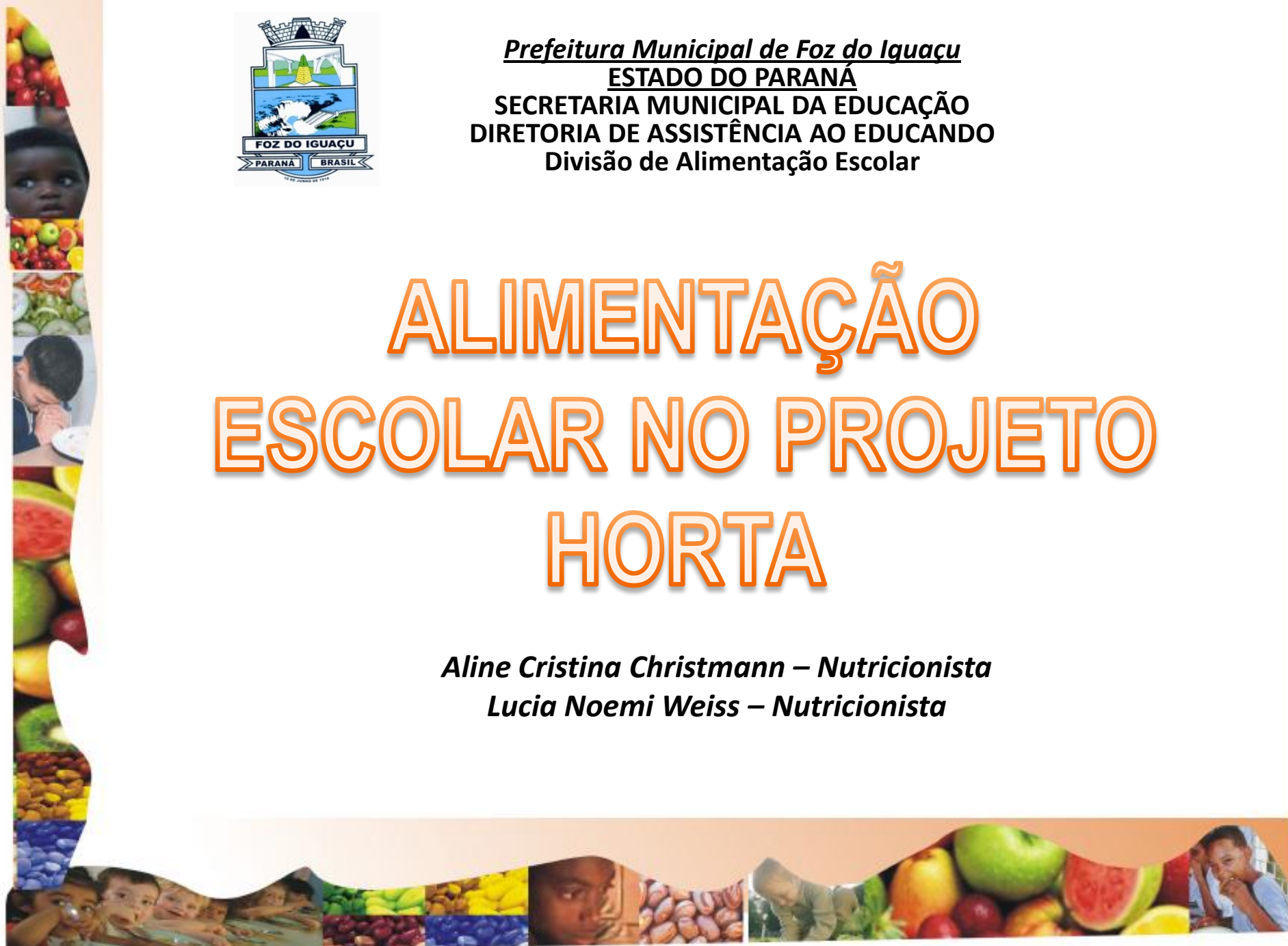




Prefeitura Municipal de Foz do Iguaçu
ESTADO DO PARANÁ
SECRETARIA MUNICIPAL DA EDUCAÇÃO
DIRETORIA DE ASSISTÊNCIA AO EDUCANDO
Divisão de Alimentação Escolar

ALIMENTAÇÃO ESCOLAR NO PROJETO HORTA

Aline Cristina Christmann – Nutricionista
Lucia Noemi Weiss – Nutricionista



Base Legal - Legislação

- Resolução 26/2013 - FNDE
- Lei 8.666/93 - Licitações
- Lei 11.947/09 - AF
- RDC 216 – ANVISA
- Resolução 465/2010 – CFN
- Lei 14.855/2005 – Lei das cantinas PR



Alimentação Escolar – HISTÓRICO

- Maiores programas de alimentação escolar no mundo → único universalizado;
- 1930: alguns estados e municípios ricos ofertavam alimentos → desnutrição;
- Oficializado em 1955 como política pública → Campanha de Merenda Escolar;
- 1965 → Campanha Nacional de Alimentação Escolar;

Ribeiro *et al*; 2013



Alimentação Escolar – HISTÓRICO

- Até 1970 → doações internacionais para escoamento agrícola;
- Índícios apontam para padronização de práticas e hábitos alimentares;
- A partir de 1970 alimentos são adquiridos nacionalmente → grandes empresas fornecendo de Norte a Sul do País e com formulados;

BRASIL, 1994; MALUF, 2009; PEIXINHO, 2013.



Alimentação Escolar – HISTÓRICO

- 1979: passa a ser chamado de Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE);
- Objetivo melhorar as condições nutricionais, evasão, repetência → melhorando **rendimento escolar**;

ABREU, 1997



Alimentação Escolar – HISTÓRICO

- 1988: alimentação escolar passa a ser um direito constituído e dever do Estado para **ensino fundamental**;
- 1994: ocorre a descentralização da alimentação escolar, mas ainda com a presença de formulados;

BRASIL, 1988; BRASIL, 1994; MALUF, 2009; PEIXINHO, 2013



Alimentação Escolar – HISTÓRICO

- Programa Fome Zero, lançado em 2003, começam novos desenhos ao PNAE;
- Inicialmente com o PAA (Programa de Aquisição de Alimentos);
- Grande salto foi em 2009 com a lei 11.947/2009;

BRASIL, 2003; BRASIL, 2009



Alimentação Escolar

- Ampliação do repasse gradual (R\$0,13 para R\$0,22);
- Inclusão para atendimento da educação infantil, ensino médio e EJA;
- Obrigatório utilização de pelo menos 30% dos recursos financeiros para agricultura familiar;
- Obrigatoriedade cardápio fornecer pelo menos **20% das necessidades nutricionais**;

BRASIL, 2009



Alimentação Escolar

- Respeito aos hábitos e cultura da região;
- Inclusão da EAN no contexto educacional;
- Incentivo de produtos orgânicos / agroecológicos;

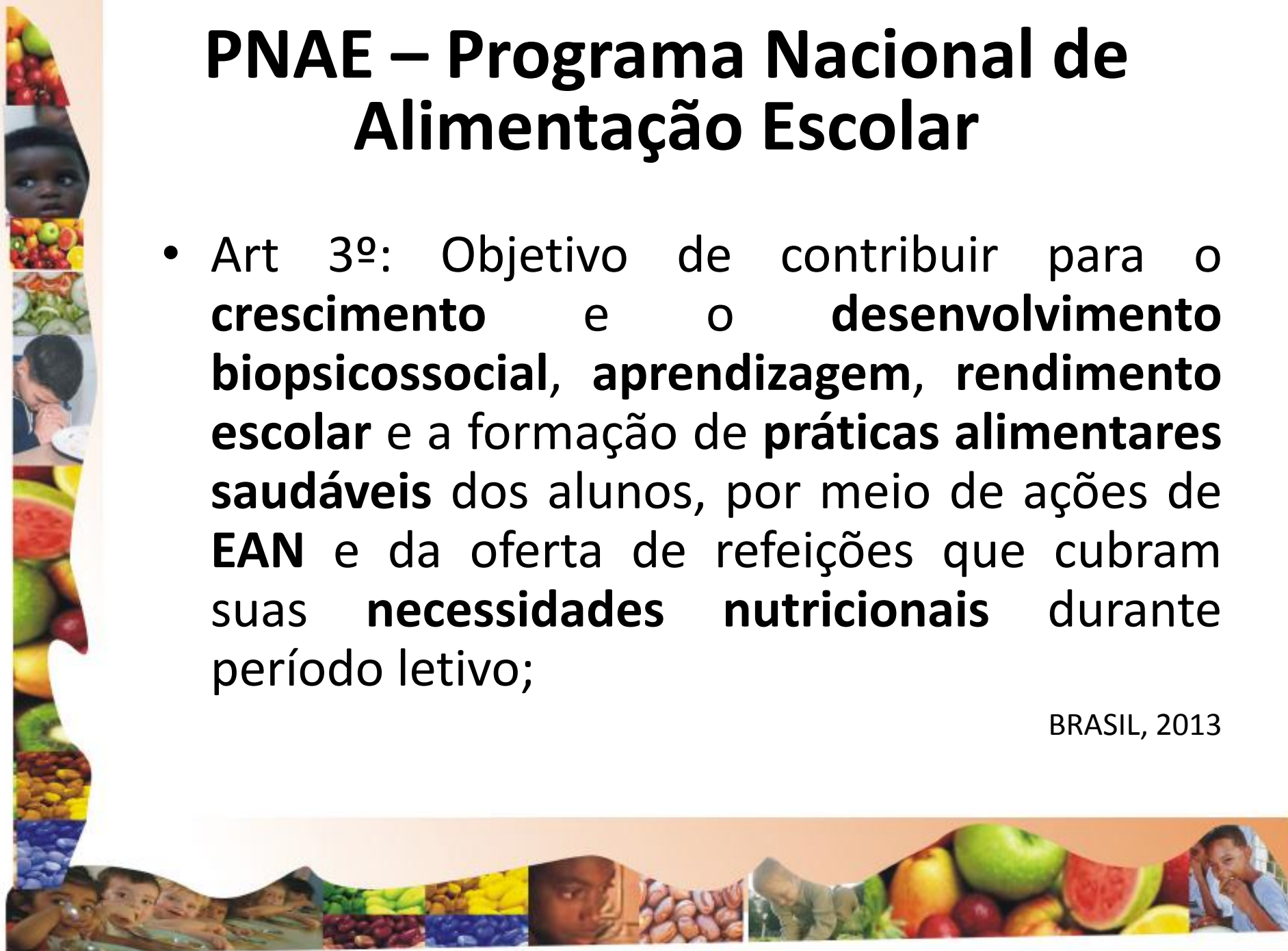
BRASIL, 2009



PNAE – Programa Nacional de Alimentação Escolar

- Art 3º: Objetivo de contribuir para o **crescimento** e o **desenvolvimento biopsicossocial**, **aprendizagem**, **rendimento escolar** e a formação de **práticas alimentares saudáveis** dos alunos, por meio de ações de **EAN** e da oferta de refeições que cubram suas **necessidades nutricionais** durante período letivo;

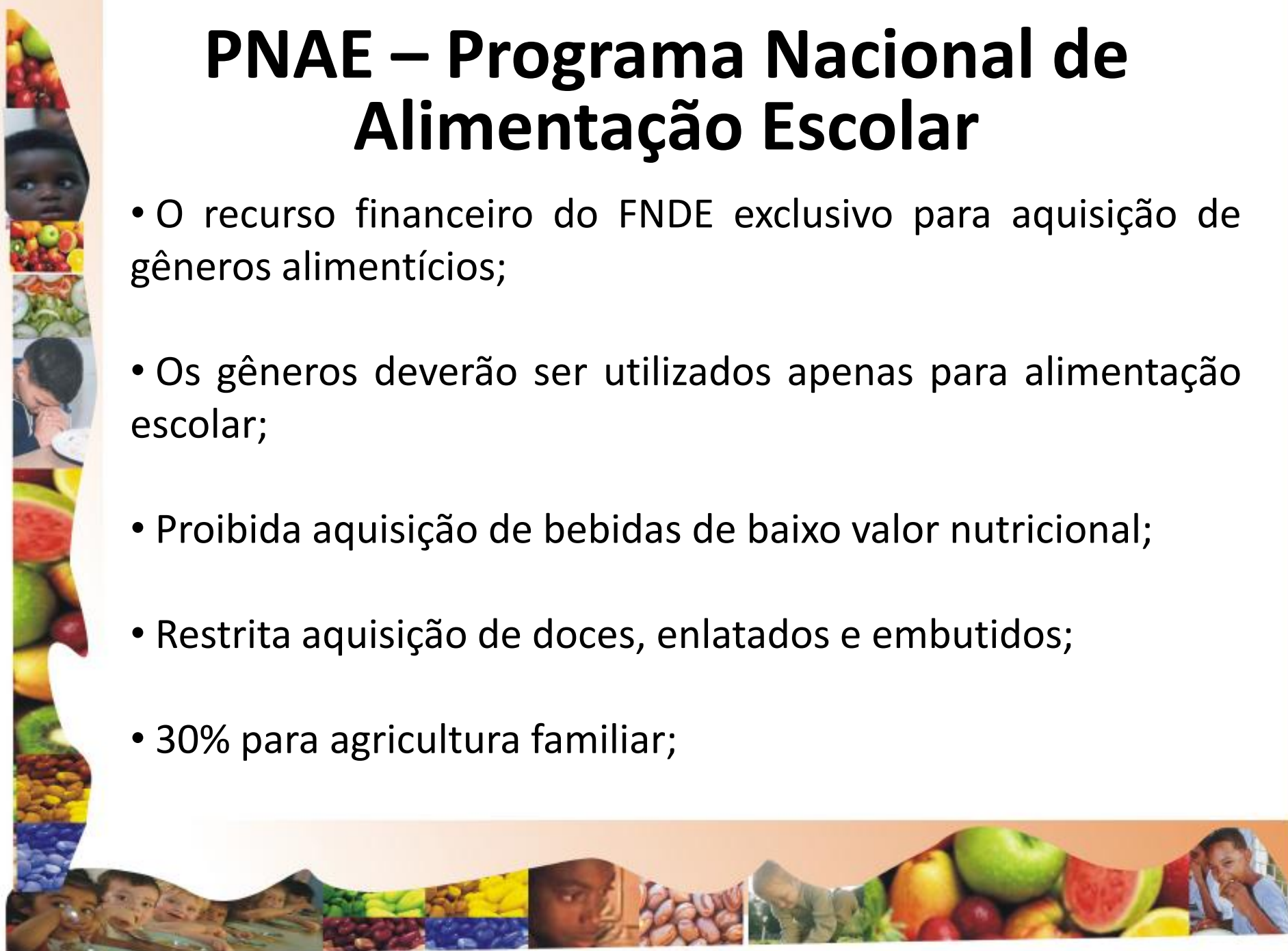
BRASIL, 2013



- 
- O repasse é feito com base no censo escolar realizado no ano anterior;
 - O programa é acompanhado e fiscalizado diretamente pela sociedade, por meio:
 - **Conselhos de Alimentação Escolar (CAE)** → poder executivo, educação, APMF, entidade civil organizada;
 - **FNDE** ;
 - **Tribunal de Contas da União (TCU);**
 - **Secretaria Federal de Controle Interno (SFCI);**
 - **Ministério Público.**
- 

PNAE – Programa Nacional de Alimentação Escolar

- O recurso financeiro do FNDE exclusivo para aquisição de gêneros alimentícios;
- Os gêneros deverão ser utilizados apenas para alimentação escolar;
- Proibida aquisição de bebidas de baixo valor nutricional;
- Restrita aquisição de doces, enlatados e embutidos;
- 30% para agricultura familiar;



Cardápios

- Devem ser elaborados pelo nutricionista RT;
- Gêneros alimentícios básicos, respeitando hábitos, cultura;
- Sustentabilidade, sazonalidade e diversificação agrícola → alimentação saudável e adequada;
- Necessidade nutricional de acordo com modalidade, período, indígena/quilombola;
- 3 porções de frutas/hortaliças por semana;
- Doce no máximo 110 Kcal/semana;



PLANEJAMENTO CARDÁPIO

**SELEÇÃO E
ESCOLHA DOS
ALIMENTOS**

**HÁBITOS
ALIMENTARES**

**VALOR
NUTRICIONAL**

**LOGÍSTICA DE ENTREGA
DOS PRODUTOS**

CUSTO

**ESTRUTURA
COZINHA**

MÃO DE OBRA



PNAE – Foz do Iguaçu

- **Atendimentos**

- 51 escolas
- 37 CMEIS
- 11 entidades filantrópicas
- 6 Centros de Convivência

Total de 105 unidades escolares





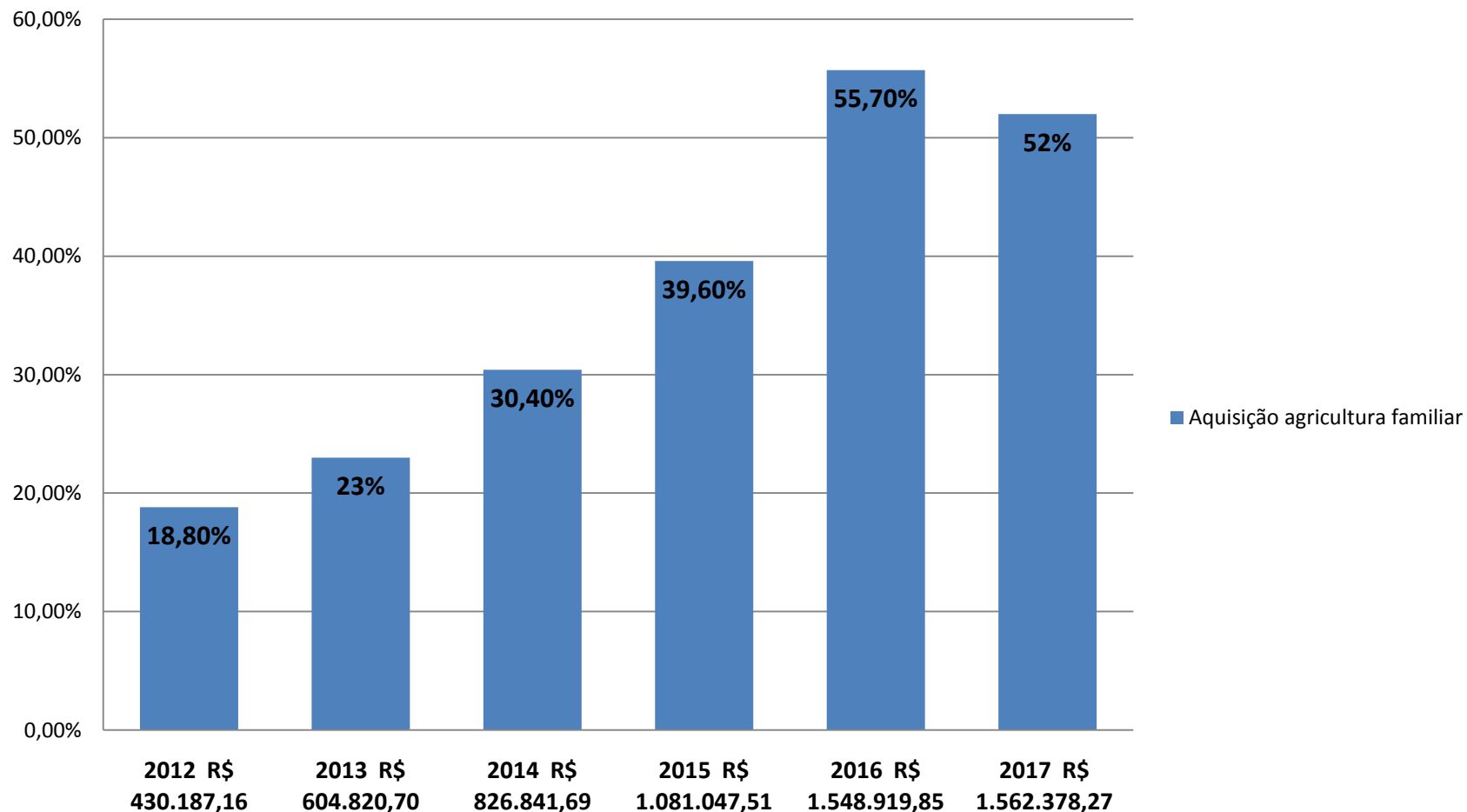
Custos 2017

Custo per capita						
	Creche	Pré Escola	Fundamental	Mais Educação	EJA	AEE
Total (contrapartida + FNDE)	1.991.131,85	2.238.889,80	5.720.049,55	1.115.085,64	82.068,74	205.686,36
Custo per capita/dia	3,17**	1,96	1,02	2,74	1,48	0,87
Valor repassado FNDE	1,07	0,53	0,36	1,07	0,36	0,53
Contrapartida município per capita	2,10	1,43	0,66	1,67	1,12	0,34

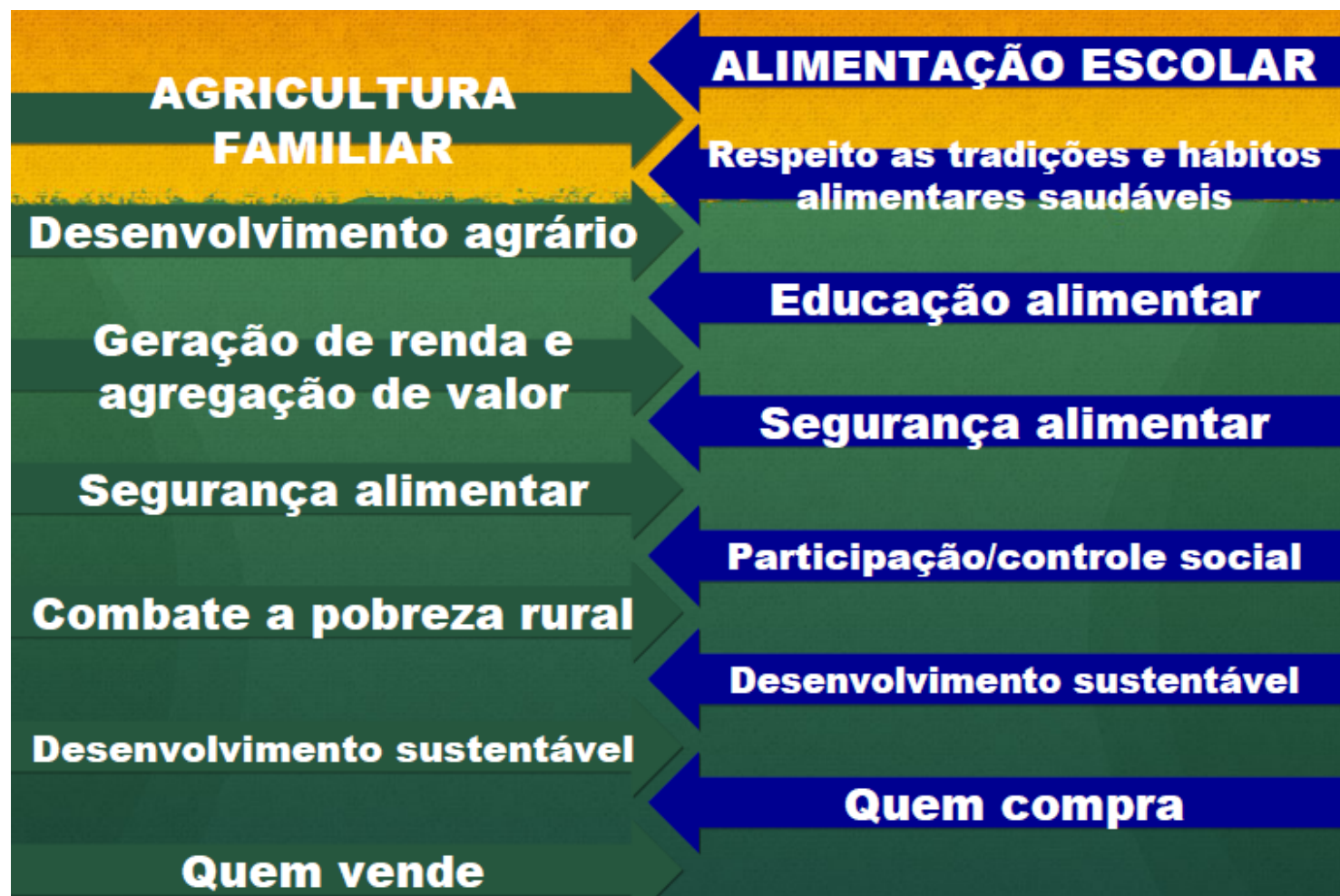
****** Esse valor corresponde a média, pois há o fornecimento de 2 e 4 refeições/dia nos cmeis. Para 2 refeições o valor é R\$ 2,11 e para 4 refeições R\$ 4,23

Agricultura Familiar – Foz do Iguaçu

Aquisição agricultura familiar - Foz do Iguaçu



Agricultura Familiar e Alimentação Escolar





LEI Nº 14423 - 02/06/2004

Publicado no Diário Oficial Nº 6743 de 03/06/2004

Súmula: Dispõe que os serviços de lanches nas unidades educacionais públicas e privadas que atendam a educação básica, localizadas no Estado, deverão obedecer a padrões de qualidade nutricional e de vida, indispensáveis à saúde dos alunos.

A Assembléia Legislativa do Estado do Paraná decretou e eu sanciono a seguinte lei:

Art. 1º. Os serviços de lanches e bebidas nas unidades educacionais públicas e privadas que atendam a educação básica, localizadas no Estado do Paraná, deverão obedecer a padrões de qualidade nutricional e de vida indispensáveis à saúde dos alunos.

Art. 2º. Atendendo ao preceito nutricional e de acordo com o artigo anterior, fica expressamente proibida, nos serviços de lanches e bebidas ou similares, a comercialização do seguinte:

- a) bebidas com quaisquer teores alcoólicos;
- b) balas, pirulitos e gomas de mascar;
- c) refrigerantes e sucos artificiais;
- d) salgadinhos industrializados;
- e) salgados fritos; e
- f) pipocas industrializadas.

§ 1º. O estabelecimento alimentício deverá colocar a disposição dos alunos dois tipos de frutas sazonais, objetivando a escolha e o enriquecimento nutritivo dos mesmos.

§ 2º. É vedada a comercialização de alimentos e refrigerantes que contenham em suas composições químicas, nutrientes que sejam comprovadamente prejudiciais à saúde.

Lei 14.855/2005 - Paraná

Art. 3º. Os proprietários desses estabelecimentos deverão garantir a qualidade higiênico-sanitário e nutricional dos produtos comercializados.

Art. 4º. Um mural de um metro de altura por um metro de comprimento deverá ser fixado em local próprio e visível, rente ao estabelecimento, para divulgação e informações pertinentes a assuntos relacionados com a área alimentícia.

Art. 5º. Os estabelecimentos só poderão funcionar mediante alvará sanitário, expedido pelo Órgão Estadual responsável pela Vigilância Sanitária ou a quem esta designar.

Art. 6º. Os estabelecimentos já existentes terão um prazo de cento e oitenta dias para regularem e adequarem suas situações, dentro dos critérios estabelecidos.

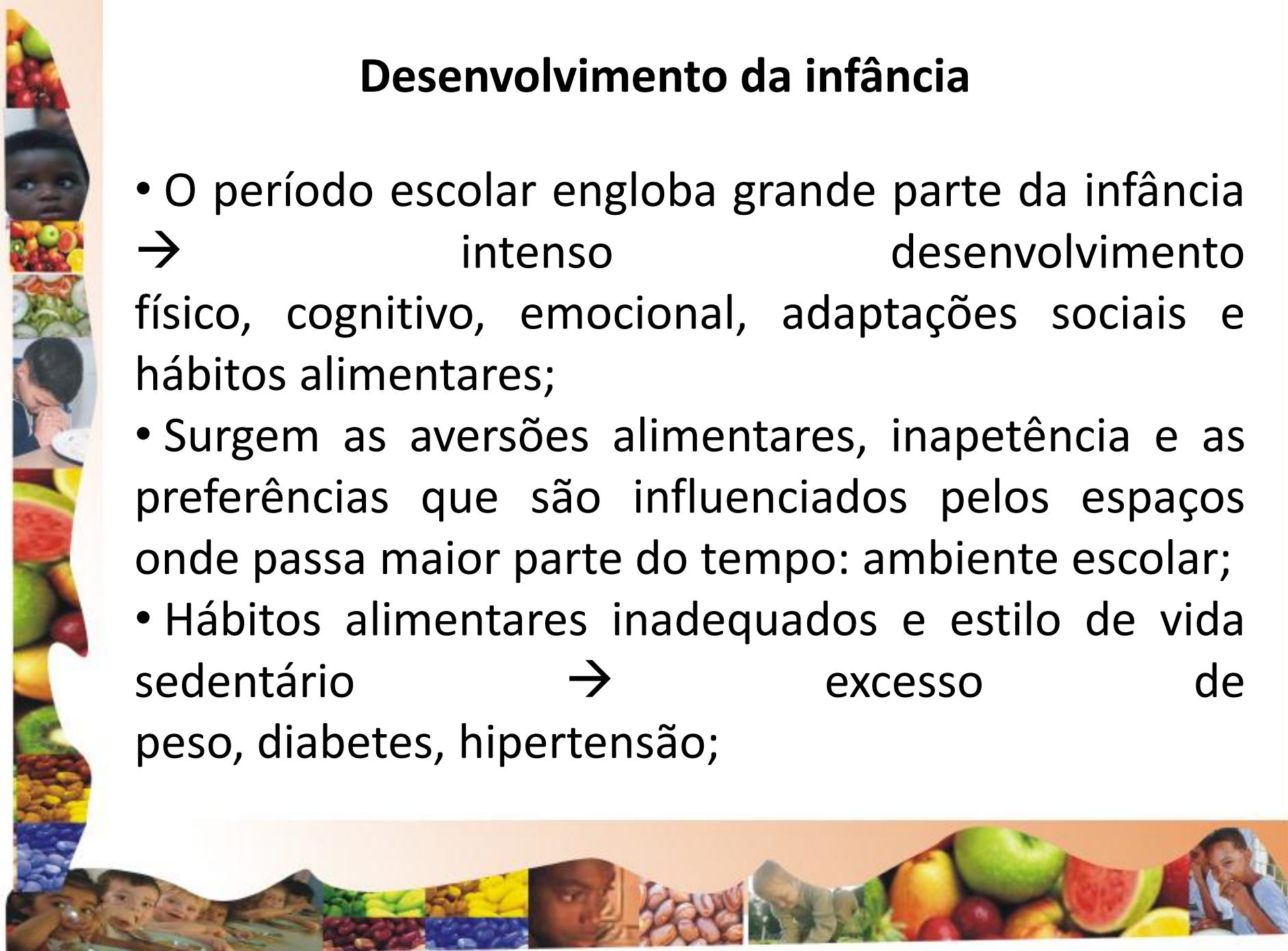
Art. 7º. A abertura de novos estabelecimentos só poderão ocorrer mediante a emissão do alvará sanitário expedido pela Diretoria Estadual de Vigilância Sanitária ou por quem esta designar.

Art. 8º. O não cumprimento dos critérios estabelecidos por esta lei acarretará a aplicação de sanções previstas pela Diretoria Estadual de Vigilância Sanitária.

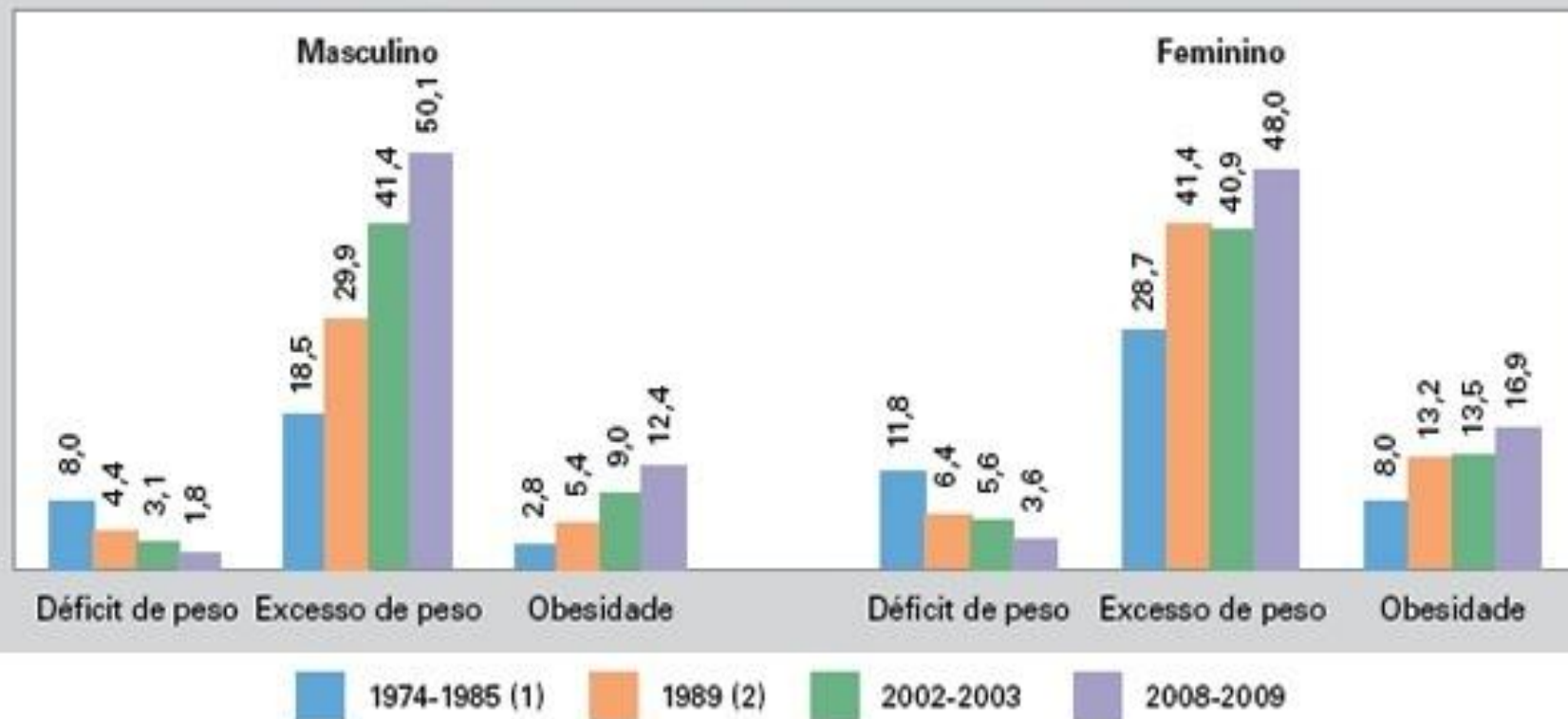
Art. 9º. Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

Desenvolvimento da infância

- O período escolar engloba grande parte da infância
→ intenso desenvolvimento físico, cognitivo, emocional, adaptações sociais e hábitos alimentares;
- Surgem as aversões alimentares, inapetência e as preferências que são influenciados pelos espaços onde passa maior parte do tempo: ambiente escolar;
- Hábitos alimentares inadequados e estilo de vida sedentário → excesso de peso, diabetes, hipertensão;



**Gráfico 16 - Prevalência de déficit de peso, excesso de peso e obesidade na população com 20 ou mais anos de idade, por sexo
Brasil - períodos 1974-1975, 1989 e 2002-2003 e 2008-2009**



Obesidade no Brasil

52,5% dos adultos brasileiros
estão acima do peso



7,3%

Crianças
menores de
5 anos são
obesas



33,5%

Crianças
de 5 a 9
anos são
obesas



Fonte: Secretaria de Direitos Humanos da Presidência da República (SDH/PR) / Maio-2015

www.abeso.org.br



ALERTA!

**OBESIDADE
CRESCER
4 VEZES
EM TRÊS
DÉCADAS...**



...EM PAÍSES EM DESENVOLVIMENTO





3 grandes redes dominam 50% do que se consome no Brasil:

- Walmart*
 - Carrefour*
 - Pão de açúcar*
- 



GUIA ALIMENTAR PARA A POPULAÇÃO BRASILEIRA



2ª Edição



Brasília — DF
2014

IN-NATURA

PROCESSADO

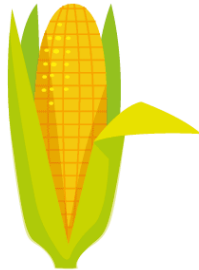
ULTRAPROCESSADO



abacaxi

abacaxi em calda

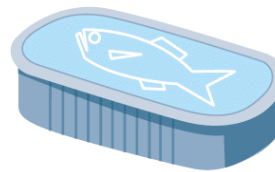
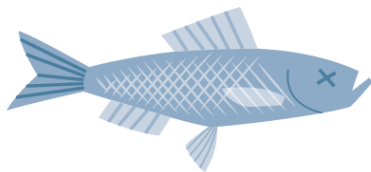
suco de abacaxi em pó



espiga de milho

milho em conserva

salgadinho de milho
no pacote



peixe

peixe em conserva

empanado de peixe



Novas pirâmides alimentares

As maneiras de se classificar os alimentos propostas pelo Guia Alimentar

Infográfico: Leandro dos Santos Bernardo

Alimentos ultraprocessados

Alimentos processados

São aqueles que já passaram por um processo industrial, derivados diretamente dos produtos naturais. Recomenda-se evitá-los.
Ex.: Conservas e frutos em calda

Ingredientes culinários

Produtos extraídos in natura ou com processos de moagem, trituração ou refino. São usados para temperar e cozinhar alimentos. É recomendável seu uso moderado durante a preparação dos alimentos
Ex.: Sal, óleos, gorduras e açúcar

Alimentos in natura ou minimamente processados

São alimentos extraídos da natureza com pouca ou nenhuma modificação, servidos como retirados diretamente da natureza ou passados por processos de lavagem, remoção de partes indesejáveis ou qualquer outros processo que não envolva a adição de outra substância ao produto original. Estes alimentos devem ser priorizados na alimentação, comidas puros (se possível), temperados com óleos ou sal e usados na preparação de refeições, juntamente com outros produtos.
Ex.: Legumes, verduras, frutas, grãos, carnes, especiarias em geral, ovos, leite e derivados (sem adição de açúcar) e água potável

Os alimentos ultraprocessados são aqueles derivados majoritariamente ou inteiramente de produtos extraídos de outros alimentos e de seus constituintes. Também podem ser sintetizados a partir de matérias orgânicos como petróleo ou carvão, como aromatizantes e corantes, não apresentando, muitas vezes, equivalente direto na natureza.

Seu consumo é altamente desaconselhável. É recomendada a troca desses alimentos por outros tipos, preferencialmente os in natura ou minimamente processados.

Ex.: Guloseimas em geral, comida congelada, refrigerantes, embutidos, sopas e macarrões “instantâneos”, entre outros produtos com grande processamento.

Os alimentos e seu processamento

Para explicar melhor o conceito de alimentos in natura, processados e ultraprocessados, tenha-se como exemplo o abacaxi: quanto maior o nível de processamento, maior seus impactos, na alimentação, na cultura, na vida social e no meio ambiente.

Alimento ultraprocessado

Suco de abacaxi em pó

Alimento processado

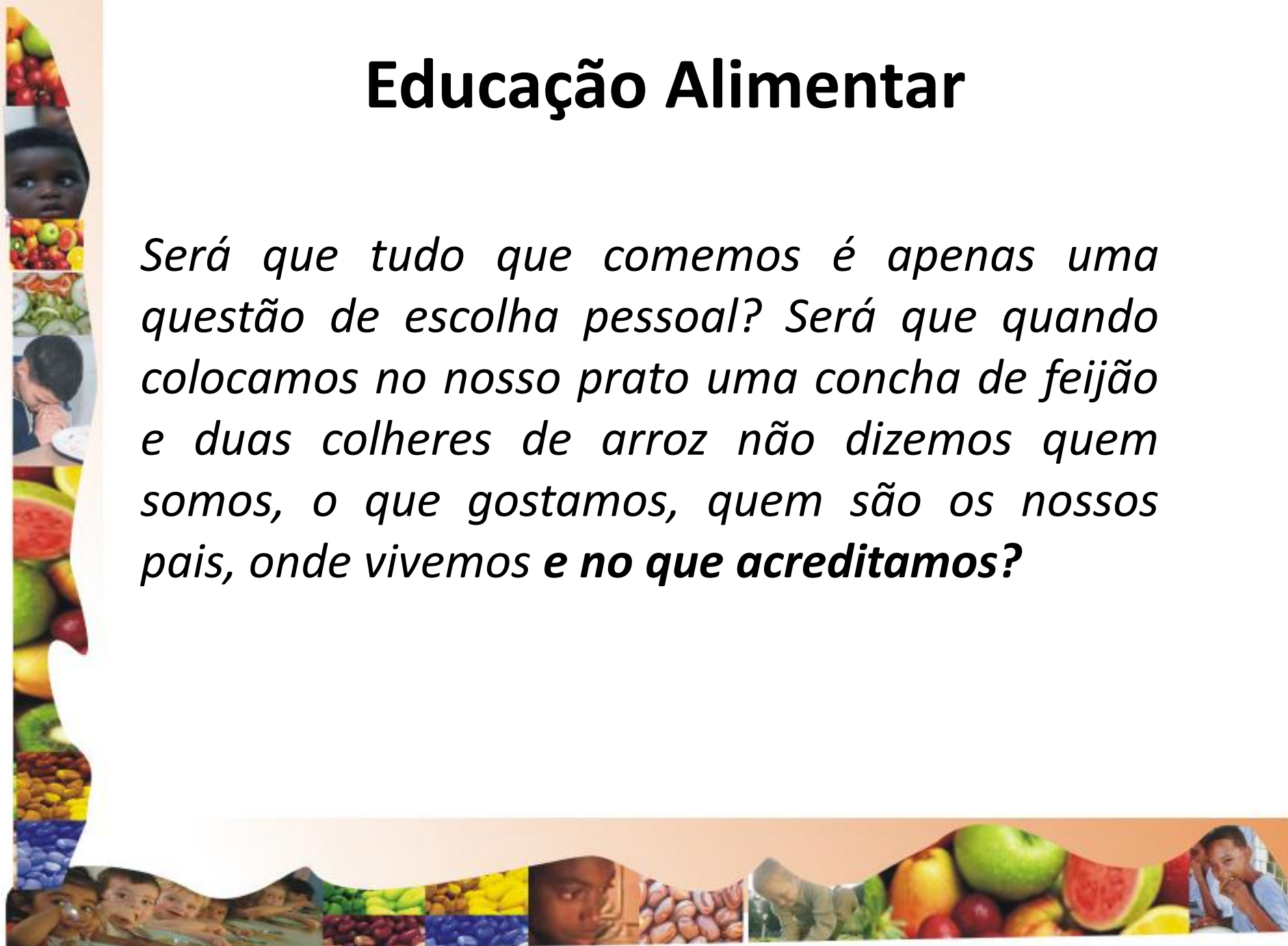
Abacaxi em calda

Alimento in natura ou minimamente processado

Abacaxi in natura ou descascado

Educação Alimentar

*Será que tudo que comemos é apenas uma questão de escolha pessoal? Será que quando colocamos no nosso prato uma concha de feijão e duas colheres de arroz não dizemos quem somos, o que gostamos, quem são os nossos pais, onde vivemos **e no que acreditamos?***



Educação Alimentar

É um trabalho sistemático, contínuo, multidisciplinar e complementar a família ;

É importante trabalhar a autonomia, fazer pensar sobre o que comemos, pois só conseguimos mudar algo se faz sentido;



Educação Alimentar

Apenas 30 segundos são necessários para convencer uma criança nas propagandas publicitárias;





Doces (1ano) = 20Kg



2 Latas (1ano) = 22Ka



2 caixas de 250ml (1ano) = 22 Kg

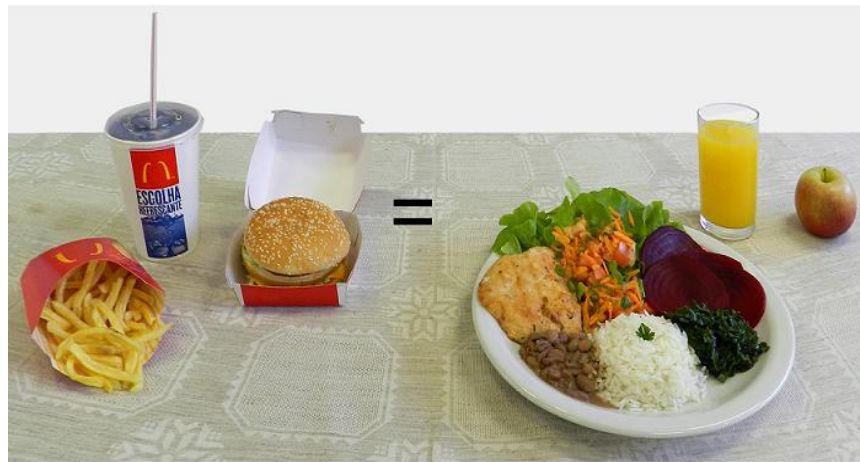


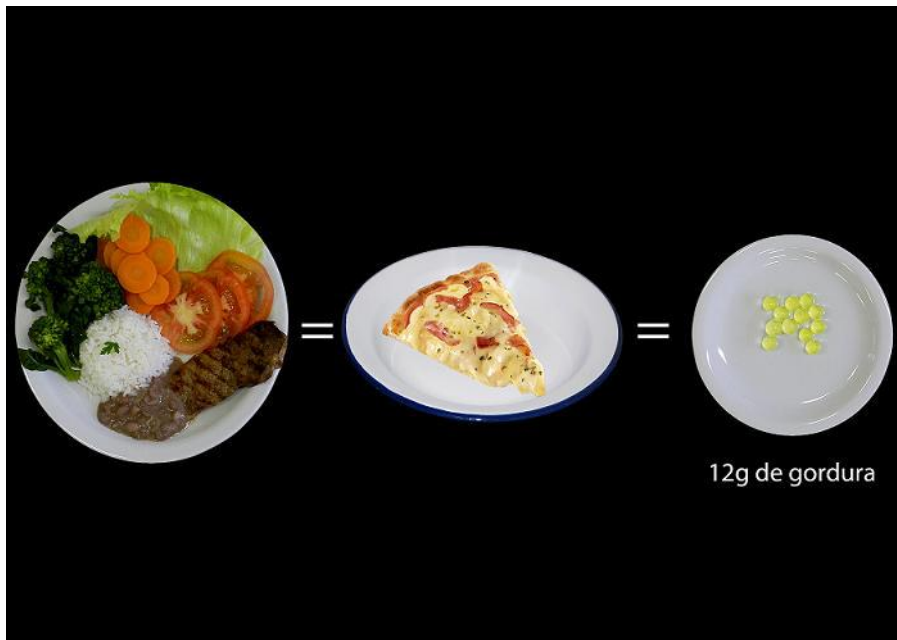
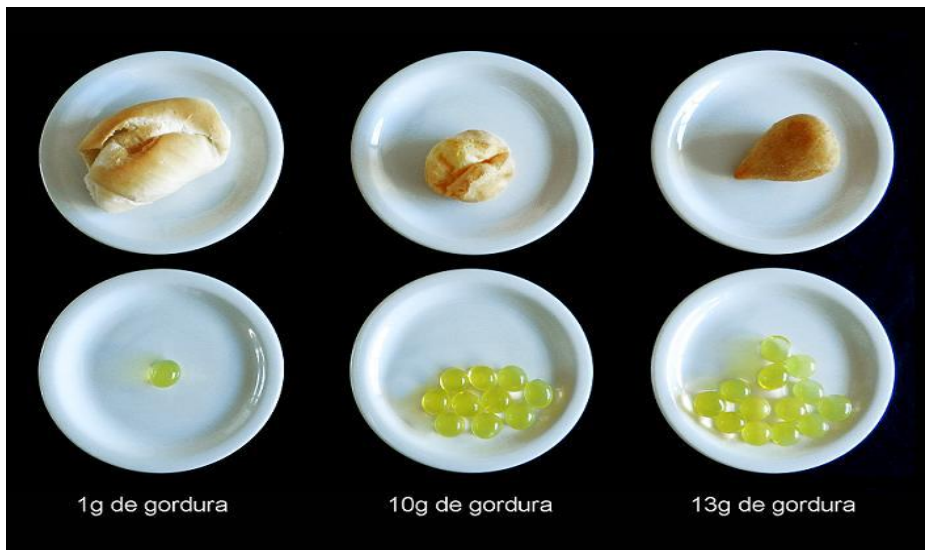
2 Latas (1ano) = 11Kg

Flávia Gonçalves Micali, 2014



Refrigerante + doces 1(mês) = 2 Kg







CICLO DO COMER CONSCIENTE

Saia do automático 😊



O ambiente escolar pode ser
(está) transformado em um
espaço protetor e promotor da
alimentação saudável!!!





OBRIGADA!!!

alimentacaoescolar.foz@gmail.com