

ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL E ADEQUADA NO AMBIENTE ESCOLAR

Carolina Chagas

Coordenadora de Alimentação e Nutrição
PNAE/FNDE

AÇÕES DE PROMOÇÃO DA ALIMENTAÇÃO ADEQUADA E SAUDÁVEL

MDS:

1. Restaurantes Populares Públicos
2. Bancos de Alimentos
3. Cozinhas Comunitárias
4. Agricultura Urbana
5. Educação Alimentar e Nutricional
6. PAA

CONAB:

1. PAA
2. REFAP – Organ. Micro/Peq. Varejo

MDA:

1. ATER e Capacitação
2. Insumos
3. PRONAF (Crédito)
4. Diversificação/Agregação valor
5. Reforma Agrária
6. Territórios
7. Conviver (Inovação, D.Helder)

MAPA:

1. Programa Produção Orgânica (Organ/Capacit; Garantia de qualidade; Fomento à produção; Publicidade)
2. Controle de Contaminantes e Resíduos nos vegetais

EMBRAPA:

1. Pesquisa e desenvolv. (1, 2 e 3)

SEAP:

1. Implant. unidades benefic. e entrepostos
2. Apoio à assistência técnica

MMA:

1. Comum. Tradicionais
2. Biodiversidade
3. PDPI

SEPPIR/FCPalmares:

1. Cultura Afro-brasileira
2. Brasil Quilombola

CONSEA, 2007

AÇÕES DE PROMOÇÃO DA ALIMENTAÇÃO ADEQUADA E SAUDÁVEL

FNDE:

1. PNAE

CONAB:

1. PAA
2. REFAP – Organ. Micro/Peq. Varejo

MCT:

- Apoio à Pesquisa e Desenv. em SAN

MS:

1. Promoção de Hábitos...
2. SISVAN
3. Apoio a estudos/pesquisas
4. Atenção à Saúde da criança
5. Vigilância em Saúde

ANVISA:

1. Vigilância Sanitária em produtos, ambientes e serviços

Esclarecer inserção do PARA

ANVISA: Regulamentação da propaganda de alimentos

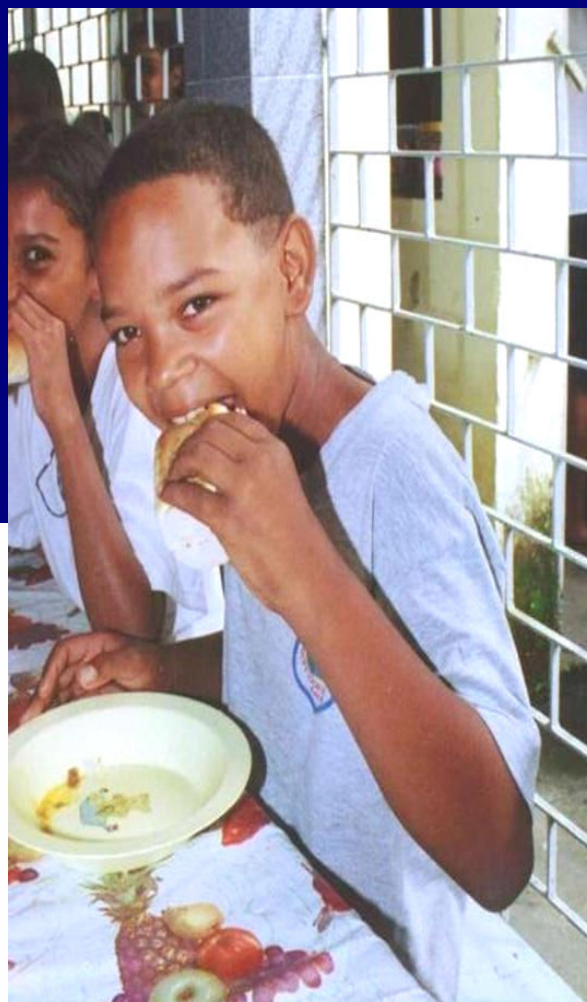
FUNASA:

1. SISVAN Indígena
2. Controle da Qualidade da Água
3. Educação em Saúde p/ Indígenas

MTE – PAT

MinC – Cultura Alimentar

Programa Nacional de Alimentação Escolar- PNAE



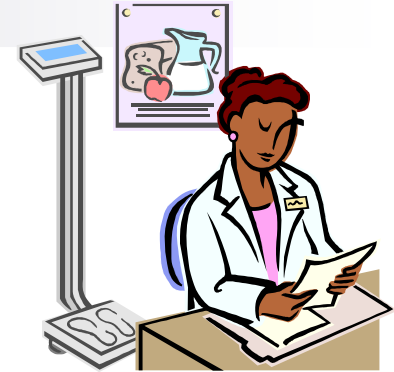


Objetivos

Resolução nº 32 de 10 de agosto de 2006

Atender às necessidades nutricionais dos alunos e à formação de hábitos alimentares saudáveis, durante sua permanência em sala de aula, contribuindo para o seu crescimento, desenvolvimento, aprendizagem e rendimento escolar.

O Nutricionista no PNAE

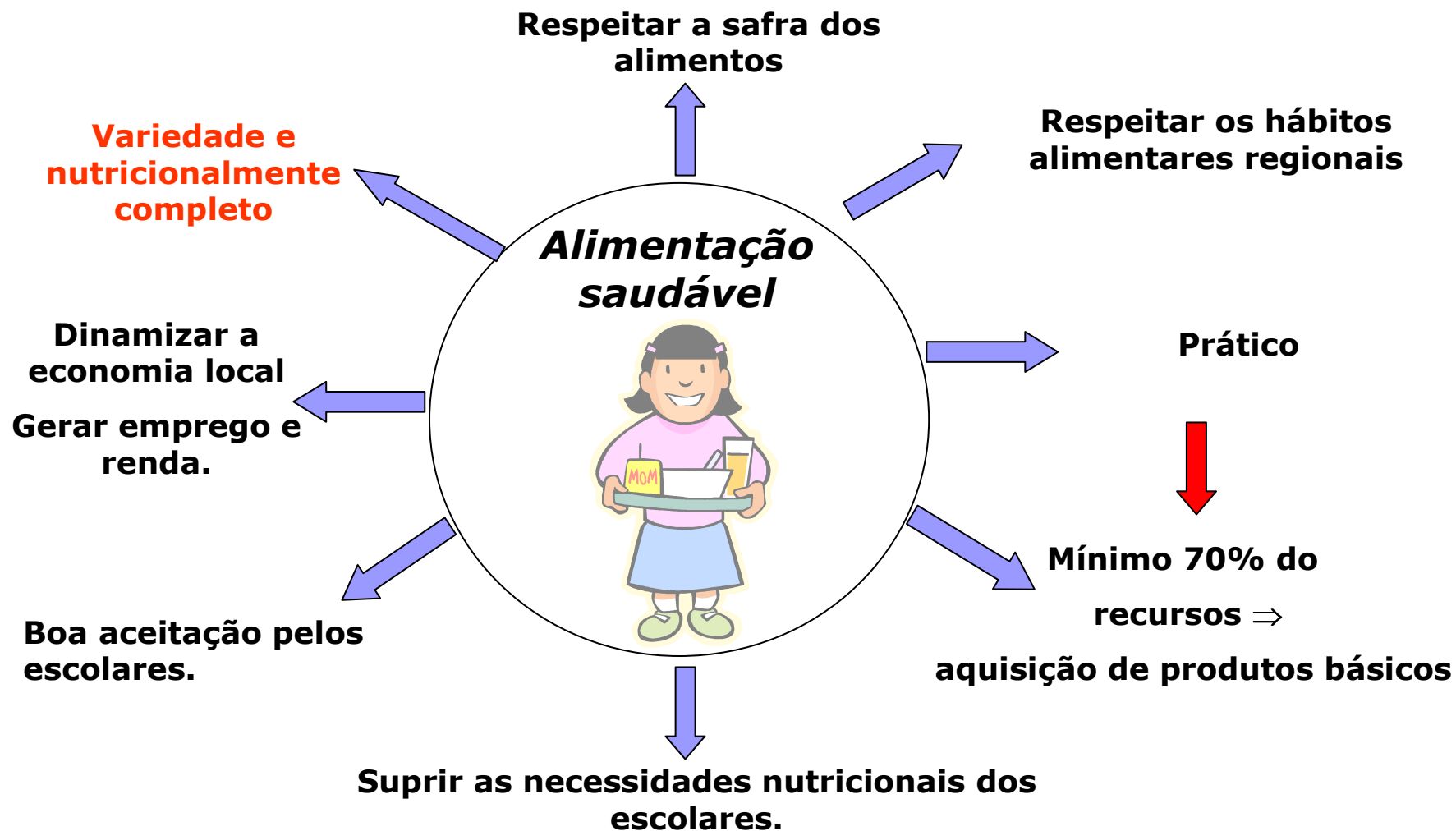


Resolução FNDE/CD/ nº32, 10/08/2006

Capítulo V – DO CARDÁPIO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Art.14 - O cardápio da alimentação escolar, sob a responsabilidade dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios, **será elaborado por nutricionista habilitado, que deverá assumir a responsabilidade técnica do programa**, com o acompanhamento do CAE, e ser programado, de modo a suprir, no mínimo, 30% (trinta por cento) das necessidades nutricionais diárias dos alunos das creches e escolas indígenas e das localizadas em áreas remanescentes de quilombos, e 15% (quinze por cento) para os demais alunos matriculados em creches, pré-escolas e escolas do ensino fundamental, durante sua permanência em sala de aula.

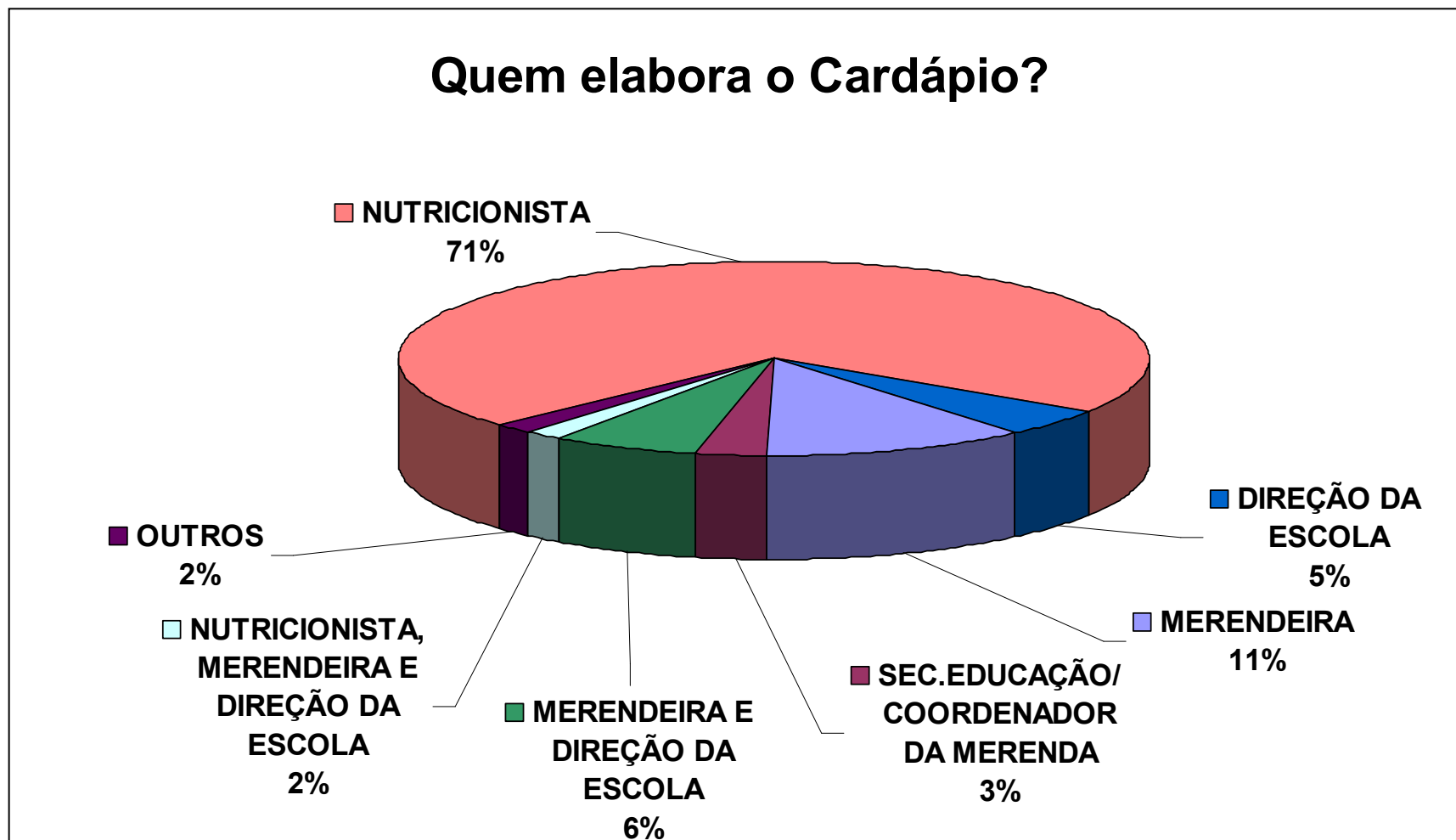
Como o cardápio deve ser???





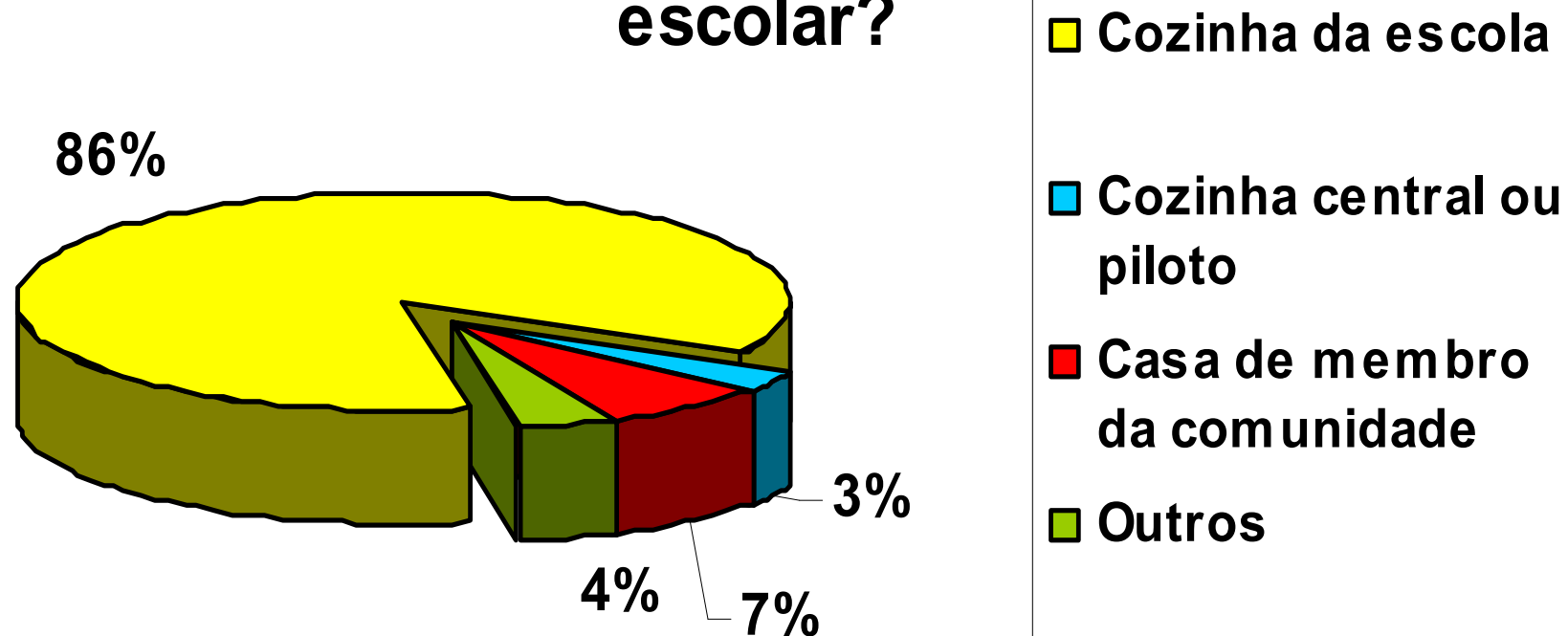
**Pesquisa Censo
Escolar 2004
(bloco 13)**

Responsável pelo cardápio



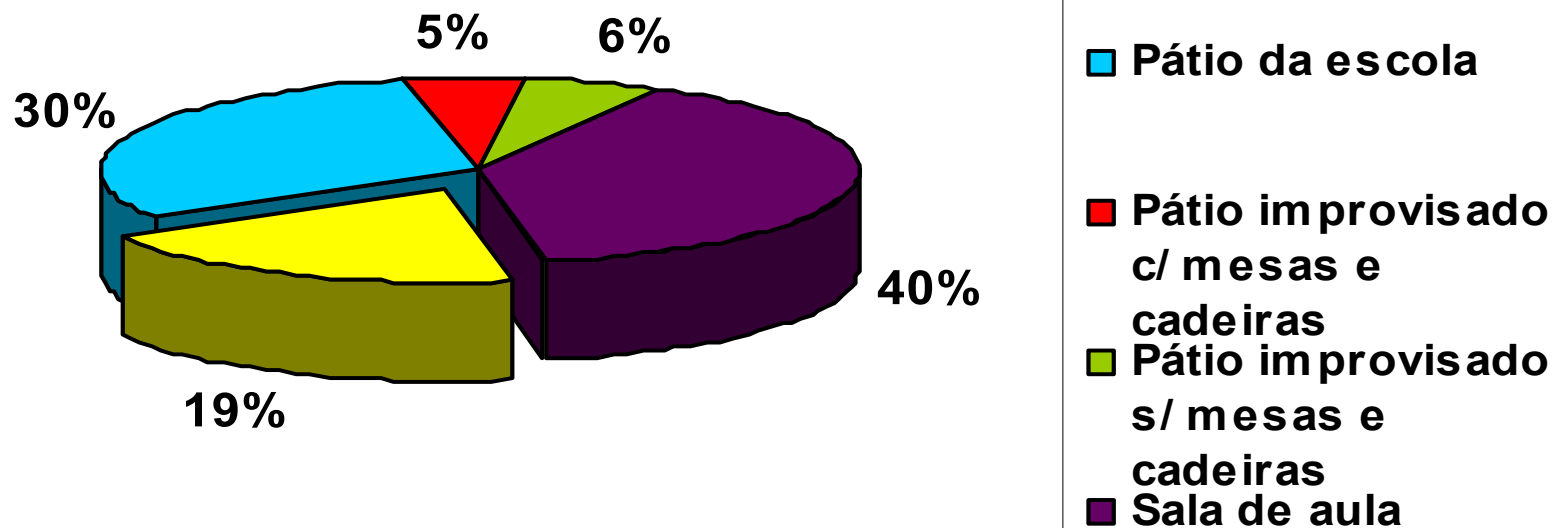
Preparação da alimentação escolar

Onde é preparada a alimentação escolar?



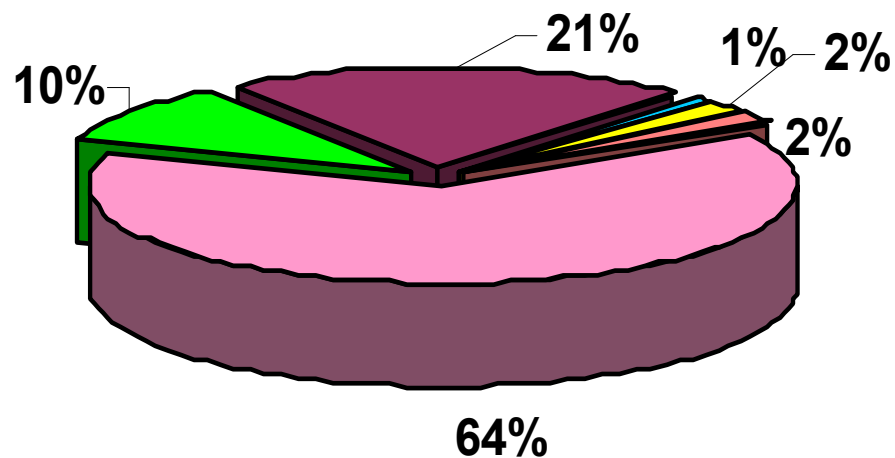
Local de distribuição da alimentação escolar

Onde é servida a alimentação escolar?



Preparação da alimentação escolar

Quem é o principal responsável pela preparação da alimentação escolar?



Merendeiro (a)

Auxiliar de serviços gerais

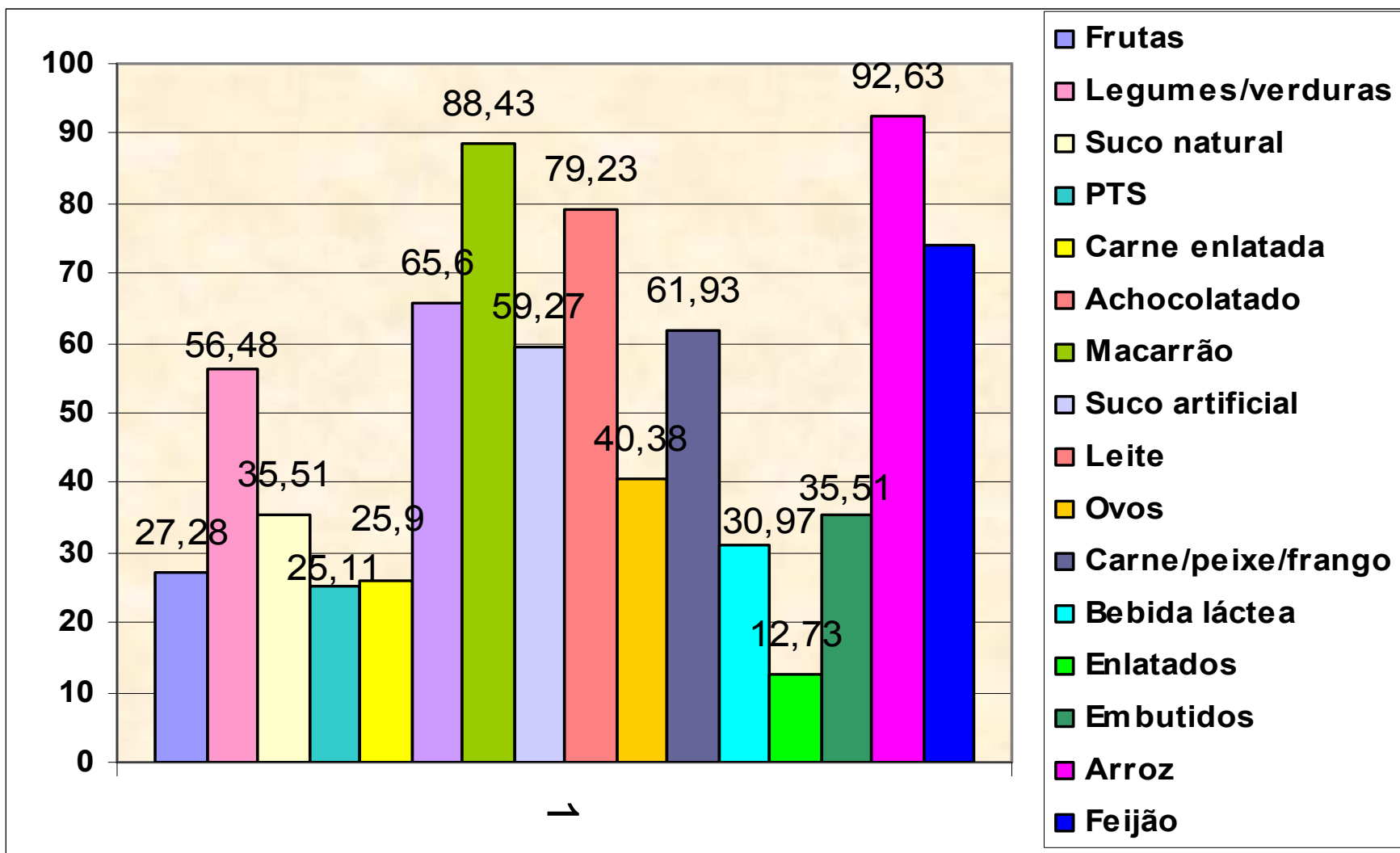
Pais

Professor (a)/ diretor (a)

Outro funcionário da escola

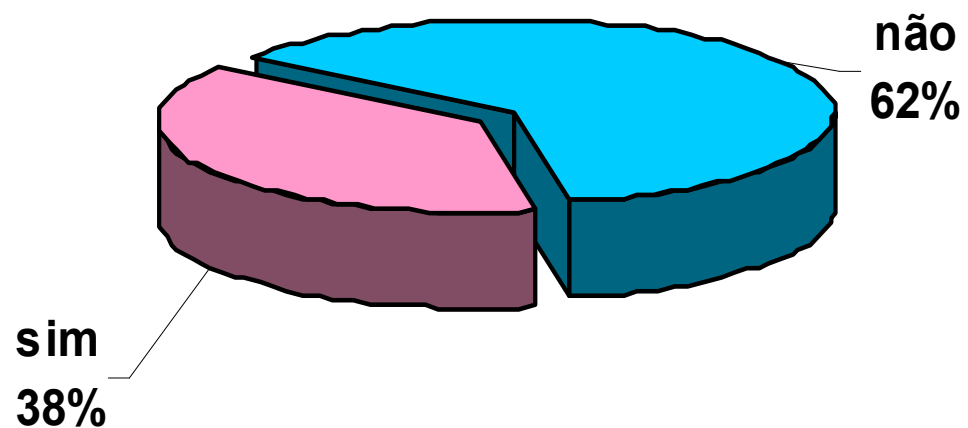
Outro membro da comunidade

Qual é a participação dos alimentos nos cardápios?



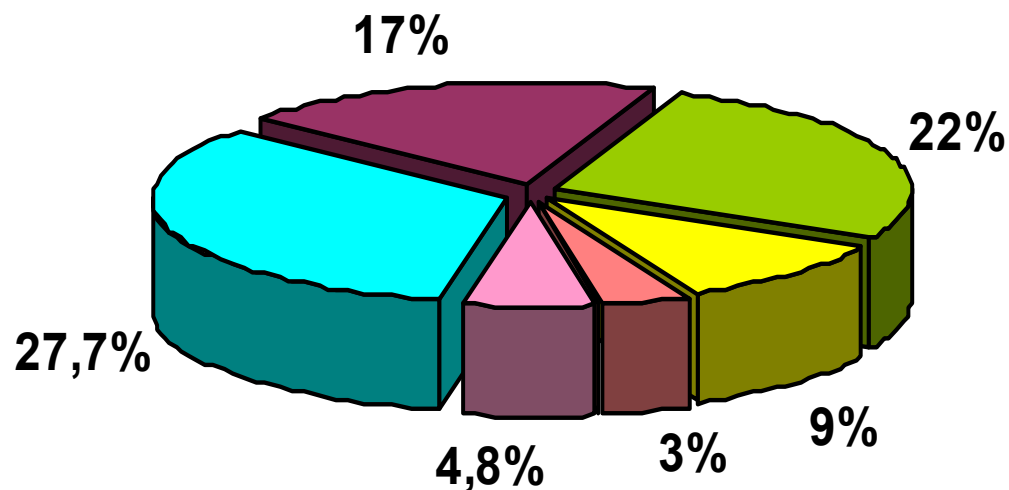
Atividades de Educação Alimentar

A escola realizou alguma atividade de educação alimentar e nutricional?



Atividades de Educação Alimentar

Quais atividades de educação alimentar as escolas realizam?



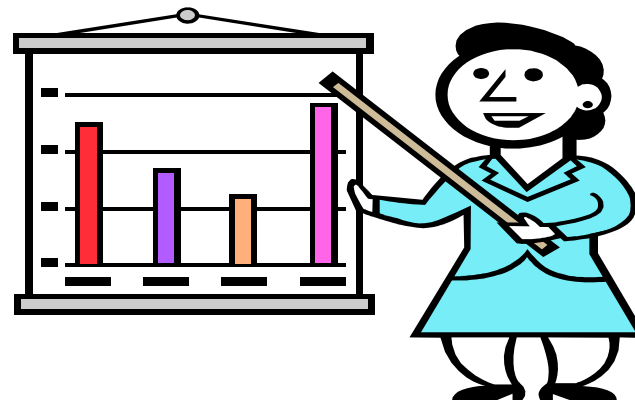
- Aula de culinária
- Aulas de bons hábitos alimentares
- Valorização dos hábitos alimentares locais
- Combate ao desperdício de alimentos
- Cultivo de hortas e pomares
- Outros


PESQUISA CARDÁPIOS

Ensino Fundamental

2006

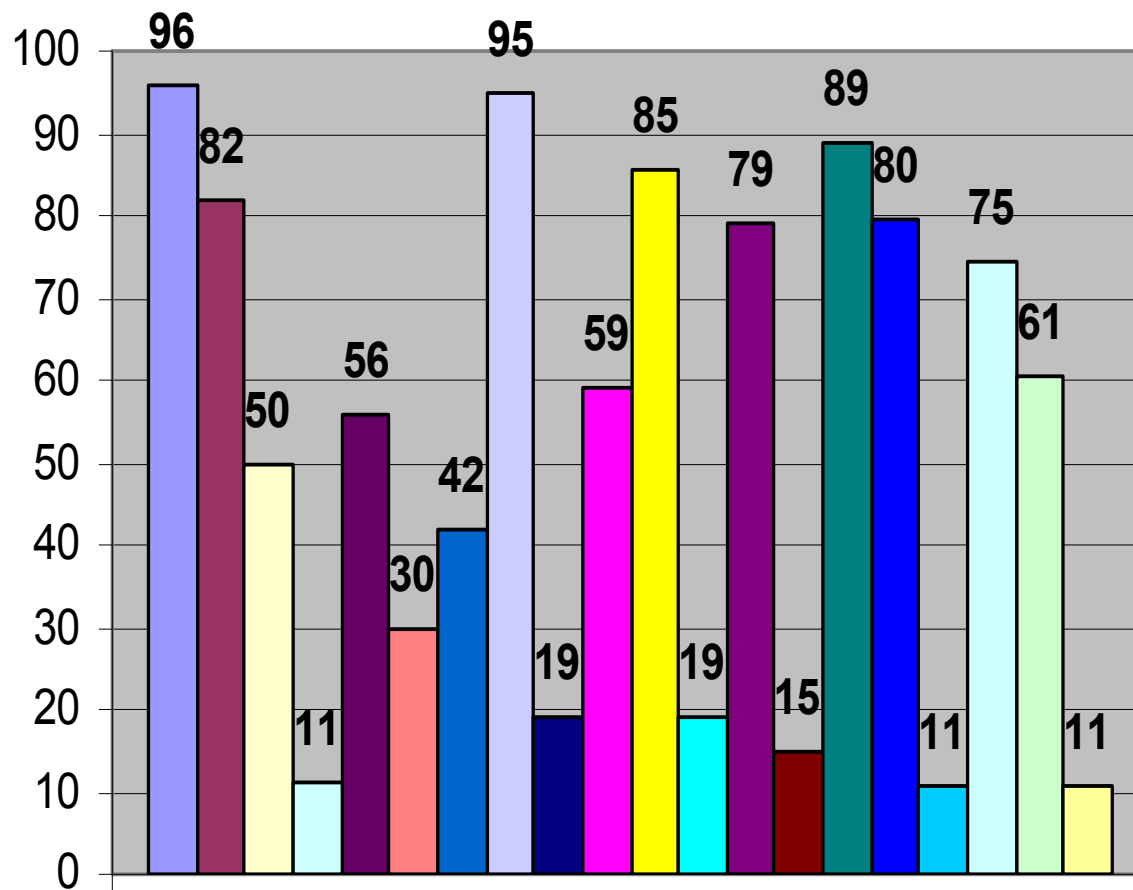
Alguns resultados....



- 
- **Solicitação aos municípios e estados brasileiros: cardápios executados nas redes de ensino.**
 - **Responderam: 2.950 municípios (53%).**
 - **Total: 3.824 cardápios de todas as modalidades de ensino.**
 - **Análise: Nutrisurvey ®**

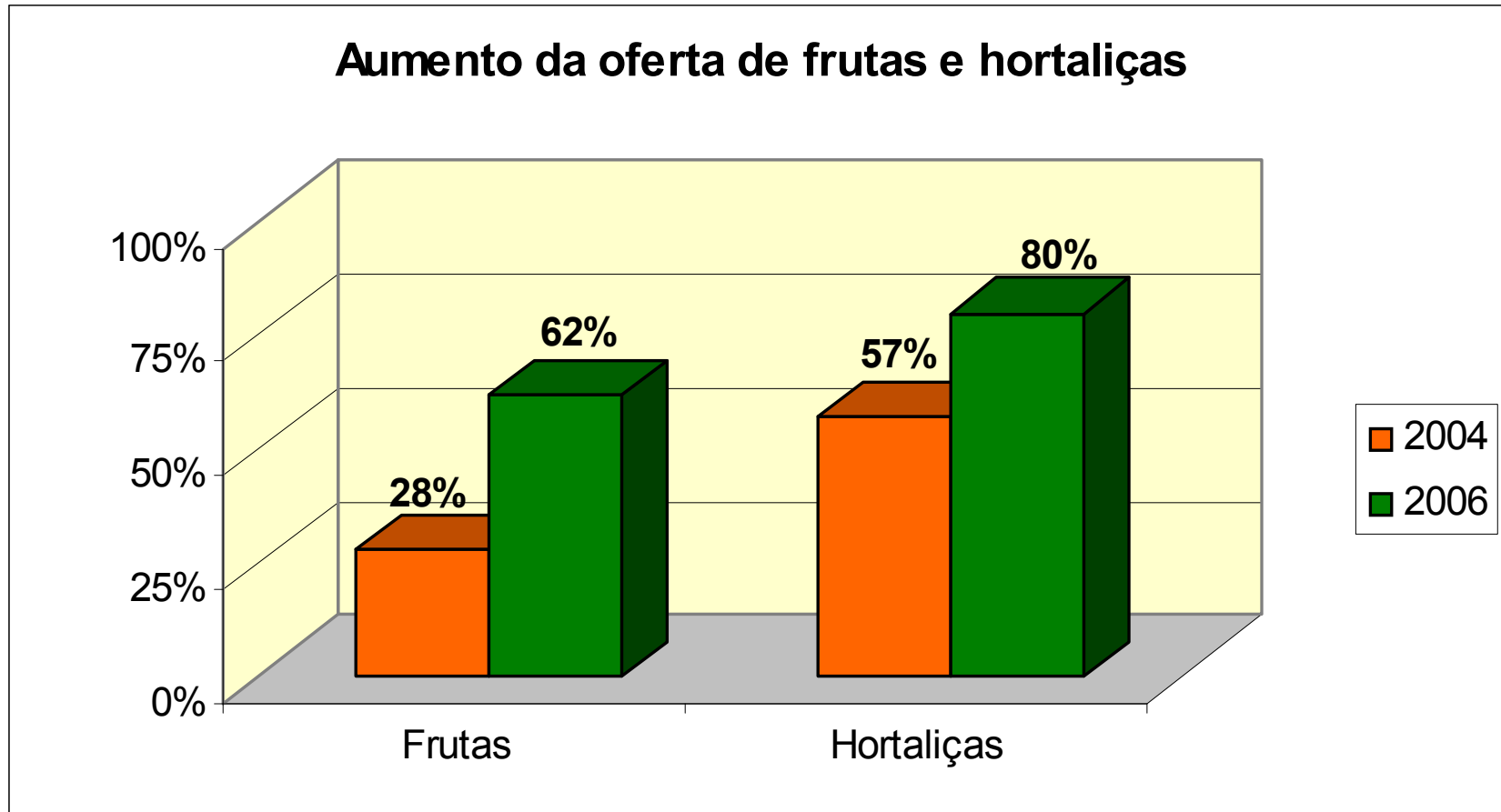
Modalidade de Ensino	N° de cardápios/ Brasil
Fundamental	2863
Creche	920
Urbano	2688
Rural	166
Indígena	26
Quilombola	16

Frequência de alimentos PNAE Brasil (%)



- Leguminosas
- Temperos
- Batatas
- Oleoginosas
- Bolos e biscoitos
- Ovo
- Pães
- Cereais
- Macarrão
- Frutas
- Hortaliças
- Soja
- Leite
- Café e chás
- Óleos/Manteiga/Margarina
- Achocolatado
- Peixe
- Carne Vermelha
- Frango
- Embutidos

Freqüência



No entanto, média do per capita em 2006...

Frutas= 28g / Hortaliças= 12g

➤ Comparado com resultados do Censo Escolar 2004.



DIA	PREPARAÇÃO	ALIMENTOS	PER CAPITA (g)
SEGUNDA-FEIRA	Achocolatado e biscoito doce	Achocolatado em pó	23
		Leite em pó	26
		Biscoito doce	40
TERÇA-FEIRA	Bebida Láctea formulada e biscoito salgado	Pó para preparo de bebida	42,5
		Biscoito salgado	40
QUARTA-FEIRA	Vitamina formulada e biscoito salgado	Pó para vitamina	42,5
		Biscoito salgado	40
QUINTA-FEIRA	Pudim formulado	Pó para preparo de pudim	55
SEXTA-FEIRA	Sagu com leite	Sagu	40
		Leite em pó	26
		Açúcar	10

SÓ FORMULADOS!

DIA	PREPARAÇÃO	ALIMENTOS	PER CAPITA (g)
SEGUNDA-FEIRA	Arroz com salsicha e salada de repolho	Arroz	135
		Cebola	15
		Tomate	18
		Batata inglesa	16
		Óleo	8
		Sal	2
		Salsicha	2
		Repolho	66
		Vinagre	3
TERÇA-FEIRA	Sopa de feijão com macarrão	Feijão	117
		Cenoura	39
		Batata inglesa	64
		Macarrão	75
		Óleo	2,5
		Sal	2
QUARTA-FEIRA	Sagu com bolacha doce	Sagu	15
		Suco de laranja	75
		Açúcar	10,5
		Bolacha	25
QUINTA-FEIRA	Leite com flocos e bolacha salgada	Leite	150
		Açúcar	7
		Flocos de milho	5
		Bolacha	32,5

Per capita
adequados???

Goiás

DIA	PREPARAÇÃO	INGREDIENTES	PER CAPITA (g)
SEGUNDA-FEIRA	Arroz com lingüiça	Arroz	40
		Lingüiça	18
		Óleo	5
		Tempero	1
TERÇA-FEIRA	Mingau de maisena	Maisena	20
		Leite em pó	20
		Açúcar	20
QUARTA-FEIRA	Arroz com frango	Arroz	40
		Frango	20
QUINTA-FEIRA	Canjica	Mixto de canjica	30
		Leite em pó	20
		Açúcar	20
SEXTA-FEIRA	Macarrão com carne	Macarrão	40
		Carne	20
		Extrato de tomate	2
		Óleo	5
		Tempero	1

Respeito ao hábito alimentar regional!



**PORTARIA
INTERMINISTERIAL
EDUCAÇÃO E SAÚDE Nº
1.010**

GRUPOS DE TRABALHO

Lista de
Alimentos

Referências
Nutricionais

Teste de
Aceitabilidade

PUBLICAÇÕES



ÂMBITO FEDERAL

PASSO A PASSO PARA UMA ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL NO AMBIENTE ESCOLAR

Definir as estratégias, em conjunto com a comunidade escolar, para favorecer escolhas saudáveis.



Sensibilizar a comunidade profissional envolvida com alimentação na escola para produzir e oferecer alimentos mais saudáveis.



Desenvolver estratégias de informação às famílias, enfatizando sua responsabilidade e a importância de sua participação neste processo.



Conhecer, fomentar e criar condições para a aquisição da cadeia de produção e o entendimento e reflexão sobre as práticas para serviços de alimentação, considerando o impacto do uso da água potável para consumo humano.




Restringir a oferta e a venda de alimentos com alto teor de gordura, gorduras saturadas, gordura trans, açúcar livre e sal e desenvolver opções de alimentos e refeições saudáveis na escola.



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



Estimular e avaliar os serviços de alimentação da escola na divulgação de opções saudáveis e na disseminação de estratégias que possibilitem essas ações.




Divulgar a experiência de alimentação saudável para outras escolas, trocando informações e experiências.



Desenvolver um programa contínuo de promoção de hábitos alimentares saudáveis, considerando o monitoramento da estado nutricional das crianças, com ênfase na disseminação de ações de prevenção e controle das doenças nutricionais e educação nutricional.



Incorporar o tema alimentação saudável no projeto pedagógico da escola, pensando todas as áreas de estudo e planejando experiências no cotidiano das atividades escolares.



**FNDE e Ministério da Saúde:
"Dez Passos para Alimentação
Saudável na Escola" e Portaria
Interministerial 1.010.**

www.fnde.gov.br

ÂMBITO FEDERAL



Coordenação Geral do Programa Nacional de Alimentação Escolar
Número 05 - Junho/Julho de 2007.

“1º Boletim do PNAE” Jun/jul 2007

Cardápios de todo país são avaliados

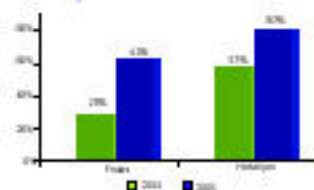
O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) deve publicar em breve o relatório final do trabalho que realizou nos dois cardápios servidos nas escolas públicas. O relatório é resultado da comparação de dois levantamentos, realizados pelo Censo Escolar 2004 e pelo Pise em 2005. Neste D.O. no, foi solicitado aos municípios e estados brasileiros que enviassem os cardápios utilizados em suas redes de ensino. Mais de metade dos municípios, 2.850, atenderam à convocação, resultando em total de 2.024 cardápios de todas as localidades de ensino.

Número de cardápios em escolas por modalidade de ensino e localização da escola.

Modalidade de ensino / Localização da escola	Nº de cardápios (em mil)
Fundamental	2810
Criche	600
Escola Infantil	2000
Escola Rural	300
Comunidades indígenas	20
Comunidades Quilombolas	10

Este é os primeiros resultados apurados na comparação, constatando um aumento da oferta de frutas e hortaliças na alimentação escolar (veja gráfico abaixo). Mas a mesma análise verifica que a quantidade desses alimentos pode e deve ser aumentada, demonstrando assim a necessidade de esforços conjuntos para os próximos anos.

Frequência de oferta de frutas e hortaliças na alimentação escolar nos anos de 2004 e 2005.



Muito interessante o papel do nutricionista nas redes públicas e não só elaborar os cardápios de forma nutricionalmente equilibrada, mas também respeitar os hábitos regionais e estimular a adoção de hábitos alimentares saudáveis. E ainda deve trabalhar dependente em função da participação da comunidade escolar – alunos, familiares, professores, funcionários. Reuniões e articulações de ensino diárias em diversos estados de promoção, o ambiente escolar é o espaço ideal para a promoção da saúde, inclusão de hábitos alimentares saudáveis e desenvolvimento de atividades de educação nutricional.

ONB – O aumento do consumo de frutas, legumes e verduras é uma recomendação específica sobre dietas de Organização Mundial da Saúde (OMS). Em documento intitulado Estratégia Global para Promoção da Alimentação Saudável, Atividade Física e Saúde, de 2004, a OMS considera o consumo desses alimentos um dos medidas para reduzir os fatores de risco para doenças crônicas não-transmissíveis (DCNT).

PNAE E A INTERNET

Segundo pesquisa realizada pelo site www.pernambucoeduca.org.br, de organização não-governamental Agênci Fome Zero, 75% das interneteuses concordam e a internetação escolar de seu município seria eficaz ou muito eficaz. A pesquisa foi respondida por 400 interneteuses.

Levantamento revela modelos de gestão

Em pelo menos 30% dos municípios e estados brasileiros, a compra dos alimentos que compõem a alimentação escolar é feita pela Entidade Gestora, ou seja, o Secretário de Educação dos estados e municípios. É o que aponta o levantamento realizado em 2005 pela Coordenação Técnica de Alimentação e Nutrição (Cotat), do Programa Nacional de Alimentação Escolar. O questionário elaborado pela equipe de autossistemas da Cotat foi respondido por 2.007 municípios e 13 Secretarias Estaduais de Educação, o que representa a participação de 52% dos municípios brasileiros e de 62% dos estados.

As regiões com maior índice de modelos de gestão por unidade foram a Norte (51%) e o Sul (52%). Quanto à modalidade escolar, o regime Centro-Centro apresentou o maior percentual (34%).

ÂMBITO FEDERAL

FNDE e Ministério do Desenvolvimento Social "Projeto Criança Saudável Educação Dez"



ÂMBITO FEDERAL

A alimentação saudável na escola é um direito humano

Exija o seu!

Como deve ser a alimentação escolar

- Ser saudável, adequada, variada, variada ao longo do ano, em respeito ao calendário escolar.
- Livre de substâncias perigosas, químicas, sintéticas ou não, que possam causar danos à saúde.
- Preparada com produtos frescos, naturais e preferencialmente locais, com respeito ao meio ambiente.
- Possuir diversidade alimentar adequada às necessidades nutricionais, culturais e socioeconômicas.
- Servir em ambientes limpos e saudáveis, com pessoal em conformidade com a legislação.
- Oferecer alimentos e bebidas que sejam nutritivos e saudáveis, com quantidade adequada para todos os alunos.
- Oferecer alimentos e bebidas que sejam nutritivos e saudáveis, com quantidade adequada para todos os alunos.

Os direitos da escola

- Receber uma alimentação adequada e saudável, com respeito ao calendário escolar, com alimentos frescos.
- Ter acesso a água limpa para beber e para as atividades e à de qualidade para higiene pessoal.
- Ter acesso a alimentos e bebidas saudáveis.
- Ser atendido pelo Estado que prepare e garanta alimentação saudável, sem qualquer discriminação.
- Receber apoio técnico, com o Conselho de Alimentação Escolar e com o auxílio de profissionais de saúde.

Todos os homens e mulheres têm direitos humanos, independentemente da idade, sexo, etnia/raça, opção religiosa, orientação sexual ou qualquer outra característica pessoal e social.

Ministério da Educação | Ministério do Planejamento, Gestão e Orçamento Federal | Ministério da Saúde | Ministério da Cidadania

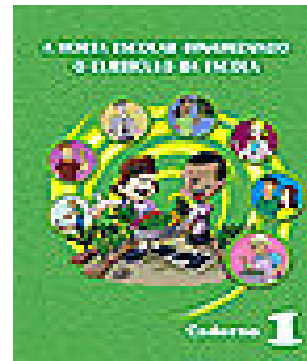
“Semana Mundial da Alimentação 2007”

Cartaz sobre o DHAA

ÂMBITO FEDERAL

- Formação continuada de professores.
- Caderno 1 – Currículo escolar (sugestões de atividades)
- Caderno 2 - Implementação de Hortas escolares
- Caderno 3 – Alimentação saudável

www.educandocomahorta.org.br



PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

Fale com a Gente:



- ✓ Endereço eletrônico: cotan@fnde.gov.br
- ✓ Telefones: (61)3966-4524/4599
- ✓ Fax: (61) 3966-4172
- ✓ Ligue gratuitamente: 0800 - 61 61 61
- ✓ Visite nossa página: www.fnde.gov.br