na escola, parcerias com Secretaria da agricultura.**





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.

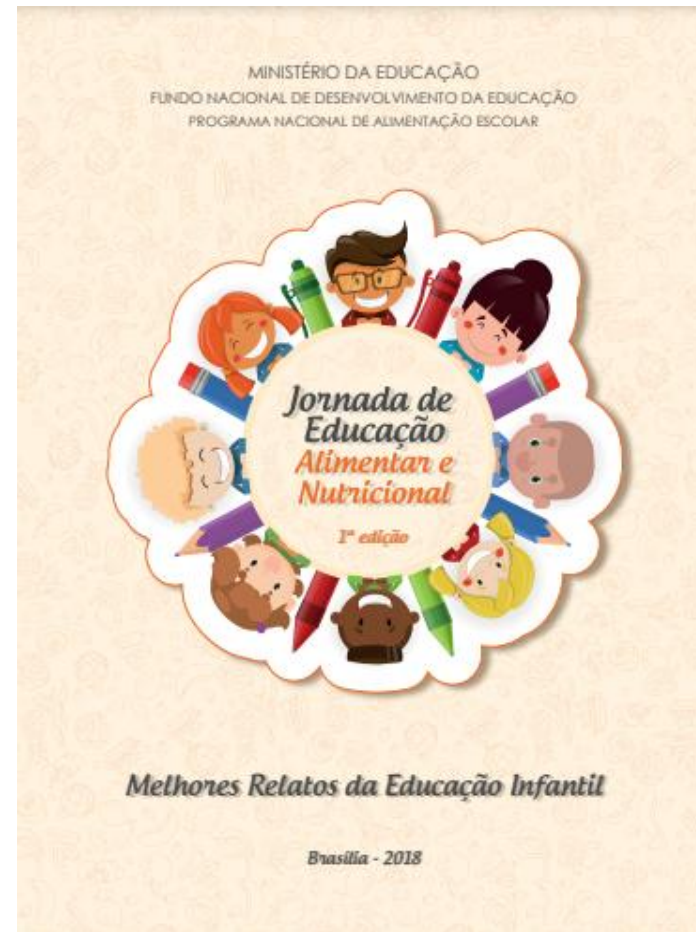
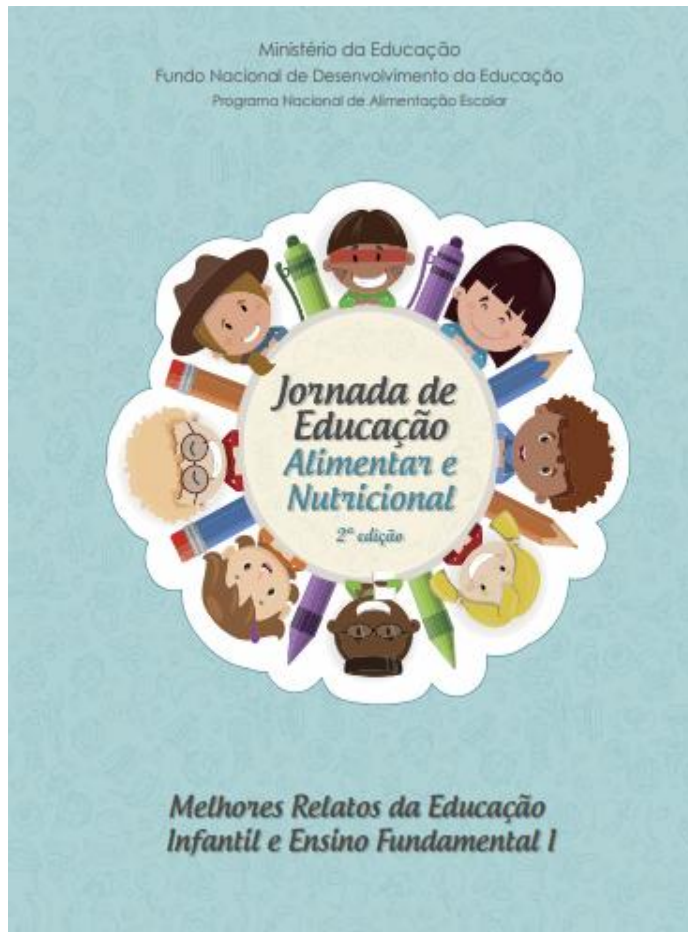
PARCEIROS



Sugestões para o Nutricionista:

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

EXPERIÊNCIAS





➤ 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!



Educação não
transforma o mundo.

Educação muda as
pessoas.

Pessoas mudam o
mundo.

Paulo Freire

Manual de apoio para as atividades técnicas do Nutricionista do Âmbito do PNAE – 2018.
<file:///D:/Download/Manual%20de%20Apoio%20para%20as%20Ativ%20do%20Nutricionista.pdf>

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

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

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



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



@CRN3região



@crneregiao

Youtube: @crn3região

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

www.crn3.org.br