



**EDUCANDO COM A  
HORTA ESCOLAR  
E A GASTRONOMIA**

**ORIENTAÇÕES PARA  
IMPLANTAÇÃO**

Este caderno compõe o conjunto de materiais didáticos do Projeto Educando com a Horta Escolar e a Gastronomia, realizado pelo Centro de Excelência em Turismo da Universidade de Brasília (CET/UnB) em parceria com o Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) do Ministério da Educação (MEC).

CADERNO 1 - Orientações para implantação

CADERNO 2 - Dinamizando o currículo da escola com a horta e a gastronomia

CADERNO 3 - A horta escolar como estratégia para Educação Ambiental e Educação Alimentar e Nutricional

CADERNO 4 - A gastronomia e nutrição como estratégia para Educação Ambiental e Educação Alimentar e Nutricional

VÍDEO 1 - Vídeo Institucional

VÍDEO 2 - Material Audiovisual Didático Ambiente e Hortas no PEHEG

VÍDEO 3 - Material Audiovisual Didático Gastronomia no PEHEG

### **Texto Final**

Juarez Calil Alexandre

Ana Rosa Domingues dos Santos

Nádia Lúcia Almeida Nunes

### **Colaboração**

Gabrielly Marrocos do Nascimento (apoio técnico)

### **Projeto Gráfico e Editoração**

Editorar Multimídia

### **Impressão**

Gráfica e Editora Brasil

Orientações para implantação - Projeto Educando com a Horta Escolar e a Gastronomia - Universidade de Brasília - Centro de Excelência em Turismo. Brasília: Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação, 2014. 117p.  
Inclui bibliografia.

1. Horta escolar. 2. Educação ambiental. 3. Educação alimentar e nutricional

É permitida a reprodução parcial ou total desta obra, desde que citada a fonte e que não seja para fins comerciais.



**EDUCANDO COM A  
HORTA ESCOLAR  
E A GASTRONOMIA**

**ORIENTAÇÕES PARA  
IMPLANTAÇÃO**

## FICHA TÉCNICA

### **REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL**

Dilma Rousseff - **Presidenta**

José Henrique Paim - **Ministro de Educação**

### **FUNDO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO DA EDUCAÇÃO**

Romeu Weliton Caputo - **Presidente**

Maria Fernanda Nogueira Bittencourt - **Diretoria de Ações Educacionais**

Albaneide Maria Lima Peixinho Campos – **Coordenadora Geral do Programa Nacional de Alimentação Escolar**

### **UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA**

Prof. Ivan Marques de Toledo Camargo - **Reitor da Universidade de Brasília**

Prof. Neio Lúcio de Oliveira Campos - **Diretor do Centro de Excelência em Turismo**

Profª. Ana Rosa Domingues dos Santos - **Coordenação Geral do Projeto**

Nádia Lúcia Almeida Nunes - **Coordenação Técnica**

Márcia Chagas Pompeu da Silveira – **Agente PNAE – Avaliação e Monitoramento**

Maeli Faé - **Agente PNAE – Avaliação e Monitoramento**

Ana Tereza Portelada Bandeira Vinhaes - **Agente PNAE – Gastronomia**

Juarez Calil Alexandre - **Agente PNAE - Nutrição**

Andréa Fernanda Borges de Oliveira - **Agente PNAE – Educação e Currículos**

Marcos de Jesus Oliveira - **Agente PNAE – Educação e Currículos**

Cláudio Augusto Rodrigues da Silva - **Agente PNAE – Ambiente e Hortas escolares**

Luciana de Moraes de Freitas - **Agente PNAE – Ambiente e Hortas escolares**

Gabrielly Marrocos do Nascimento - **Agente PNAE – Eventos**

Marcelo Reges Pereira- **Agente PNAE – Administrador de EAD**

Sílvia Silva Cavalcanti Leite - **Agente PNAE - Monitora de EAD**

Cynara da Costa e Silva Rêgo - **Agente PNAE - Monitora de EAD**

Numara Souza da Silva – **Agente Administrativo**

Tomaz Antonio Bezerra de Menezes – **Cinegrafista**

Stefany Corrêa Lima – **Apoio Técnico**

Pedro Victor Szerwinshi Teixeira de Sousa – **Apoio Técnico**

Edileusa Maria Coelho Silva – **Apoio Técnico**

Raimundo Nonato Nunes – **Apoio Técnico**



## EDUCANDO COM A HORTA ESCOLAR E A GASTRONOMIA

# ORIENTAÇÕES PARA IMPLANTAÇÃO



# Sumário

<b>INTRODUÇÃO.....</b>	<b>12</b>
1.1 Contexto histórico do Projeto Educando com a Horta Escolar e a Gastronomia.....	14
1.1.1 Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).....	14
1.1.2 Projeto Educando com a Horta Escolar e a Gastronomia (PEHEG).....	16
1.1.3 Centro de Excelência em Turismo da Universidade de Brasília.....	19
<b>ORGANIZAÇÃO DO PEHEG.....</b>	<b>22</b>
2.1 Apresentação do Projeto.....	24
2.2 Áreas de atuação do Projeto.....	27
2.3 Estruturando a equipe no Município/Estado.....	31
2.3.1 Perfil dos multiplicadores.....	32
2.3.2 Quem pode participar do PEHEG em nível local.....	36
2.3.3 Mobilização da comunidade.....	39
<b>METODOLOGIA DE IMPLANTAÇÃO DO PROJETO NO MUNICÍPIO OU ESTADO.....</b>	<b>42</b>
3.1 Visão geral da metodologia do Projeto.....	44
3.1.1 Principais etapas da implantação do Projeto.....	44
3.1.2 Recomendações gerais.....	48
3.2 Planejamento das ações.....	49

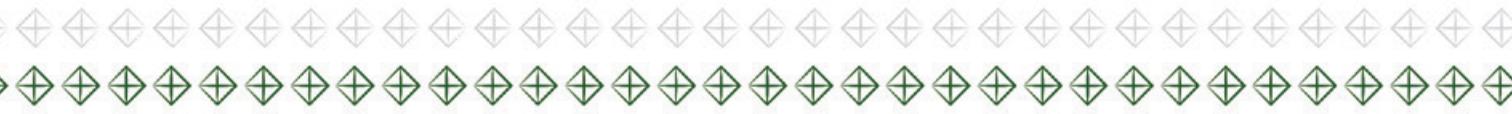
3.2.1	Elaboração do Projeto municipal/ estadual.....	49
3.2.2	Seleção das escolas.....	53
3.3	Acompanhamento, monitoramento e avaliação das ações.....	57
<b>FORMAÇÃO CONTINUADA.....</b>		<b>62</b>
4.1	A educação como solo fértil.....	64
4.1.1	O foco no currículo escolar.....	65
4.1.2	Planejamento de aula.....	67
4.2	A formação continuada.....	70
<b>4.2.1 Aspectos metodológicos.....</b>		<b>71</b>
4.3	Acompanhamento formativo.....	77
4.4	Seminário e outros eventos do PEHEG.....	79
<b>IMPLANTAÇÃO DAS HORTAS ESCOLARES.....</b>		<b>80</b>
5.1	Entendendo a horta escolar.....	82
5.2	Planejamento das hortas.....	84
5.3	Mobilização da comunidade para as hortas.....	87
5.4	Destinação dos produtos da colheita.....	88
<b>A GASTRONOMIA E A ALIMENTAÇÃO ESCOLAR.....</b>		<b>92</b>
6.1	A interface entre a gastronomia e a alimentação escolar.....	94
6.2	Envolvendo a agricultura familiar na alimentação escolar e no PEHEG.....	97
6.3	Envolvendo o setor saúde.....	98
6.3.1	Programa Saúde na Escola.....	99
6.3.2	Diagnóstico nutricional.....	103

APÊNDICES .....	104
APÊNDICE A – PLANEJAMENTO PRELIMINAR DE IMPLANTAÇÃO DO PEHEG .....	105
APÊNDICE B – AVALIAÇÃO DO PROJETO MUNICIPAL/ ESTADUAL.....	108
PUBLICAÇÕES E MATERIAIS CONSULTADOS.....	113



# LISTA DE SIGLAS

CAE	Conselho de Alimentação Escolar
CET/UnB	Centro de Excelência em Turismo da Universidade de Brasília
CFN	Conselho Federal de Nutricionistas
CGPAE/FNDE	Coordenação-Geral do Programa de Alimentação Escolar do FNDE (CGPAE/DIRAE/FNDE)
CONSEA	Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutrição
CRN	Conselho Regional de Nutricionistas
EAN	Educação alimentar e nutricional
EEx(s)	Entidade(s) Executora(s)
FAO	Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura
FNDE	Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação
IDEB	Índice de Desenvolvimento da Educação Básica
MEC	Ministério da Educação
MS	Ministério da Saúde
PAR	Programa de Ações Articuladas (do MEC)
PDE Escola	Plano de Desenvolvimento da Escola (do MEC)
PEHE	Projeto Educando com a Horta Escolar (cooperação entre o FNDE e a FAO, de 2005 a 2010)
PEHEG	Projeto Educando com a Horta Escolar e a Gastronomia (cooperação entre o FNDE e o CET/UnB, desde 2011)
PNAE	Programa Nacional de Alimentação Escolar
PSE	Programa Saúde na Escola (do MS e MEC)
SAN	Segurança Alimentar e Nutrição
UnB	Universidade de Brasília



# APRESENTAÇÃO

Olá, agentes multiplicadores!

Sejam bem-vindos ao Projeto Educando com a Horta Escolar e a Gastronomia (PEHEG).

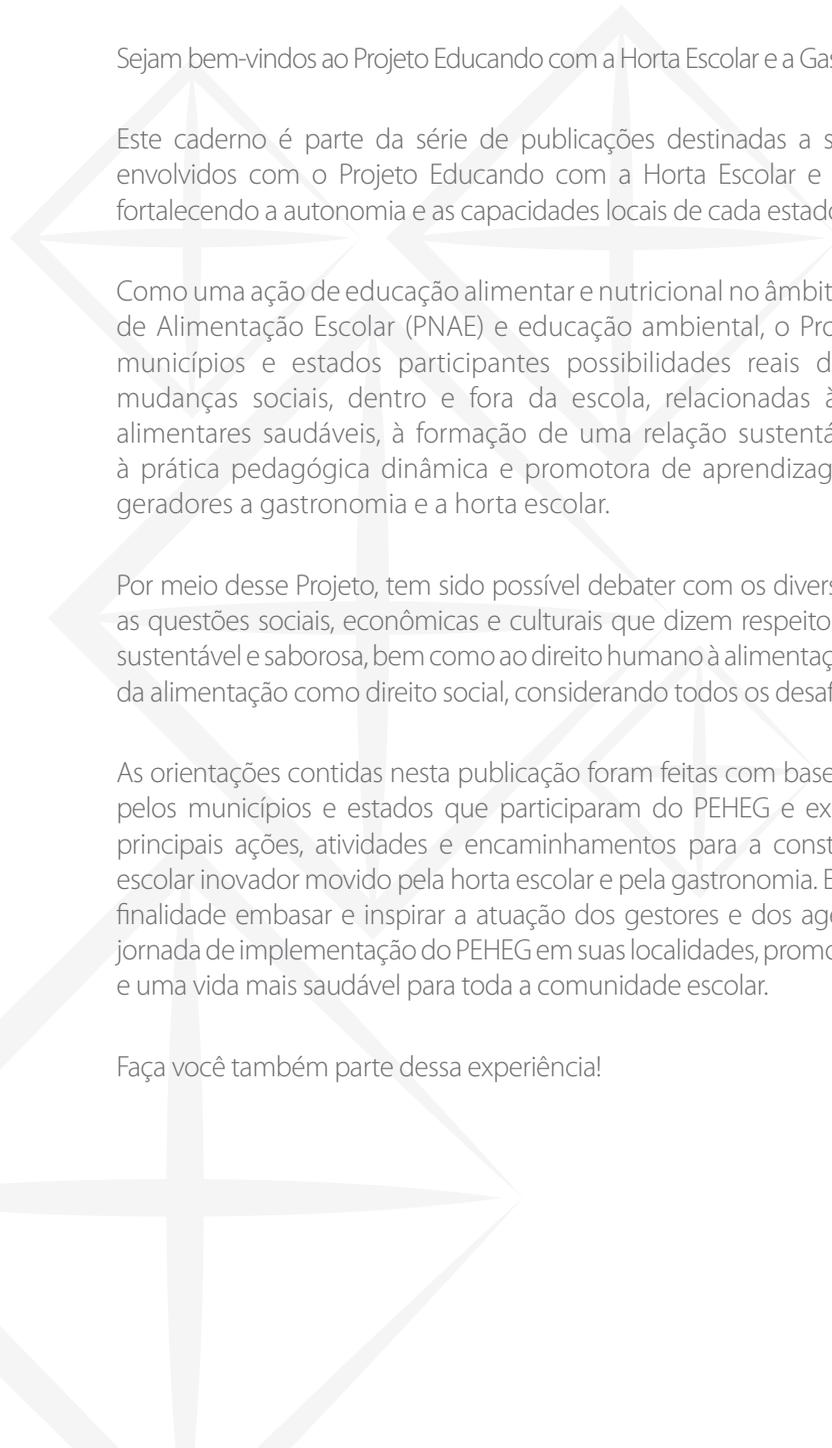
Este caderno é parte da série de publicações destinadas a subsidiar os profissionais envolvidos com o Projeto Educando com a Horta Escolar e a Gastronomia (PEHEG), fortalecendo a autonomia e as capacidades locais de cada estado e município.

Como uma ação de educação alimentar e nutricional no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e educação ambiental, o Projeto tem oferecido aos municípios e estados participantes possibilidades reais de discutir e promover mudanças sociais, dentro e fora da escola, relacionadas à formação de hábitos alimentares saudáveis, à formação de uma relação sustentável com o ambiente e à prática pedagógica dinâmica e promotora de aprendizagens, tendo como eixos geradores a gastronomia e a horta escolar.

Por meio desse Projeto, tem sido possível debater com os diversos segmentos da escola as questões sociais, econômicas e culturais que dizem respeito à alimentação saudável, sustentável e saborosa, bem como ao direito humano à alimentação adequada e à garantia da alimentação como direito social, considerando todos os desafios para sua realização.

As orientações contidas nesta publicação foram feitas com base nas experiências vividas pelos municípios e estados que participaram do PEHEG e expressam com clareza as principais ações, atividades e encaminhamentos para a construção de um ambiente escolar inovador movido pela horta escolar e pela gastronomia. Estas orientações têm por finalidade embasar e inspirar a atuação dos gestores e dos agentes multiplicadores na jornada de implementação do PEHEG em suas localidades, promovendo uma alimentação e uma vida mais saudável para toda a comunidade escolar.

Faça você também parte dessa experiência!



# 1

## INTRODUÇÃO



### **Objetivos deste capítulo**

*Ao final deste capítulo espera-se que você seja capaz de:*

- *Conhecer o contexto histórico do Projeto Educando com a Horta Escolar e a Gastronomia;*
- *Compreender o objetivo e os benefícios do PEHEG;*
- *Sensibilizar-se para o potencial do Projeto como ação de Educação Alimentar e Nutricional no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).*

*“O que vale na vida não é o ponto de partida e sim a caminhada.  
Caminhando e semeando, no fim terás o que colher”.*

*Cora Coralina*

# 1.1 Contexto histórico do Projeto Educando com a Horta Escolar e a Gastronomia

## 1.1.1 Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE)

O Programa Nacional de Alimentação Escolar é um programa conduzido pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE), e executado junto aos estados e municípios a partir de alguns princípios norteadores: equidade, participação social, universalidade, sustentabilidade/continuidade, compartilhamento de responsabilidades, direito humano à alimentação adequada, soberania alimentar e respeito aos hábitos e tradições regionais.

Por meio da oferta da alimentação escolar e de ações de Educação Alimentar e Nutricional (EAN), o PNAE promove a formação de hábitos alimentares saudáveis e contribui para o desenvolvimento dos estudantes, tanto no âmbito da aprendizagem e rendimento escolar, quanto no crescimento e desenvolvimento pessoal.

Implantado em 1955, o PNAE é a maior e mais antiga política social na área de alimentação e nutrição no Brasil. O Programa é assegurado pela Constituição Federal de 1988, que, no artigo 208, determina que o dever do Estado (ou seja, das três esferas governamentais: União, estados e municípios) com a educação necessariamente se efetiva pela garantia de “atendimento ao educando, em todas as etapas da educação básica, por meio de programas suplementares de material didático escolar, transporte, alimentação e assistência à saúde” (inciso VII).

Desde sua implantação até o ano de 1993, o gerenciamento do programa se deu de forma centralizada na instância federal. Essa forma de operar favoreceu um conjunto de distorções em seu funcionamento, como: inadequação dos cardápios quanto à qualidade nutricional e ao atendimento de hábitos

alimentares, irregularidade no oferecimento da alimentação escolar e a baixa adesão dos escolares à alimentação. Com a descentralização em 1994, institucionalizada pela Lei nº 8. 913/94, a Prefeitura ou Secretária Estadual de Educação, operando junto ao MEC e ao FNDE, recebe os recursos federais, com base no censo escolar realizado no ano anterior ao do atendimento, e tem autonomia para administrar o dinheiro ou transferir a administração deste diretamente às unidades escolares, que realizam as atividades do programa. Esta descentralização gerou mudanças positivas significativas na operacionalização da alimentação escolar, assim como a instituição dos Conselhos de Alimentação Escolar (CAEs) em cada município brasileiro no ano 2000. O CAE tem uma importância fundamental de permitir uma participação mais efetiva da comunidade, pois atua como órgão deliberativo, fiscalizador e de assessoramento para a execução do programa, permitindo uma participação mais efetiva da comunidade.

Em 2005 foi instituída a Resolução nº 358, na qual o Conselho Federal de Nutrição - CFN que estabelece as atribuições técnicas do profissional nutricionista no âmbito do PNAE, demonstrando que sua presença é de fundamental importância para uma alimentação escolar de qualidade.

Em 2009, a sanção da Lei nº 11. 947, de 16 de junho, trouxe novos avanços para o PNAE. A Lei determina a extensão do programa para toda a rede pública de educação básica e de jovens e adultos, ratificando a universalização do atendimento do PNAE para toda educação básica, de forma gratuita e de responsabilidade do Estado.

Além disso, a citada Lei definiu a Educação Alimentar e Nutricional como eixo prioritário para o alcance dos objetivos do Programa, fortaleceu a participação da comunidade no controle social das ações desenvolvidas pelos Estados e Municípios, e determinou que, no mínimo 30% dos recursos repassados pelo FNDE, fossem destinados para a compra dos gêneros da agricultura familiar e de empreendedores familiares rurais, promovendo a qualidade da alimentação escolar, fortalecendo a economia local e provocando a participação da comunidade nas tarefas e ações educativas.

ANOTAÇÕES

Essa legislação consolida o entendimento do PNAE de que não basta a oferta de alimentos na escola: tão importante quanto a alimentação escolar em si, que propicia as condições necessárias para o desenvolvimento e a aprendizagem dos estudantes, é o processo educativo que deve nortear e compor com essa oferta.

Esses avanços, certamente, colocam o Programa Nacional de Alimentação Escolar como uma das políticas de maior alcance social no país e sugerem a efetividade das ações de educação alimentar e nutricional como referência para a consolidação do seu aspecto Educativo e Social no Brasil, tornando-se inclusive, modelo para outros Países.

### 1.1.2 Projeto Educando com a Horta Escolar e a Gastronomia (PEHEG)

O novo panorama proposto pela Lei nº 11. 947 de 16 de junho de 2009, que, conforme vimos, define a Educação Alimentar e Nutricional como eixo prioritário para a efetividade do PNAE, levou a uma reflexão sobre a necessidade de institucionalização de políticas públicas que permitam a criação de condições ideais para a implementação dessa nova proposta e permita às Entidades Executoras do PNAE mobilizar recursos econômicos, sociais e ambientais locais para a inserção da temática da EAN no cotidiano das escolas.

Assim, o Governo Federal solicitou a assistência técnica da Organização das Nações Unidas para a Agricultura e Alimentação (FAO), no sentido de fortalecer o Programa Nacional de Alimentação Escolar por meio de estratégias metodológicas, materiais didáticos e formação de docentes sobre conteúdos de educação ambiental, alimentar e nutricional, tomando como eixo articulador das atividades a horta escolar e a relação desta com a comunidade.

Diante dessa demanda, foi criado em maio de 2005 o Projeto piloto TCP/BRA/3003 - *A horta escolar como eixo gerador de dinâmicas comunitárias, educação ambiental, alimentação saudável e sustentável*, denominado Projeto Educando com a Horta Escolar (PEHE). A partir de uma experiência inicial, o PEHE implementou hortas escolares, trabalhando conteúdos de educação alimentar, nutricional e ambiental entre a comunidade escolar e debatendo as políticas públicas voltadas para o

tema. Este projeto piloto teve como público alvo comunidades carentes com baixos Índices de Desenvolvimento Humano (IDH) de 3 (três) municípios do Brasil: Santo Antônio do Descoberto (GO), Saubara (BA) e Bagé (RS), atingindo escolas públicas do Ensino Fundamental (rurais e urbanas).

Após a experiência piloto, buscou-se a consolidação dessas ações por meio de um novo acordo de cooperação técnica para a ampliação e continuidade do Projeto (identificado pelo título de UTF/BRA/ 067/BRA). Nesta nova etapa, o Projeto foi implantado entre os anos de 2007 e 2010 em mais 71 municípios nas cinco regiões do Brasil, sob a ótica da formação de profissionais das áreas de educação, nutrição e meio ambiente. Nas atividades desenvolvidas pelo Projeto foi reafirmada, continuamente, a importância da discussão integrada de três áreas. Por este motivo, se observou como resultados: (1) mudanças significativas nos hábitos alimentares dos escolares; (2) adaptações substantivas dos cardápios às especificidades regionais, inclusive no que diz respeito à inclusão de hortaliças oriundas da produção de agricultores familiares na alimentação escolar; (3) maior qualidade e quantidade de projetos ambientais; (4) melhoria da qualidade do trabalho pedagógico das escolas e, conseqüentemente, melhor desempenho dos alunos no que se refere à aprendizagem.



Considerando os resultados de referência do PEHE, o FNDE estabeleceu também com a FAO, em 2009, um outro Projeto de cooperação internacional, no sentido de compartilhar a experiência brasileira de alimentação escolar e de hortas escolares com outros países da América Latina. Nasceu, então, o Projeto

ANOTAÇÕES

GCP/RLA/180/BRA, com o objetivo de fortalecer programas de alimentação escolar sustentáveis no âmbito da Iniciativa América Latina e Caribe sem Fome 2025, envolvendo Bolívia, Colômbia, El Salvador, Guatemala, Honduras, Nicarágua, Paraguai e Peru.

Em 2010, o FNDE estabeleceu parceria com o Centro de Excelência em Turismo da Universidade de Brasília para continuidade do PEHE, ampliando suas ações também para a área de Gastronomia. Surgiu, então, o Projeto Educando com a Horta Escolar e a Gastronomia (PEHEG): com a proposta de revisar e atualizar a metodologia e conteúdos anteriores, e agregar também os debates em torno da cultura alimentar, da formação dos hábitos alimentares, assim como da educação sensorial e das técnicas gastronômicas no preparo e apresentação dos alimentos.

Com o objetivo de instrumentalizar coordenadores da alimentação escolar, nutricionistas, coordenadores pedagógicos do sistema público de ensino, representantes da área de ambiente e horta e representantes do Conselho de Alimentação como agentes multiplicadores das ações educativas do PNAE, o projeto tem como estratégia a formação continuada por meio de cursos presenciais e de cursos a distância em ambiente virtual de aprendizagem. A primeira edição do projeto ocorreu de outubro de 2011 a dezembro de 2012, atuando em 175 municípios de todas as regiões brasileiras, além de três governos estaduais (Mato Grosso, Pará e Paraná), e o Distrito Federal. A segunda edição do projeto ocorreu entre abril de 2013 e novembro de 2014, contando com a participação de 302 novas EEx das cinco regiões do país, sendo que destas, duas eram unidades estaduais (Tocantins, Pernambuco).

A estratégia de utilização da horta escolar e da gastronomia como eixos geradores de uma prática pedagógica dinâmica e transdisciplinar permite que professores e estudantes vivenciem experiências relacionadas desde o cultivo ao consumo dos alimentos, por meio da produção, crescimento e desenvolvimento de seres vivos, a partir de um trabalho sistemático de educação alimentar, que estimula a prática de uma alimentação adequada, saudável e produzida de maneira sustentável. No processo educativo, a horta e a gastronomia propiciam a realização de Educação Alimentar e Nutricional e também educação ambiental, além de oportunizar o envolvimento da comunidade nas ações da escola.

Assim, o PEHEG vem buscando instrumentalizar os agentes multiplicadores do projeto para a promoção de uma alimentação saudável, que considere também as tradições alimentares de cada região e os processos de produção dos alimentos de maneira mais sustentável, para uma formação integral dos estudantes e da própria comunidade escolar. O projeto busca estimular este debate por meio de práticas pedagógicas de EAN e de educação ambiental.

### 1.1.3 Centro de Excelência em Turismo da Universidade de Brasília

O **Centro de Excelência em Turismo (CET)** foi criado em 1998 para produzir e difundir o conhecimento técnico-científico sobre o Turismo, Gastronomia e Hotelaria, por meio da qualificação de profissionais, do desenvolvimento de projetos e pesquisas, e da prestação de serviços, com vistas a contribuir para a formulação de políticas públicas dos estados e municípios. Possui larga experiência na área de coleta e monitoramento de dados, na realização de projetos interdisciplinares de inclusão social e de práticas sustentáveis, além da formação acadêmica de estudantes em nível de graduação e pós-graduação.

**Ilustração 1** – Centro de Excelência em Turismo da Universidade de Brasília.



ANOTAÇÕES

Desde 2010, o CET vem atuando com a temática da alimentação regional, a partir da criação do Núcleo de Referência de Gastronomia e Alimentação Regional. O Núcleo tem como objetivo realizar pesquisas de produtos e receitas regionais, testes de combinação de ingredientes utilizando produtos e técnicas gastronômicas diversas, análise sensorial, modos de apresentação dos pratos e testes de aceitabilidade, privilegiando a estética do gosto. Deste modo, produz informações que poderão subsidiar a composição de uma alimentação nutritiva e sensorialmente agradável, valorizando os produtos regionais e da safra ou estação.

O diferencial da proposta reside na sensibilização para a alimentação como manifestação cultural, que expressa tradições passadas por gerações e que contribui para a formação identitária de um povo. Nesse contexto, a alimentação pode ser traduzida, também, como a história do gosto, que caracteriza e identifica um grupo social. Assim, além de se trabalhar os aspectos nutricionais, as características sensoriais e a qualidade dos alimentos em seus aspectos higiênico-sanitários, contempla-se a estética do gosto no sentido de promover o prazer da alimentação.

O conhecimento sensorial de produtos e receitas regionais, assim como hábitos e práticas alimentares culturais, é fundamental para o reconhecimento do patrimônio alimentar local, ou seja, das práticas tradicionais que fazem parte da cultura e da preferência alimentar local saudável. O estudo sensorial e o conhecimento de hábitos e práticas alimentares permitem uma valorização quanto à importância dos aspectos estético-sensoriais (apresentação visual, sabor, aroma e textura) na alimentação, promovendo uma nova abordagem em relação ao alimento regional.

No âmbito do Núcleo de Referência em Gastronomia e Alimentação Regional, realizam-se eventos, cursos, projetos e pesquisas sobre a temática “Alimentos Regionais”, com destaque para o 3º Congresso Brasileiro de Gastronomia, realizado em parceria com a Sociedade Brasileira de Ciência e Tecnologia de Alimentos (SBCTA), no ano de 2010; o “II Congresso Internacional de Escolas de Gastronomia”, realizado em 2012, em parceria com instituições de ensino superior do Rio Grande do Sul, Santa Catarina, Brasília e Colômbia e a EMATER/DF; e a pesquisa “Utilização de ingredientes, produtos e receitas regionais nos cardápios da alimentação escolar” (2009-2011), em parceria com o Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE). Ressalta-se, portanto, o papel fundamental do Centro de Excelência em Turismo na produção e disseminação do conhecimento na área de gastronomia e de formação interdisciplinar de cidadãos comprometidos com a ética e a sustentabilidade.



# 2

## ORGANIZAÇÃO DO PEHEG



### **Objetivos deste capítulo**

*Ao final deste capítulo espera-se que você seja capaz de:*

- *Articular as áreas de atuação do PEHEG;*
- *Compreender o perfil e as atribuições dos multiplicadores do Projeto, no contexto das suas quatro áreas;*
- *Refletir sobre o envolvimento da comunidade escolar no Projeto;*
- *Conhecer o material didático do Projeto.*

*“Uma semente fora do comum, produz uma colheita fora do comum.”*

*Mike Murdock*

ANOTAÇÕES

## 2.1 Apresentação do Projeto

Conforme vimos, o Projeto Educando com a Horta Escolar e a Gastronomia parte do entendimento de que, por meio da mobilização da comunidade escolar e de uma educação integral dos educandos, é possível promover mudanças no que se refere à alimentação, à nutrição, à saúde e à qualidade de vida de todos, tendo a gastronomia e a horta escolar como eixos geradores dessas dinâmicas sociais.

O estímulo a uma alimentação saudável, saborosa e sustentável a ser desenvolvido nas comunidades escolares gera impactos do ponto de vista pedagógico (entendimento sistêmico e processual do meio ambiente e das relações sociais e formação continuada do corpo docente), ambiental (introdução da produção orgânica e sustentável na horta escolar), nutricional (fornecimento de alimento sadio e equilibrado), e social (resgate e valorização das tradições alimentares locais). Além disso, espera-se um impacto direto fora da escola, já que a horta e a gastronomia serão eixos dinamizadores de vínculos e processos de interação entre os Governos Federal, Estadual e Municipal, como, por exemplo, no apoio de ações voltadas aos agricultores familiares, a fim de inseri-los no fornecimento de produtos para alimentação escolar.

**Ilustração 2** – Atividades do Projeto Educando com a Horta Escolar e a Gastronomia.



Horta escolar da EMEF Dr. Anísio Dias dos Reis e lanche do 6º encontro do PEHEG, Taboão da Serra/SP  
Atividades de elaboração de cardápio saudável e de livros de receitas. Creche São Sebastião – Porto Seguro/BA

A horta e a gastronomia podem constituir instrumentos pedagógicos lúdicos para auxiliar os educadores na tarefa de conscientizar as crianças, adolescentes e adultos quanto à necessidade de uma alimentação mais saudável, quanto ao fortalecimento das diversas culturas regionais do país e das possibilidades de aproveitamento integral dos alimentos que consumimos.

A gastronomia aporta uma série de conteúdos e técnicas que auxiliam na reflexão sobre a alimentação e a adoção de práticas alimentares mais saudáveis. Uma das premissas mais importantes no Projeto, neste contexto, é a formação do hábito alimentar. Sabe-se que este vai se formando desde o nascimento - com as práticas alimentares da família e as induzidas socialmente, seja pelo ambiente escolar, círculos sociais ou pela mídia, até a vida adulta. Tanto as preferências e hábitos alimentares quanto os aspectos simbólicos dos alimentos definem a pauta de consumo do indivíduo e da sociedade. Por isso, entende-se que a escola tem papel fundamental na introdução de hábitos alimentares saudáveis e adequados, de modo que entre crianças e adolescentes seja maior a probabilidade destes hábitos se perpetuem na vida adulta.

Outro aspecto relevante é o debate que se promove quanto à questão ambiental. O Projeto desenvolve ações formativas na área de meio ambiente, com o objetivo de promover atividades que garantam a melhoria das condições ambientais e do próprio alimento, por meio da conscientização da comunidade escolar quanto à importância de discutir temas como: água, compostagem, agricultura orgânica entre outros.

Se, por um lado, o Projeto vem a aportar conteúdos e temas geradores relacionados à temática alimentação e meio ambiente, por outro lado, dinamiza o currículo e trabalho pedagógico, na medida em que também agrega instrumentos e recursos didáticos.

Nesse entendimento, a inserção das temáticas “gastronomia e horta” na escola é uma estratégia capaz de:

1. Promover estudos, pesquisas, debates e atividades sobre questões ambientais, alimentares e nutricionais;

ANOTAÇÕES

2. Estimular o trabalho pedagógico dinâmico, participativo, prazeroso, inter e transdisciplinar;
3. Proporcionar descobertas;
4. Gerar aprendizagens múltiplas;
5. Integrar os diversos profissionais da escolar por meio de temas relacionados com a educação ambiental, alimentar e nutricional.

O Projeto prevê ações especialmente direcionadas ao processo de fortalecimento dos agentes sociais da comunidade escolar por meio da formação, implantação de hortas escolares, implementação de projetos e currículos escolares dinamizados sob a ótica da gastronomia, segurança alimentar e nutricional e sustentabilidade ambiental. Tudo isto em consonância com as diretrizes do PNAE. Dessa forma, favorece:

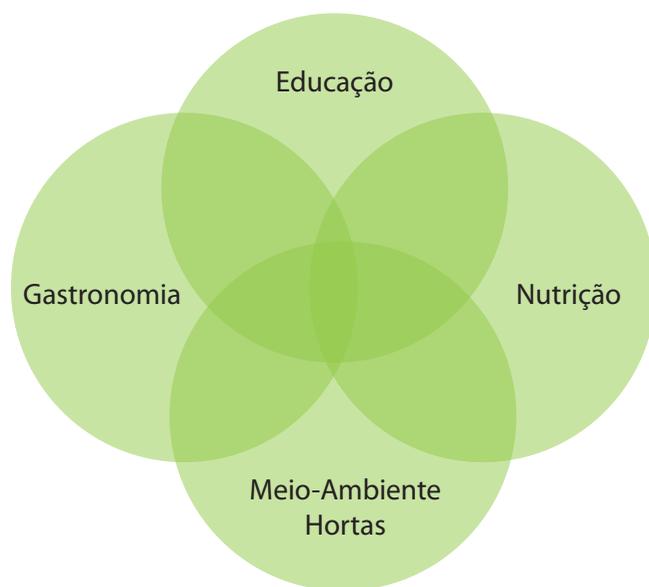
- O estímulo à inserção da educação alimentar e nutricional no currículo escolar e no cotidiano da prática educacional dos sistemas e redes de ensino;
- A promoção de mudanças de hábitos alimentares dos escolares;
- A valorização da troca de conhecimentos e de experiências entre entidades envolvidas com a promoção da alimentação saudável;
- O respeito à diversidade cultural e à preferência alimentar local do município;
- O estímulo a uma real participação da sociedade civil no acompanhamento da execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar;
- A melhoria da qualidade da educação e da qualidade de vida nos municípios e estados participantes.

O Projeto Educando com a Horta Escolar e a Gastronomia (PEHEG) busca promover a promoção de hábitos alimentares saudáveis para crianças, adolescentes, jovens e adultos de escolas atendidas pelo PNAE e comunidades do seu entorno. A ação nacional do PEHEG, por sua vez, tem como foco formar profissionais da educação, da saúde e membros da comunidade escolar para o exercício de uma alimentação saudável, saborosa, educativa e ambientalmente sustentável, utilizando-se da gastronomia e da horta como eixos geradores de uma prática pedagógica mais participativa e de um processo de dinamização do currículo escolar.

## 2.2 Áreas de atuação do Projeto

O PEHEG fundamenta-se na articulação entre as áreas de educação, nutrição, gastronomia e meio ambiente e hortas (Ilustração 3). O desenvolvimento das atividades deve considerar a integração destas áreas de maneira transversal, sejam elas atividades de formação, de diagnóstico, de implantação de hortas e atividades relacionadas à gastronomia, ou de acompanhamento/monitoramento das ações.

**Ilustração 3** – Áreas de atuação do Projeto Educando com a Horta Escolar e a Gastronomia.



A união das quatro áreas deve ocorrer do ponto de vista teórico e conceitual do Projeto e, também, no seu aspecto organizacional. Nacionalmente as formações do Projeto são realizadas por profissionais das quatro áreas, bem como o material didático disponibilizado. No município ou estado, deve ser estabelecido um grupo de multiplicadores do Projeto, partindo do princípio de formação em rede, que deverão considerar em suas ações as formações de base de cada área em um trabalho interdisciplinar.

ANOTAÇÕES

## Educação

Atualmente, entende-se que a escola possui uma função social e atua diretamente na formação de pessoas. Diante da responsabilidade da escola na formação de atitudes e valores que favoreçam a melhoria da qualidade de vida do estudante e da comunidade, os educadores precisam, mais que transmitir conhecimentos, instrumentalizar o educando para os desafios do mundo contemporâneo. Para tanto, é necessário trabalhar sob uma concepção de currículo que estimule práticas mais dinâmicas e prazerosas para educadores e educandos, abrangendo (e muitas vezes indo além dos) conteúdos previamente definidos.

No PEHEG, a área de educação é responsável por apresentar a gastronomia e a horta escolar como instrumentos pedagógicos de desenvolvimento da Educação Ambiental, Educação Alimentar e Nutricional e eixos geradores de dinamização de todo o currículo, atendendo sobretudo ao que dispõe o Artigo 2 da Lei nº 11. 947/09 que define como diretriz do Programa Nacional de Alimentação Escolar *“a inclusão da educação alimentar e nutricional no processo de ensino e aprendizagem, que perpassa pelo currículo escolar, abordando o tema alimentação e nutrição e o desenvolvimento de práticas saudáveis de vida, na perspectiva da segurança alimentar e nutricional”*.

A área de educação tem, ainda, um papel fundamental no processo de planejamento das ações do Projeto municipal/ estadual, na medida em que este não pode estar desconectado do planejamento estratégico da política de ensino, tanto na interface com o governo federal quanto no Projeto Político Pedagógico da Escola, considerando, inclusive, as ações coordenadas pelo Ministério da Educação como, por exemplo, o Programa de Ações Articuladas (PAR) e Plano de Desenvolvimento da Escola (PDE Escola).

Não podemos esquecer também da prática docente, em termos, por exemplo, do planejamento de aulas e da elaboração de relatórios e portfólios

## Alimentação: nutrição e gastronomia

A alimentação é tema multidimensional, com infinitas possibilidades no que se refere a debates e a estudos. O foco no alimento e nos fatores que interferem em



ANOTAÇÕES

Já a área de Gastronomia ajuda a conhecer os aspectos práticos e simbólicos dos alimentos, desde a aquisição até o consumo, envolvendo todos os processos que envolvem a alimentação humana. Assim, traz a reflexão sobre o que se come e como se come, como se prepara e se apresenta um alimento, e, sobretudo, sobre os porquês de cada uma destas etapas. No âmbito das técnicas, busca-se apresentar princípios que podem ser usados com a finalidade de melhorar a apresentação e o sabor de uma preparação.

No Projeto, então, a Gastronomia tem como objetivo formar os profissionais da comunidade escolar para o exercício de práticas gastronômicas adequadas; conhecimento de novas formas de interagir com os alimentos e de valorização da sensorialidade; promoção de hábitos alimentares saudáveis diminuindo consideravelmente as quantidades de açúcar, sódio e gordura; dos ingredientes de forma sustentável. Destaca-se também o papel da área de Gastronomia no resgate de tradições culinárias locais e valorização de ingredientes, produtos, preparos e técnicas regionais, respeitando a produção regional, o agricultor familiar e o Meio Ambiente.

Nessa abordagem, o educando pode aprender os conteúdos programáticos previstos no projeto político pedagógico da escola por meio de projetos, oficinas, criação de cadernos de receitas e outras ações, tornando a gastronomia um eixo gerador de prática pedagógica mais participativa e de um processo de dinamização do currículo escolar.

**Meio ambiente e hortas**

Na área de Meio Ambiente e Hortas, são ressaltadas questões ambientais como a produção orgânica e a agroecológica, o melhor aproveitamento dos alimentos, a preservação da água, a reciclagem de produtos diversos e a importância do consumo de produtos sem contaminação. Com a horta escolar, o educando pode aprender os conteúdos programáticos previstos no projeto político pedagógico da escola por meio do planejamento e dos cuidados com o plantio e a colheita.

A área de Meio Ambiente e Hortas tem como objetivo habilitar os multiplicadores para atividades técnicas que possibilitem a implantação e implementação de hortas escolares. Aborda também noções de técnicas

agrícolas básicas para estruturação e manutenção de uma horta escolar, informações para enriquecimento do Projeto pedagógico, planificação de produção, manutenção e conservação da horta.

Oferece, ainda, informações básicas sobre técnicas alternativas para plantio em hortas escolares (plantio na vertical utilizando reciclagem de embalagens, como garrafas plásticas, leite longa vida, potes plásticos, etc.); coleta seletiva de lixo nas escolas para produção de adubo orgânico; produção de mudas de hortaliças e plantas medicinais em estufas; e utilização racional da água na irrigação das hortas escolares.

## 2.3 Estruturando a equipe no Município/Estado

A implantação do PEHEG em nível municipal ou estadual deve ser realizada por um grupo de multiplicadores, liderado por um coordenador, designado e sob a responsabilidade do gestor de educação.

O gestor de educação tem o papel fundamental de viabilizar as ações e motivar os profissionais, demonstrando vontade política e incorporando o PEHEG nos planos e programas da sua Secretaria, além da indicação e nomeação do grupo. A relação entre a Prefeitura/ Estado e o gestor de educação e sua equipe varia muito de acordo com a estrutura organizacional da Administração Pública e com o tamanho da localidade. Em algumas localidades essa relação é muito próxima, enquanto em outras precisa ser mais estruturada, por meio de reuniões e relatórios programados, por exemplo.

Para o desempenho das funções, o grupo de multiplicadores recebe, então, a formação elaborada pelo CET/UnB, no escopo de uma formação sistemática e continuada. Este grupo deve ser composto por, pelo menos, um profissional da área de educação, um profissional nutricionista e um profissional da área de meio ambiente. É desejável, ainda, a participação de um representante titular do Conselho de Alimentação Escolar e do Diretor/Coordenador de Alimentação Escolar (caso este não seja o nutricionista).

ANOTAÇÕES

Em localidades nas quais a estrutura organizacional da Secretaria de Educação é mais complexa, pode ser interessante incorporar outros profissionais à equipe. Eventualmente, por exemplo, trabalham conjuntamente: coordenadores pedagógicos de diferentes níveis de ensino; um responsável da área de projetos; outros nutricionistas do quadro técnico da alimentação escolar; um psicólogo ou psicopedagogo; um nutricionista ou outro profissional da Secretaria de Saúde; um representante da Secretaria que responde pela área de agricultura e/ou de meio ambiente; um assistente social; conselheiros do CAE, etc.

Vale destacar que, independentemente da nomeação e vontade política, é fundamental que este grupo disponha de um mínimo de carga horária e de meios (materiais, transporte, etc.) para o desempenho das suas funções.

A partir das experiências com Entidades Executoras (EEXs) que participaram do PEHEG, verificamos que nas localidades que obtiveram melhores resultados de implantação havia: vontade política e comprometimento dos gestores municipal/estadual e de Educação; e agentes multiplicadores dedicados que atuavam de modo integrado. Os recursos financeiros não foram, então, o maior desafio.

### 2.3.1 Perfil dos multiplicadores

Levando em consideração as atribuições e responsabilidades dos multiplicadores, recomenda-se que os profissionais a serem indicados pelo gestor apresentem características que favoreçam o trabalho. Como parte deste perfil comum aos profissionais, deve-se considerar, pelo menos:

- Formação na área da respectiva área;
- Flexibilidade para trabalho e diálogo interdisciplinar;
- Ser preferencialmente lotado na Secretaria de Educação;
- Habilidade para falar em público e para mediar debates em grupos;
- Habilidade básica com equipamentos eletrônicos (como computador e projetor), e softwares (como editores de texto e de apresentações, navegadores de internet e e-mails);

- Preferencialmente ter experiência com educação à distância;
- Ter expectativas positivas acerca do trabalho pedagógico com a gastronomia e a horta escolar;
- Possuir disponibilidade para acompanhar o desenvolvimento do Projeto municipal/ estadual;
- Ter habilidade para articular-se com as secretarias do município, a fim de viabilizar as ações do Projeto municipal/ estadual.

### 2.3.1.1 Nomeação dos multiplicadores

O gestor responsável pela implantação do Projeto no Município ou Estado deve, com ônus da Administração Pública, nomear o grupo de multiplicadores por meio de Portaria ou outro instrumento legal equivalente apropriado. Este processo tem por finalidade oficializar a condição e as atribuições deste grupo e conferir maior institucionalidade ao PEHEG na respectiva EEx.



Um dos multiplicadores deve ser destacado na Portaria de Nomeação como Coordenador Local do Projeto. O coordenador deve agir como um líder que inspira competência e confiança ao grupo, gerindo o planejamento, a organização, o desenvolvimento, o acompanhamento e a avaliação de todo o Projeto no município ou estado.

ANOTAÇÕES

Portanto, este profissional necessita ter perfil de liderança, disponibilidade e capacidade de articulação e motivação. Para seu desempenho, deve receber delegação oficial das funções e ter condições para exercê-las.

**Profissional da Área de Educação**

Para a área, deve-se indicar um profissional da educação que tenha conhecimento em currículo escolar, em Projeto Político-Pedagógico e com habilidade para mediar grupos de estudos. Em geral, corresponde a um Coordenador ou Assessor pedagógico da Secretaria de Educação, mas às vezes pode ser, por exemplo, um professor que possui formação na área e a quem se atribui carga horária da sua jornada de trabalho para dedicar-se ao Projeto.

Ele é o responsável por articular e organizar as atividades e a participação dos profissionais da educação, sobretudo dos professores. Esse profissional deverá liderar o estudo sistemático dos materiais do Projeto e a elaboração do planejamento local, incluindo a formação dos profissionais da escola, especialmente em aspectos metodológicos.

Deve fomentar e acompanhar a multiplicação do conhecimento, podendo participar de reuniões de estudos nas escolas e planejar encontros e seminários municipais para dar visibilidade ao Projeto e para socialização de experiências. Deve promover reuniões sistemáticas com diretores de escola e com os coordenadores pedagógicos para avaliação e reestruturação das ações pedagógicas do Projeto no município ou estado.

**Profissional Nutricionista**

O multiplicador da área de Nutrição responde por atribuições específicas da profissão, que muitas vezes têm relação ou são próprias do nutricionista responsável técnico ou do quadro técnico pela alimentação escolar.

Ao nutricionista multiplicador cabe a formação em temas de alimentação, gastronomia e nutrição, com o intuito de fundamentar tecnicamente as atividades pedagógicas, incluindo, além das próprias aulas e oficinas, a elaboração e seleção de material didático e o acompanhamento e suporte sistemático às escolas.

O profissional deve liderar, ainda, a articulação da incorporação das ações do Projeto na política pública de saúde, por seu caráter de educação em saúde do PEHEG, princípio norteador do Sistema Único de Saúde (BRASIL, 1990). Por outro lado, pode atuar na aproximação dos agentes comunitários de saúde, da equipe do Programa Saúde na Escola (PSE) e do trabalho de vigilância alimentar e nutricional às ações do Projeto.

### **Profissional da área de meio ambiente**

A gestão do município deverá indicar um técnico agrícola, agrônomo ou profissional de áreas afins ou que tenha experiência e disponibilidade para liderar as ações de hortas e educação ambiental, que responderá principalmente pelas atividades relacionadas ao meio ambiente e hortas escolares. Esse profissional poderá desenvolver atividades como: repassar as orientações técnicas que possibilitem a escolha da área destinada a implantação da horta, planejar a produção, organizar e estruturar os canteiros, informar os procedimentos de rotação de cultura das diversas hortaliças e atividades de manutenção da horta.

Esse coordenador fará intervenção técnica na implantação e manutenção de horta escolar, a qual é projetada para realizar atividades pedagógicas, segundo os objetivos e pressupostos do PEHEG.

### **Conselheiro da Alimentação Escolar**

A participação e a contribuição do conselheiro da Alimentação Escolar, em geral, estão condicionadas à categoria que esta pessoa representa no conselho. Em um primeiro momento, o conselheiro deve trazer para a equipe, de maneira sistemática e contínua, o olhar da comunidade e a perspectiva do PNAE. Geralmente contribui, de maneira mais significativa, com aquela área de maior afinidade pessoal.

Em geral, este multiplicador também tem um papel fundamental de articulação política e inter-setorial, na busca de parcerias, apoio institucional, sensibilização, mobilização e controle social.

ANOTAÇÕES

### Diretor ou Coordenador de Alimentação Escolar

Quando existir um cargo de Diretor/Superintendente/Coordenador da Alimentação Escolar, e este não for ocupado pelo próprio nutricionista, esse profissional também pode ser convidado para compor a equipe de multiplicadores.

A mudança de perspectiva sobre a alimentação escolar resultante das formações e das visitas às escolas deve induzir a uma reflexão sobre a execução do programa, a luz dos debates das áreas de gastronomia, nutrição, educação e meio ambiente. Devem ser considerados os aspectos do abastecimento de alimentos, da agricultura familiar, do planejamento participativo, do caráter pedagógico, do cardápio, do modo de preparo e da apresentação da alimentação escolar.

### 2.3.2 Quem pode participar do PEHEG em nível local

Os gestores locais e os multiplicadores do PEHEG são responsáveis por conduzir sua implantação, incluindo a responsabilidade por sensibilizar e mobilizar os diversos atores sociais da comunidade escolar.

Toda a comunidade pode e deve participar do Projeto. Vejamos algumas das pessoas e seus papéis.

- Gestores das Políticas Públicas: poderão ser desenvolvidas atividades que envolvam líderes locais da sociedade civil; representantes das Secretarias Estaduais e Municipais da Educação, Agricultura, Saúde e/ou Meio-Ambiente, entre outras; Prefeitos, entre outros;
- Conselhos: podem ser convidados, para muitos momentos, Conselhos de Educação, de Alimentação Escolar, Tutelar, dos Direitos da criança e do adolescente, de Saúde, etc.;
- Sociedade civil organizada: muitas Organizações da Sociedade Civil, Organizações Não-Governamentais, podem contribuir com o desenvolvimento do Projeto;

- Diretor da unidade escolar: o diretor, como gestor da unidade escolar, tanto do ponto de vista administrativo quanto pedagógico, agrega valores em torno das ações no interior da escola conferindo à sua equipe segurança no desenvolvimento das práticas. Em relação ao PEHEG, esse profissional é fundamental para que os professores percebam a unidade do grupo em seus objetivos e na institucionalização do Projeto na escola;
- Coordenador pedagógico da unidade escolar: o coordenador pedagógico é o articulador da construção coletiva e do desenvolvimento do Projeto Pedagógico da escola. Ele é o mediador dos estudos relativos ao Projeto no interior da escola. Além disso, é o articulador para que o PEHEG seja construído coletivamente e tenha na reflexão compartilhada garantido o seu sentido inicial e integre os demais projetos e temas desenvolvidos na escola;
- Corpo docente: os professores, principalmente o Coordenador Pedagógico, que realizarão atividades conceituais e práticas para a implantação do Projeto;
- Cozinheiros/merendeiros: possuem um papel fundamental no processo de implementação da alimentação saudável na escola. São eles que fazem o elo direto entre a alimentação e a saúde dos educandos por meio da preparação da alimentação escolar. Portanto, são profissionais que também garantem o êxito do PEHEG do ponto de vista prático, ou seja, a partir da apropriação de conhecimentos da gastronomia, na manutenção das hortas orgânicas e na utilização de produtos frescos. Como educador, o cozinheiro pode contribuir na formação dos escolares e na construção de conhecimentos diversos, promovendo oficinas e vivências na cozinha para ilustrar a importância da higiene na preparação dos alimentos, na utilização integral dos produtos, entre outros.
- Demais profissionais da escola: técnicos administrativos, auxiliares de serviços gerais, zeladores e vigias, entre outros profissionais da escola, podem ter um papel fundamental na implementação e sustentabilidade do PEHEG. Podem contribuir de maneira geral ou ainda especificamente em algumas atividades ou momentos;
- Corpo discente: além de ser o principal alvo do Projeto, depois de implementado nas escolas, os estudantes, junto com os docentes, desenvolverão atividades na escola como participantes e organizadores e são um vínculo integrador entre a escola e a família;

ANOTAÇÕES

- Comunidade escolar: pais, responsáveis pelos alunos e todos que de alguma forma se relacionam com a escola. Para esse público deverão ser realizados seminários e debates sobre o Projeto na escola, convidá-los para colaborar voluntariamente nas rotinas do Projeto, principalmente na horta e em feiras e eventos de culminância das atividades desenvolvidas pela escola;
- Agricultores Familiares: por meio do Projeto podem ser fortalecidos os vínculos entre os agricultores familiares locais e a compra da alimentação escolar em apoio ao desenvolvimento da economia local. Em algumas localidades, ainda, a participação de agricultores familiares pode ser fundamental para a implantação e manutenção das hortas escolares, especialmente em comunidades isoladas e de difícil acesso para os multiplicadores.



Ao longo deste caderno é possível perceber o potencial de inter-setorialidade do PEHEG. Além da evidente transdisciplinaridade que integra as áreas do Projeto, o processo de implantação pode e deve considerar o potencial de parceiros entre as Secretarias da administração pública e parceiros externos - que podem incluir desde concessionárias de serviços públicos (empresas de água e esgoto, de coleta de resíduos e de ajardinamento), organizações não governamentais diversas e até a iniciativa privada. A realidade de cada localidade, sua rede de contatos e parceiros dos multiplicadores são fundamentais na articulação e estabelecimento das ações do PEHEG.

### 2.3.3 Mobilização da comunidade

Tendo em vista este grande grupo de atores que podem participar dos debates da escola e apoiar o trabalho do grupo de multiplicadores, fica evidente a necessidade de ações de sensibilização e mobilização. Uma atenção contínua deve ser mantida pelos multiplicadores para com todos, desde os gestores até a comunidade em geral, no sentido de sensibilização inicial e de motivação contínua. Neste sentido, estratégias específicas podem ser estabelecidas para cada situação.

Considerando que o entorno da escola também é um espaço educativo, a comunidade externa tem muito a contribuir. Então, é fundamental a mobilização de todos. Os pais podem ajudar na construção da horta, no calendário de cuidados, participarem de palestras informativas sobre cultivos e colheita entre outras. A comunidade escolar pode contribuir, ainda, com insumos, pneus, garrafas, patrocinando alguns eventos, etc.

É importante estabelecer estratégias para mobilização da comunidade por diversas razões. Primeiramente, há a necessidade de sensibilizar os pais, mães e responsáveis sobre a proposta do Projeto, para envolvê-los nas atividades e evitar interpretações equivocadas sobre o trabalho pedagógico dos estudantes com a gastronomia e com a horta. Há, ainda, que se corroborar com a conscientização dos pais a respeito de que a educação, inclusive a alimentar e nutricional, começa em casa, bem como para o fato de que a escola “pertence” à comunidade.

Como exemplo de ação para envolver a comunidade, cita-se a seguinte atividade desenvolvida em uma de nossas escolas participantes: após organização interna, os escolares saíram pelos arredores da escola com cartazes. Os estudantes batiam às casas residenciais e comerciais, informavam sobre o Projeto que a escola estava realizando e iniciavam uma entrevista (previamente planejada em sala de aula) com os moradores. Essas entrevistas foram objetos de estudos. Após as análises dos resultados, concluíram que a comunidade que era constituída, na sua maioria, de agricultores e, que em sua prática cotidiana, utilizavam agrotóxicos. Então, ficou definida uma palestra realizada pelos alunos com os informativos da agricultura orgânica destinada a essa comunidade. Foi um sucesso, pois muitos pais recebiam informação de seus filhos. Essa comunidade adotou o Projeto e passou a contribuir de modo mais efetivo e eficaz.

ANOTAÇÕES

Nesse sentido, também é recomendada a ação dos multiplicadores diretamente com a comunidade por meio de atividades escolares. Essa ação pode complementar, ratificar e retificar conhecimentos transmitidos aos pais pela mídia ou diretamente pelos seus filhos. Os momentos de discussão com esse grupo se mostram muito ricos, inclusive em oportunidades que reúnem pais, mães e estudantes adolescentes na mesma sala.

Além do convite aos pais para o Seminário Municipal/Estadual do PEHEG, que falaremos mais a frente, a abordagem com a comunidade pode envolver, entre outras estratégias: organização de cursos sobre alimentação saudável, culinária ou hortas, em dias de semana ou aos finais de semana, para os pais interessados; incluir palestras nos eventos já programados pela escola como feiras, mostras ou culminâncias de Projeto; promover gincanas de alimentação saudável, meio ambiente, ou simplesmente de arrecadação de insumos para as atividades do projeto, como esterco ou garrafas PET.

É uma oportunidade, ainda, de discussão sobre os benefícios da extensão da horta escolar para hortas familiares, estimulando o consumo próprio ou empreendimentos individuais e coletivos (hortas comunitárias) de agricultura urbana e periurbana. Além das vantagens nutricionais e ambientais evidentes, podem-se explorar os princípios de economia solidária com vistas à geração de renda para as famílias interessadas e que dispuserem de área para cultivo. Neste caso, as orientações sobre cultivo podem ser agregadas à formação, demandando maior participação do multiplicador da área. Cabe, ainda, pensar em oficinas de processamento de alimentos, como pães, biscoitos, geléias ou alimentos congelados, para agregar valor aos produtos da horta (neste caso demandando maior participação dos multiplicadores da área de nutrição e gastronomia).



# 3

## METODOLOGIA DE IMPLANTAÇÃO DO PROJETO NO MUNICÍPIO OU ESTADO



### **Objetivos deste capítulo**

*Ao final deste capítulo espera-se que você seja capaz de:*

- *Perceber que o PEHEG possui uma proposta metodológica própria e diferenciada;*
- *Compreender a metodologia do PEHEG;*
- *Compreender os processos e instrumentos de planejamento e acompanhamento do Projeto;*
- *Sensibilizar-se para seu papel no processo de implantação do Projeto.*

*“A escola não muda o mundo. A escola muda pessoas.  
As pessoas é que mudam o mundo.”*

*Carlos Rodrigues Brandão*

ANOTAÇÕES

## 3.1 Visão geral da metodologia do Projeto

Existem diversas experiências de hortas escolares. Inúmeras atividades e projetos de educação alimentar e nutricional. Você, certamente, conhece algumas delas e talvez já tenha participado. Então, por que implementar o Projeto Educando com a Horta Escolar e a Gastronomia?

O PEHEG defende a inserção da alimentação saudável no currículo escolar, utilizando a gastronomia e as hortas escolares, tendo como política de ação que, em cada instituição escolar, aconteça um debate em busca das alternativas metodológicas criativas e apropriadas à sua realidade. Um debate realizado por todos e em muitos espaços: educandos, educadores, pais, funcionários e demais membros da comunidade escolar.

Para tanto, o PEHEG desenvolveu, ao longo de sua existência, uma metodologia própria que se mostrou favorável à formação de educadores para o fazer pedagógico de promoção de uma alimentação saudável, saborosa, educativa e ambientalmente sustentável por meio da gastronomia e das hortas escolares.

Esta metodologia está alicerçada na integração das áreas e na equipe multiprofissional descritas no capítulo anterior, considerando fundamental a formação continuada dos diversos atores sociais envolvidos e utilizando de alguns recursos estratégicos. Os caminhos apresentados a seguir são um conjunto de ações mapeadas em escolas e municípios das primeiras fases do Projeto e estruturados para servir de referência para os que estão trilhando agora este caminho, garantindo seu eixo conceitual e metodológico.

### 3.1.1 Principais etapas da implantação do Projeto

Para implantação do Projeto no município ou estado, alguns passos devem ser observados, conforme ilustração e descrições que seguem.

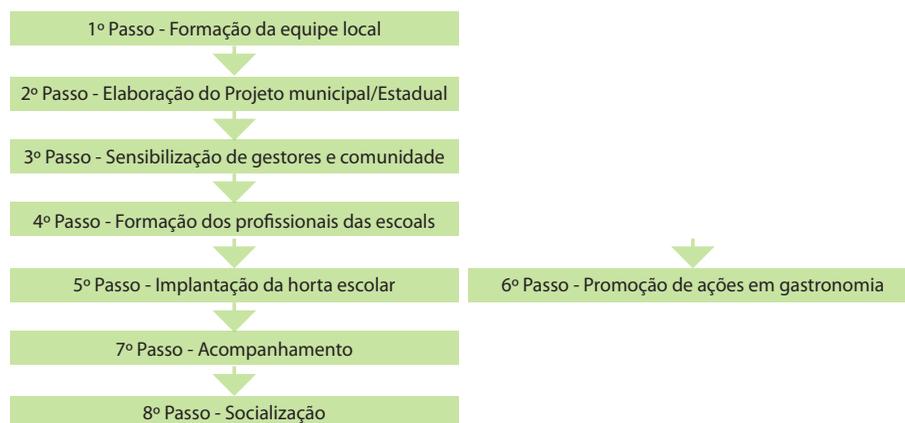
### 1º passo – Formação da equipe local

O primeiro passo para o início do trabalho será a estruturação da equipe de multiplicadores (item 2.3). O gestor deve compor sua equipe e garantir a viabilização da formação dos profissionais indicados. A participação ativa no curso de formação é a base para o planejamento e a execução da implantação do Projeto. Esta equipe deve ser nomeada de acordo com as prerrogativas legais exigidas pelo município ou estado, bem como ter as necessárias condições para o desempenho das funções.

### 2º passo – Elaboração do Projeto municipal/ estadual

O Projeto municipal/ estadual é o documento no qual a equipe local planeja a implantação do PEHEG em sua localidade, detalhando as ações que serão desenvolvidas e os recursos necessários (vide item 3. 4). O Projeto municipal/ estadual norteará a equipe e permitirá o acompanhamento das ações.

#### Ilustração 4 – Principais passos da implantação do PEHEG.



### 3º passo – Sensibilização de gestores e comunidade

O passo seguinte é mobilizar gestores públicos (Governador ou Prefeito, Secretários municipais ou estaduais, Diretores de escolas, etc.) com o objetivo de envolvê-los na execução do Projeto, apoiando o desenvolvimento das ações, definindo e disponibilizando, com ônus próprio, equipe coordenadora

ANOTAÇÕES

local (vide item 2.3). Para garantir a sustentabilidade do Projeto e a manutenção das ações mais permanentes, como a horta escolar, é importante que as Secretarias de Educação, Meio Ambiente e Saúde estejam integradas em prol do desenvolvidos no Projeto.

É fundamental que a comunidade escolar perceba que o conjunto de atividades oferecido por meio do PEHEG auxilia na formação de pessoas em suas múltiplas dimensões. Nessa perspectiva, é possível compreender que a gastronomia e a horta na escola podem ser muito mais que técnicas, conhecimentos e um canteiro de hortaliças, pois todas as atividades propostas pela escola são curriculares, tendo em vista que contribuem para a formação integral dos educandos. O currículo gerado por uma organização coletiva por diversos atores sociais (item 2.4) e que inclua temas e atividades relacionados às necessidades da comunidade e a realidade local dará outra dimensão ao Projeto Político-Pedagógico e gerará mais compromisso e identidade para a escola.

#### **4º passo – Formação dos profissionais das escolas**

Promover a formação dos profissionais da escola, de modo que todos tenham acesso aos conhecimentos necessários para desempenhar seu papel como educadores. O PEHEG fundamenta-se no pressuposto de que a figura central de todo e qualquer processo educativo é o ser humano e sua formação como cidadão que age e interage com o seu meio. Desse modo, a formação dos profissionais constitui uma importante estratégia na busca pelas mudanças necessárias no interior das escolas. É pela formação das pessoas que são garantidas as condições de reflexão sobre o modo de pensar, agir e tomar decisões quanto aos princípios, pressupostos e atividades previstas no Projeto.

Para a formação, devem-se utilizar os materiais didáticos do projeto (vídeos, atividades no ambiente virtual de aprendizagem, cadernos técnicos, etc.) como norteadores das ações sobre os temas educação, gastronomia, nutrição e meio ambiente, na medida que foram elaborados para contribuir no permanente processo de formação profissional, tornando o trabalho educativo mais atraente, eficiente e significativo.

### **5º passo – Implantação da horta escolar**

Implantar e manter a horta escolar, aplicando-a em atividades pedagógicas, promovendo debate nas salas de aula e introduzindo atividades dentro e fora destas, integrando na relação de ensino-aprendizagem uma visão sistêmica. A horta escolar auxilia na mudança da dinâmica de elementos-chaves relacionados à alimentação saudável e sustentável, incluindo a produção e o consumo de alimentos, e tem como principal finalidade a realização de um programa educativo que permita estudar e integrar sistematicamente ciclos, processos e dinâmicas de fenômenos naturais.

### **6º passo – Promoção da gastronomia como ferramenta pedagógica**

A promoção da gastronomia como ferramenta pedagógica engloba a valorização dos produtos e das receitas regionais, dos hábitos e práticas e do uso de técnicas gastronômicas. Essas atividades têm como foco fundamental criar novas possibilidades para gerar mudanças na alimentação, inclusive nos cardápios da alimentação escolar, tornando-os mais atrativos, aumentando sua aceitabilidade, permitindo a valorização dos aspectos estético-sensoriais (visual, sabor, aroma e textura), aplicando aspectos higiênico-sanitários ao alimento oferecido. As ações da gastronomia devem se relacionar com a horta escolar sempre que possível, pois ambas, além de dinamizar o currículo escolar, proporcionam aos escolares aulas dinâmicas e um ambiente diferente de ensino e aprendizagem.

### **7º passo – Acompanhamento formativo**

O acompanhamento formativo é uma parte essencial da atuação dos multiplicadores. As visitas às escolas, a participação nas reuniões de coordenação e/ou planejamento nas escolas e a participação nas atividades dos professores mantêm a motivação e a formação continuada dos educadores e os retroalimenta.

ANOTAÇÕES

## 8º passo – Socialização

À medida que se vai conquistando pessoas e resultados, é importante dar visibilidade e socializar as experiências. Desde o primeiro momento já se deve pensar em estratégias: por exemplo, em convidar autoridades e a imprensa para os principais momentos, como na abertura dos eventos, primeiro plantio, colheitas, festas, etc. Um município que participou do projeto criou, neste sentido, a expressão “Cada alface é um flash!”. Deve-se, ainda: estimular e organizar portfólios e relatórios das atividades desenvolvidas; organizar o seminário municipal, evento no qual as escolas participantes podem compartilhar os avanços e resultados com outras e com a comunidade como um todo; integrar-se em eventos municipais, como jornadas pedagógicas, datas comemorativas, desfile cívico; etc.

### 3.1.2 Recomendações gerais

No decorrer da execução do Projeto nos municípios e estados, ficaram evidenciados alguns fatores relevantes ao seu pleno desenvolvimento:

- O envolvimento e o comprometimento dos gestores públicos no e com o Projeto;
- A participação e o envolvimento de, no mínimo, três Secretarias: Educação, Saúde e Agricultura;
- A importância da nomeação da equipe com, pelo menos, três multiplicadores municipais, sendo um da área de educação, um nutricionista e um profissional da área de meio ambiente;
- A necessária competência de articulação e integração da equipe de multiplicadores;
- A necessidade de políticas públicas que favoreçam o andamento do Projeto; enquanto, em contrapartida, o andamento do Projeto favorece o desenvolvimento de algumas políticas públicas de Educação, Agricultura e Saúde;

- A qualidade e sistematicidade da formação oferecida são fundamentais para a sustentabilidade do Projeto nas escolas;
- O cumprimento da carga horária das formações e o uso dos cadernos e vídeos didáticos garantem o eixo conceitual e metodológico do Projeto;
- O envolvimento dos diretores e coordenadores pedagógicos no Projeto no alcance dos professores e merendeiras;
- A inserção das ações relativas à gastronomia e às hortas no Projeto Político-Pedagógico da escola;
- A socialização e visibilidade dos avanços e resultados como mola propulsora de sensibilização, motivação para o trabalho e de vontade política.

## 3.2 Planejamento das ações

O eixo condutor da ação da equipe local de multiplicadores deve ser um Projeto municipal/ estadual local, que descreva como se projetou a implantação do PEHEG no município ou estado. Pode-se partir da seleção das escolas que participarão do Projeto e então reunir a equipe local para elaborar o Projeto municipal/ estadual.

### 3.2.1 Elaboração do Projeto municipal/ estadual

#### **Projeto municipal/ estadual**

Os multiplicadores devem elaborar um Plano de Trabalho, para poder apresentar aos gestores o que será desenvolvido. O Projeto municipal/ estadual deve nortear a atuação dos multiplicadores e permite prever situações, avaliar riscos e estimar os recursos necessários. Para a elaboração deste, sugere-se à equipe local a seguinte dinâmica:

**Ilustração 5** – Sugestão de encaminhamentos para elaboração do Projeto municipal / estadual.

- 1º** Leitura completa dos materiais do Projeto, especialmente deste Caderno de Implantação do PEHEH;
- 2º** Oficina de planejamento preliminar do PEHEG: a equipe local deve discutir sobre a implantação do Projeto no município, utilizando-se do formulário disponível no apêndice A deste caderno incluindo os encaminhamentos em relação à seleção das escolas participantes, e preparar uma apresentação;
- 3º** Reunir-se com o(s) gestor(es) e apresentar o projeto e as primeiras propostas metodológicas. Desta reunião deve-se obter as principais diretrizes do(s) gestor(es) em relação ao projeto, incluindo as escolas particulares;
- 4º** Confirmar as escolas que participarão do Projeto;
- 5º** Promover a reunião de alinhamento com os diretores e coordenadores pedagógicos das escolas selecionadas, apresentando o projeto e as primeiras propostas metodológicas;
- 6º** Elaborar o Projeto municipal/ estadual do PEHEG, partindo da estrutura apresentada na sequência;
- 7º** Avaliar se o Projeto municipal/ estadual está completo, utilizando-se do instrumento disponível no Apêndice B;
- 8º** Validar o Projeto municipal/ estadual em reunião com gestor(es), diretores e coordenadores das escolas participantes;
- 9º** Dar seguimento à implantação do Projeto por meio de execução do Projeto municipal/ estadual.

Eventualmente se elabora um pré-Projeto municipal/ estadual, para ser revisado já com o aval do gestor e a participação dos diretores e/ou coordenadores pedagógicos das escolas selecionadas (no início da formação), garantindo o detalhamento necessário. Pode-se considerar a seguinte estrutura mínima para o documento de Projeto municipal/estadual:

1. Capa.
2. Apresentação / Justificativa.
  - Definição e contextualização do tema/título;
  - Pontos positivos sobre o tema (importância, abrangência, impactos, entre outros);
  - Pontos negativos sobre o tema;
  - Ações que poderiam ser tomadas para amenizar o problema;
  - Como surgiu a ideia de trabalhar com esse tema;
  - Evidências da origem do problema;
  - Evidências de viabilização de realização do Projeto.
3. Objetivos.
4. Equipe municipal (multiplicadores, qualificação, anexar portaria de nomeação).
5. Escolas selecionadas com código do INEP e quantitativo discente, docente e de outros profissionais. Incluir o critério de seleção adotado.
6. Metodologia:
  - Sensibilização;
  - Estratégia para formação / Planos de aula;
  - Acompanhamento formativo;
  - Ações para garantir a participação de todos os profissionais da escola;
  - Ações de inter-setorialidade;
  - Envolvimento da comunidade;
  - Implementação das hortas e das ações em gastronomia;
  - Alimentação escolar (como o Projeto espera impactar a alimentação ofertada).
7. Cronograma físico-financeiro.
8. Monitoramento e avaliação.

O conteúdo deste caderno deve apoiar os multiplicadores no planejamento das ações e, por consequência, na elaboração do Projeto municipal/ estadual. Os subitens específicos da metodologia são abordados neste capítulo e nos próximos. Uma vez definidos os detalhes da metodologia, o grupo de multiplicadores deve pensar em um cronograma das atividades e na origem dos recursos para seu custeio (dotações orçamentárias, parceiros, etc.).

ANOTAÇÕES

## Plano de Trabalho da escola

Adicionalmente, muitos coordenadores pedagógicos escolares consideram importante desdobrar o Projeto municipal/ estadual em um Plano de Trabalho de cada escola. Geralmente esses Planos de Trabalho podem ser elaborados dentro da própria formação das equipes escolares e possuem um caráter mais pedagógico que o Projeto municipal/ estadual maior. A seguinte estrutura pode ser adota para o documento de Plano de Trabalho da escola:

1. Capa
  - Título e subtítulo.
2. Contra Capa
  - Título e subtítulo;
  - Especificações (Escola, professores, turmas);
3. Apresentação / Justificativa
  - Definição e contextualização do tema/título;
  - Pontos positivos sobre o tema (importância, abrangência, impactos, entre outros);
  - Pontos negativos sobre o tema;
  - Ações que poderiam ser tomadas para amenizar o problema;
  - Como surgiu a ideia de trabalhar com esse tema;
  - Evidências da origem do problema;
  - Evidências de viabilização de realização do Projeto;
  - (valer-se dos cadernos do Projeto).
4. Objetivos
  - Partir do objetivo geral do próprio PEHEG;
  - Conceituais (o que se espera com o desenvolvimento do Projeto);
  - Procedimentos (como quero que os alunos conheçam a composição das ações que constituem o Projeto, quero que os alunos aprendam a contextualizar e generalizar os procedimentos do Projeto);
  - Atitudinais (como quero que os educandos sejam como pessoa, após a implantação do Projeto, que novas atitudes são esperadas).
5. Metodologia
  - Levantamento dos conceitos prévios;
  - Dinâmicas de grupos;
  - Vivência;
  - Pesquisa;
  - Apresentação de resultados;
  - Avaliação.
6. Conteúdos

7. Etapas Prévias
8. Recursos
9. Destino Social
  - Dramatização;
  - Seminário;
  - Produção de texto;
  - Produção de quadro mural;
  - Pintura de muro;
  - Produção de filme;
  - Construção de jogos/maquetes, outros.
10. Croqui da Horta e planejamento das ações de gastronomia
  - Planificação da horta e das ações de gastronomia;
  - Croquis (desenhos) com o quantitativo de canteiros, suas medidas e respectivas culturas.
11. Avaliação
  - Auto-avaliação;
  - Avaliação de todas as ações.
12. Referências

### 3.2.2 Seleção das escolas

Um dos pontos cruciais no sucesso do primeiro ano de implantação do Projeto é a seleção das escolas, em termos quantitativos e qualitativos.

Utilizando-se de aspectos institucionais e metodológicos no processo seletivo, deve-se fazer a adesão de escolas para depois iniciar o processo formativo dos educadores. Não é recomendado, por exemplo, oferecer um curso municipal ou estadual aberto a todos os professores da rede, sem antes selecionar e envolver as escolas. Dificilmente professores das diferentes disciplinas e áreas se interessarão por um curso de hortas e gastronomia, sem antes haver compreendido claramente o caráter pedagógico transdisciplinar do Projeto. Ter um professor ou poucos professores que receberam a formação pelo Projeto em várias ou todas as escolas pode sugerir uma boa cobertura, mas tende a dificultar a organização de grupos de estudo docente nas escolas, a implantação das hortas, a realização das ações de gastronomia, o acompanhamento dos multiplicadores e a atenção especial à alimentação escolar.

ANOTAÇÕES

Pela experiência do PEHEG, recomenda-se iniciar o Projeto com cinco escolas (ou todas, se o município tiver menos que cinco). Cinco escolas já podem representar um conjunto de diferentes desafios, especialmente para multiplicadores que ainda estão se apropriando da metodologia do Projeto. Optar por mais de cinco escolas vai requerer mais recursos, em termos de: tempo, dedicação da equipe, apoio institucional e político, condições de deslocamento e orçamentárias.

As escolas podem ser escolhidas por um processo de seleção/adesão, que permita identificar a demanda espontânea ou podem ser indicadas por conveniência técnica. Vejamos alguns critérios que podem ser considerados na seleção das escolas e que merecem a atenção por parte dos gestores e multiplicadores:

- Manifestação de interesse do Diretor da escola;
- Indicação do Diretor ou Coordenador Pedagógico da unidade de corpo docente receptivo a novos projetos;
- Escolas com diferentes resultados em indicadores educacionais, como o IDEB;
- Escolas de comunidade em maior insegurança alimentar;
- Unidades que já possuem hortas escolares;
- Escolas do campo e/ou atendidas pelo PronaCampo;
- Escolas com educação em período integral e/ou atendidas pelo Programa Mais Educação;
- Escolas de bairros ou cidades representativos de diferentes realidades, de diversas regiões do município ou estado;
- Escolas que possuem condições que favorecem a implantação de hortas, como espaço e água (vide mais detalhes no Caderno de Meio Ambiente e Hortas);
- Condição física e de pessoal de execução da alimentação escolar das escolas;
- Escolas com maior facilidade de acesso;

- Envolvimento da comunidade do entorno da escola;
- Indicativo de disponibilidade de organizações não governamentais ou outros parceiros em potencial;
- Escolas que atendam comunidades indígenas ou quilombolas.

Após a implementação do Projeto (que, geralmente, ocorre após o primeiro ano de atividades), deve-se manter o acompanhamento e a formação continuada dessas escolas. E, paralelamente, ampliar a quantidade de escolas atendidas. Então, na seleção das escolas do primeiro ano, já se pode considerar também a perspectiva de ampliação das escolas para o período seguinte. Isto porque, por exemplo, algumas localidades optam que as escolas pioneiras assumam a função de nuclear a metodologia do Projeto para as demais escolas.

Por meio do trabalho de diagnóstico, torna-se possível conhecer a realidade do município/escola onde será implantado o Projeto, observando critérios técnicos para implantação de hortas escolares, como relevo e condições climáticas, o perfil socioeconômico e antropológico. Assim, o diagnóstico é ponto de partida de qualquer discussão e ação e pode direcionar as atividades pedagógicas do Projeto.

Muitos indicadores importantes podem ser verificados nos sistemas e programas do Ministério da Educação, especialmente aqueles de desempenho escolar vinculados às metas da área de educação.

PROCEDIMENTO	ÁREA*
Indicação e nomeação por portaria dos multiplicadores e coordenador(a) local (municipal/estadual).	Prefeitura/Governo e Secretaria de Educação
Garantir a participação dos multiplicadores na formação oferecida pela coordenação nacional do Projeto.	Prefeitura/Governo e Secretarias às quais os multiplicadores estão vinculados
Seleção das escolas que participarão do Projeto. Sugerem-se escolas que demonstrem interesse pela implantação da gastronomia e horta escolar, e no segundo caso, que tenham área de ao menos 150 m <sup>2</sup> disponível e seja apropriada para o plantio, ou seja: sem contaminações, com luz solar e sem excesso de umidade.	Secretaria de Educação (e Secretaria de Agricultura)
Elaboração do Projeto municipal/ estadual, incluindo: - aspectos metodológicos para implantação do Projeto; - participação de cada secretaria e outros parceiros; - estimativa de custos e origem dos recursos.	Coordenador(a) local do Projeto e multiplicadores

ANOTAÇÕES

PROCEDIMENTO	ÁREA*
Apresentação do Projeto municipal / estadual para os gestores e mobilização de gestores, outras Secretarias e organizações parceiras em potencial.	Coordenador(a) local do Projeto e multiplicadores
Reavaliar a composição da equipe de multiplicadores e, se necessário, incluir ou substituir multiplicadores.	Secretaria de Educação e demais Secretarias envolvidas
Realizar o perfil sócio-antropológico das escolas onde será implantado o Projeto e o perfil de saúde e nutrição dos alunos.	Multiplicadores e outros parceiros
Revisar o Projeto municipal/ estadual, detalhando mais as atividades e cronogramas. Incluir os planos de curso e viabilizar os espaços e materiais para as formações e demais eventos programados.	Coordenador(a) local do Projeto, multiplicadores e diretores ou coordenadores das escolas
Iniciar as formações dos profissionais das escolas	Coordenador(a) local do Projeto e multiplicadores
Planejar e adquirir insumos para as hortas e atividades de gastronomia.	Secretaria de Educação e demais Secretarias envolvidas
Elaborar os Planos de Trabalho das escolas e inserir o PEHEG nos Projetos Políticos Pedagógicos (PPP) das escolas.	Multiplicador de educação, equipe escolar e demais multiplicadores
Realizar o planejamento e croqui das hortas escolares.	Professores e estudantes
Iniciar a implantação das hortas dentro da formação.	Professores e estudantes
Garantir o máximo de participação dos cozinheiros e dos demais profissionais da escola.	Coordenadores pedagógicos das escolas e professores
Realizar o acompanhamento formativo das escolas.	Multiplicadores
Verificar a integração da gastronomia com as atividades e as ações da gastronomia na alimentação escolar.	Equipe da alimentação escolar
Verificar os portfólios de atividades pedagógicas do Projeto, incluindo cadernos de receitas e outras da gastronomia.	Coordenadores pedagógicos das escolas e professores
Analisar a avaliação das formações.	Gestores e multiplicadores
Avaliar o Projeto (todas as atividades devem ser monitoradas).	Gestores e multiplicadores
Promover o seminário municipal/estadual do Projeto.	Gestores e multiplicadores

## 3.3 Acompanhamento, monitoramento e avaliação das ações

O acompanhamento e monitoramento deve ser desenvolvido ao longo do processo, pois todas as escolas precisam receber visitas periódicas dos coordenadores do Projeto para auxiliar nas atividades de implantação e implementação das hortas escolares e das atividades de gastronomia, dos projetos políticos pedagógicos e das mudanças nos cardápios alimentares dos educandos.

O monitoramento é importante no planejamento e na implantação do Projeto, uma vez que explicita a realidade a ser modificada, indica a evolução da situação e fornece informações que serão úteis nas ações que precisam ser re-planejadas, como: analisar o desenvolvimento do Projeto junto à comunidade escolar; verificar se os investimentos feitos no Projeto estão sendo bem utilizados; identificar problemas na comunidade ou na ação e encontrar soluções; garantir que todas as atividades sejam executadas corretamente pelas pessoas certas no tempo certo e determinar se a maneira na qual o projeto foi elaborado é a mais apropriada para a proposta. Muitos indicadores de monitoramento poderão ser acompanhados dentro dos programas e sistemas.

A avaliação é fator imprescindível na execução do PEHEG. Para sua sustentabilidade e alcance dos objetivos propostos, o Projeto precisa ser continuamente pensado e a cada momento renovado e aperfeiçoado, tornando-se mais consistente.

O processo avaliativo é um instrumento de gestão cuja contribuição é direcionada à efetividade e à sustentabilidade, e isso significa produzir e analisar dados oriundos do acompanhamento/ monitoramento, e as informações decorrentes do planejamento e do processo de implantação. Espera-se, com isso, gerar informações necessárias para subsidiar as decisões sobre sua manutenção, mudança de rumo ou até mudança do foco da intervenção.

ANOTAÇÕES

Conhecer todos os materiais produzidos pelo PEHEG é o primeiro passo para estabelecer os critérios que serão utilizados nas avaliações. Desse modo, deve-se fazer o levantamento de todo material didático, audiovisual e de apoio, elaborar um roteiro de leitura e registrar os principais aspectos e objetivos do Projeto e a partir dessa leitura, elaborar um Plano de Avaliação.

A avaliação de impacto requer uma atenção especial, porque pode demandar de um diagnóstico inicial para comparação, a título de pré-teste. Em outras palavras, uma boa avaliação de impacto deve comparar uma situação antes da intervenção (formações) e depois. Assim, o diagnóstico inicial deve ser realizado o quanto antes. Alguns exemplos de aspectos que podem ser avaliados, nos corpos discente e docente, bem como na comunidade, são:

- Estado nutricional e hábitos alimentares;
- Auto-percepção do estado nutricional e da imagem corporal;
- Conhecimentos sobre alimentação e nutrição;
- Características socioeconômicas;
- Indicadores de desempenho escolar;
- Perspectiva sobre a participação da escola e do Estado na formação dos hábitos e comportamentos alimentares.

Uma ferramenta que pode ser adotada também no Projeto é a realização do diagnóstico nutricional, para aferir dados antropométricos e clínicos necessários para diagnosticar a saúde nutricional dos escolares e subsidiar as ações de educação alimentar e nutricional previstas no Projeto, além de correlacionar tais dados com vistas a identificar o perfil nutricional dos escolares e de seus condicionantes. Objetiva, especificamente, avaliar o estilo de vida dos escolares por meio de inquéritos sobre a prática de esportes, uso de medicamentos e patologias diagnosticadas e prognosticar mudanças a curto, médio e longo prazos, tanto da situação alimentar e nutricional, como dos fatores condicionantes.

Um desdobramento importante do planejamento e acompanhamento do Projeto municipal/ estadual é incorporar o Projeto à política da educação por meio dos programas e sistemas institucionais como, por exemplo, o Programa

de Ações Articuladas (PAR) e o Plano de Desenvolvimento da Escola (PDE Escola). Além disso, politicamente é importante dar visibilidade a essas ações no Conselho de Alimentação Escolar (CAE), no Conselho de Educação e em outras instâncias vinculadas à temática.

**Ilustração 6** – Registros de atividades, portfólios e cadernos de receita do PEHEG. Polo de Pindamonhangaba, 2012.



Entre os formulários que podem compor o sistema de monitoramento e avaliação, pode-se sugerir:

- Cronograma de formações do Projeto;
- Cronograma das reuniões de planejamento pedagógico;
- Registro de atividades pedagógicas pelos professores (para portfólio);
- Registro das formações e reuniões;
- Planificação da horta (planejamento de cultivo e colheita);
- Planificação das atividades de gastronomia;
- Destinação da produção (que compõe as planificações, mas merece destaque);
- Auto-avaliação dos formadores e professores;
- Avaliação dos eventos de formação;
- Avaliação de impacto.

ANOTAÇÕES

Na elaboração do Projeto municipal/ estadual e de documentos do projeto (papel timbrado, certificados, formulários, etc.), os multiplicadores e os profissionais da escola podem utilizar-se do logotipo do Projeto e dos de sua instituição (Governos, Prefeituras, Secretarias, Escolas). Cuidado para não utilizar indevidamente as logomarcas do Brasil, Ministério da Educação, FNDE ou UnB sem a prévia autorização, pois elas são de uso exclusivo dos respectivos órgãos da Administração Pública Federal.



# 4

## FORMAÇÃO CONTINUADA



## **Objetivos deste capítulo**

*Ao final deste capítulo espera-se que você seja capaz de:*

- *Compreender o processo de formação continuada dentro do PEHEG;*
- *Conhecer recomendações para a formação, o acompanhamento formativo e eventos de socialização do Projeto, complementares a esta formação continuada;*
- *Perceber o papel do multiplicador na formação continuada do Projeto.*

*“A formação assume um papel que transcende o ensino que pretende uma mera atualização científica, pedagógica e didática e se transforma na possibilidade de criar espaços de participação, reflexão e formação para que as pessoas aprendam e se adaptem, para poder conviver com a mudança e a incerteza... Também servirá de estímulo crítico ao constatar as enormes contradições da profissão... Implica também em formar o professor na mudança e para a mudança por meio do desenvolvimento de capacidades reflexivas em grupo, e abrir caminho para uma verdadeira autonomia profissional compartilhada, já que a profissão docente deve compartilhar o conhecimento com o contexto. Isso implica uma mudança nos posicionamentos e nas relações com os profissionais, já que isolados eles se tornam mais vulneráveis ao entorno político, econômico e social”*

*Imbernón (2001)*

ANOTAÇÕES

A formação continuada, conforme vimos, abrange conteúdos das quatro áreas do projeto: Educação, Meio-ambiente e Hortas, Gastronomia e Nutrição. Apresentaremos neste capítulo um breve resumo de cada uma delas – para mais informações, consulte os demais cadernos técnicos PEHEG e os materiais didáticos produzidos pelo projeto.

## 4.1 A educação como solo fértil

A área de educação no PEHEG destaca a gastronomia e a horta escolar como eixos dinamizadores do currículo e das relações inter e intrapessoais no interior da escola, na promoção da Educação Alimentar e Nutricional e da Educação ambiental. Em outras palavras, a gastronomia e a horta escolar servem como meio de inserção da educação alimentar e nutricional no currículo escolar, à medida que são abordados os temas alimentação saudável, segurança alimentar e nutricional e sustentabilidade ambiental, com o objetivo de promover a mudança do hábito alimentar dos educandos.

Esta abordagem da área da educação possibilita ao município:

- a. Promover discussões sobre a qualidade social da educação no âmbito da escola;
- b. Viabilizar, por meio da gastronomia e das hortas escolares, alternativas pedagógicas para a promoção da educação ambiental, alimentar e nutricional;
- c. Subsidiar o trabalho do professor no que tange à utilização da horta e/ou a gastronomia como eixo dinamizador do currículo escolar, por meio de encontros de formação sobre o currículo escolar e suas inúmeras possibilidades;
- d. Favorecer a sustentabilidade da horta e das ações da gastronomia na escola e o envolvimento dos professores de forma efetiva no Projeto.

### 4.1.1 O foco no currículo escolar

Partindo desta abordagem, o objetivo geral da formação continuada na área de educação, é incentivar e oportunizar aos professores a descoberta de seus próprios caminhos para o desenvolvimento de um trabalho inter e transdisciplinar, que relacione teoria e prática, que promova práticas educativas significativas, por meio da reflexão da prática pedagógica e de estudos sobre currículo escolar e outros temas, tendo a horta escolar e a gastronomia como eixo dinamizador e o educando como sujeito do ensino e aprendizagem.

Essa prática fará com que o Projeto não seja apenas a implantação de uma horta ou de atividades de gastronomia na escola, a despeito de muitos exemplos. Nesse sentido, a horta e a gastronomia serão, ao mesmo tempo, um instrumento e um objeto de estudo.

A reflexão sobre a educação, o processo de ensino-aprendizagem, o currículo e suas concepções é essencial para ressignificar o fazer pedagógico do docente, no sentido de buscar novas dinâmicas pedagógicas que favoreçam a participação de todos nas questões de interesse geral da comunidade escolar, bem como favorecer a participação dos pais nas decisões do cotidiano da escola.

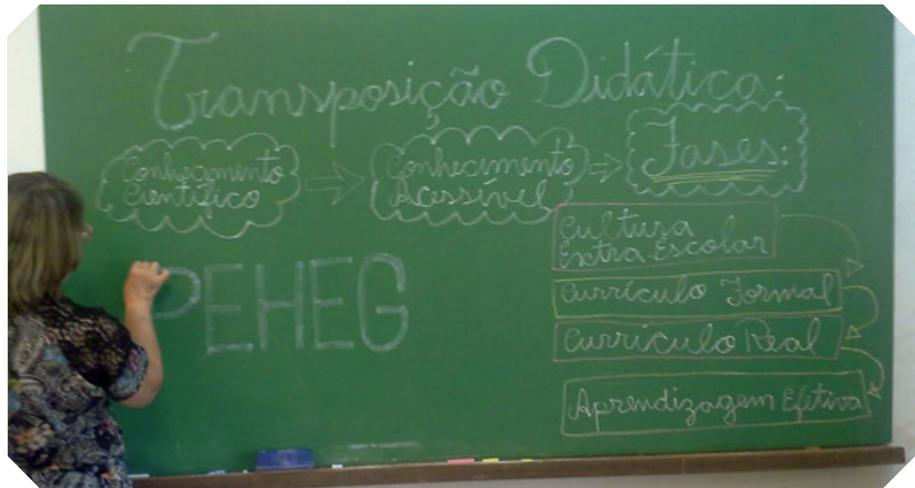
O PEHEG pretende estimular estudos sistemáticos e pesquisas orientadas para os temas específicos de EAN e Educação ambiental, bem como favorecer a prática pedagógica pautada nos princípios éticos da dignidade humana, da paz, da justiça social, do respeito às diferenças, da solidariedade e da defesa do meio ambiente (BEHRENS, 2001).

Entendendo o currículo como toda prática desenvolvida no espaço escolar que contribui para a formação integral do educando, compreendemos que não existem atividades extracurriculares. Ou seja, considerando o currículo real, que denota o que se faz na prática, em detrimento do currículo oficial, determinado nos programas, consideramos que todas as experiências legitimadas pela escola são parte do currículo.

## ANOTAÇÕES

Nesse sentido, o estudo e reflexão sobre currículos possibilitará ao grupo de educadores reestruturar o planejamento do fazer pedagógico na construção de um currículo que concilie os conhecimentos científicos com os princípios éticos, valores culturais e sociais, objetivos dos estudantes, estruturas sociais, saberes não formais, estratégias pedagógicas, enfim, elementos que perpassam a formação do educando, buscando traduzir na prática pedagógica um currículo: flexível, dialógico, valorizador da cultura, ressignificador do tempo e do espaço da escola, dinâmico, e absolutamente comprometido com a aprendizagem de todos. Esse estudo favorecerá o desenvolvimento de práticas pedagógicas contextualizadas e interdisciplinares.

O PEHEG, deste modo, oportuniza aos educadores a (re)construção do currículo na unidade escolar para a formação de uma consciência crítica ambiental e alimentar, que permita aos estudantes compreender e intervir na sua realidade, contribuindo na construção de uma sociedade sustentável.



Por outro lado, é preciso que os conhecimentos construídos nas formações do PEHEG pelos educadores sejam transpostos didaticamente para os educandos. Transposição didática é transformar o conhecimento científico em um conhecimento acessível, objeto de ensino-aprendizagem. Então, ela faz parte da natureza da escola. É possível distinguir três fases de transformação: da cultura extra-escolar para o currículo formal; do currículo formal para o currículo real; do currículo real para a aprendizagem efetiva (CHEVALLARD, apud PERRENOUD, 1993, p. 25).

Para que ocorra a aprendizagem significativa, a inter-relação entre currículo, transposição didática, contextualização, inter e transdisciplinaridade deve ser consolidada no fazer pedagógico, onde o educador tem competência para definir “o que” e “como ensinar” de forma que ocorra a aprendizagem.

### 4.1.2 Planejamento de aula

A atuação do Coordenador Pedagógico da escola é fundamental em diversos aspectos do processo educativo: por exemplo, na elaboração da proposta pedagógica da escola e na garantia de que ela seja posta em prática, no estímulo ao trabalho em equipe, no acompanhamento do processo com contínua análise dos resultados, no investimento na formação continuada do corpo docente na própria escola, no incentivo às práticas curriculares inovadoras, no trabalho coletivo integrando os atores escolares, na proposição de situações desafiadoras para o educador, no estabelecimento de parceria com os estudantes, incluindo-o no processo de planejamento do trabalho e execução das atividades pedagógicas pertinentes.

O educador deve estudar os materiais didáticos do Projeto, que são subsídios teóricos e técnicos para o desenvolvimento de suas ações, para colocar em prática o currículo interdisciplinar, tendo a horta e/ ou a gastronomia como eixo dinamizador. O educador também é o elemento articulador e pode auxiliar o coordenador pedagógico nas atividades de planejamento e formação continuada da comunidade escolar.

Agora, gostaríamos que você, agente multiplicador, refletisse sobre essas questões:

- Qual o papel da escola na reflexão dos educandos sobre sua alimentação?
- Qual a dimensão pedagógica da alimentação ofertada na escola?
- O que se aprende na escola é só o conteúdo das disciplinas?
- Ir além do conteúdo das disciplinas significa desprezar conteúdos?
- Como a gastronomia e a horta escolar podem contribuir para essas realizações?
- Sua escola já teve uma horta?

ANOTAÇÕES

É importante que todos os envolvidos no Projeto tenham clareza e planejem as ações a serem desenvolvidas no âmbito do PEHEG. Uma sugestão é de que haja sempre uma pergunta problematizadora. Essa pergunta, vinculada a algum dos temas propostos pelo Projeto, irá orientar o plano de trabalho para a aula, evitando ações sem planejamento, sem objetivo. A pergunta problematizadora será fundamentada por meio de um texto base ou aula prática no espaço da horta escolar ou das práticas gastronômicas, onde cada disciplina (no caso dos anos finais e ensino médio) ou campo de estudo (no caso dos anos iniciais) deve definir os objetivos consonantes com ela e com os conteúdos programáticos da disciplina a serem trabalhados.

Atenção: É interessante que todas as atividades pedagógicas no campo da gastronomia e da horta sejam anteriormente planejadas. Até mesmo, a atividade de regar a horta deve estar no planejamento que define, também, o responsável por tal atividade.

**Exemplo 1 :**

Pergunta problematizadora: O aumento da população de seres humanos no planeta permite a oferta e a disponibilidade adequada de alimentos em igualdade de condição?

Sugestão de conteúdos a serem trabalhados na escola:

- Matemática: proporção, área, densidade demográfica.
- Geografia: população mundial, pobreza, linha da pobreza.
- Ciências: produção da região, tipo de solo e clima, sustentabilidade do planeta, produção sustentável, cadeia alimentar, nutrição, segurança alimentar.
- História/Sociologia/Filosofia: fixação do homem na terra, produção de alimentos, direitos humanos, declaração de Roma sobre a segurança alimentar mundial, plano de ação da cúpula mundial da alimentação, ações do governo brasileiro, hábitos e concepções de consumo alimentar na região.

Ações pedagógicas: palestra sobre saúde e alimentação saudável destinada aos familiares dos educandos; elaboração de boletins informativos sobre o tema junto aos escolares.

## Exemplo 2

Pergunta Problematizadora: Quais são as relações de interdependência entre a matéria orgânica e a produção de hortaliças?

Sugestões de conteúdos a serem trabalhados na escola:

- Matemática: No momento da preparação dos canteiros para o plantio os educandos recebem a seguinte informação: A proporção de composto é a mesma para o esterco de gado, ou seja, de 5 a 10kg/m<sup>2</sup> de solo do canteiro. Para hortaliças folhosas de ciclo curto como alface, salsa, cebolinha, rúcula, coentro, entre outros, pode ser utilizado 5kg/ m<sup>2</sup>. À medida que a cultura demora mais no canteiro, é necessário aumentar a quantidade de adubo. Os educandos terão a aula prática de plantio e o professor de matemática irá mediando as informações, questionando qual é relação kg e litro? Qual a proporção de composto para um canteiro todo e para todos os canteiros da horta? Metro quadrado é área, qual a relação entre medida linear e dimensional dos canteiros e da horta? Forma geométrica dos canteiros. Qual é produção esperada? O que é produção e produtividade?
- Português: Produção de um relatório da atividade na horta. Elaboração de paródia com o tema ou teatro de cordel. Textos sobre a fome no Brasil, sobre produção orgânica.
- Ciências: A utilização de garrafas pets para construção dos canteiros definitivos. O que isso representa para o meio ambiente? Diferença entre reciclagem e reaproveitamento. No seu município, o que é mais viável: a reciclagem ou o reaproveitamento das garrafas pets? Fertilizantes orgânicos. Transformação da matéria orgânica pelos organismos.
- Geografia: A questão da erosão e assoreamento. Poluição das águas e solos. O solo da horta de sua escola precisa de correção? Preparar o solo para o plantio. Estudo da água e sua relação com a produção.
- História/Sociologia/Filosofia: Hábito alimentar, mudança de cultura.
- Educação Artística: Como arrumar uma mesa. Estudar sobre pintura, pintores e cores. Analisar a paixão pela arte. Elaborar as plaquetas de identificação dos canteiros.

ANOTAÇÕES

Ações pedagógicas: Elaboração pelos educandos, com a mediação dos educadores, de um manual de plantio e cuidados com as espécies cultivadas na escola; Definição do que será feito com a colheita: organizar uma banca de venda na escola para a comunidade? Realizar festas como, por exemplo, da cenoura? Complementar a alimentação escolar? Dividir entre os escolares os frutos dos canteiros? Desenvolver a atividade de cozinha experimental?; Organização de tabelas de plantio, colheita e rotação de cultura. Campanhas de doação de materiais para as atividades.

## 4.2 A formação continuada

A formação continuada coloca em pauta conceitos como cooperação, autonomia profissional, visão crítica, planejamento coletivo, entre outros. Reconhece-se na formação continuada a oportunidade de reflexão crítica sobre a prática e a contextualização do trabalho, que tem gerado em todos os atores da comunidade escolar instrumentos essenciais para a efetivação de mudanças da prática pedagógica.

A formação continuada e em rede dos profissionais envolvidos na escola – nas áreas de educação, nutrição, gastronomia e meio ambiente e hortas – é um princípio que norteia o Projeto, e esse é o seu diferencial. Nesse sentido, todas as atividades propostas são desenvolvidas de forma sistemática, integrada e contínua.

Neste sentido, é de fundamental importância a oferta de cursos de formação continuada para os profissionais da educação, especialmente professores, pois cria condições reais para o alcance dos resultados esperados. Isso ocorre porque a formação continuada incentiva a apropriação dos saberes rumo à autonomia e os leva a uma prática crítico-reflexiva, abrangendo a vida cotidiana da escola e os saberes derivados da experiência docente.

Portanto, a formação profissional constitui importante estratégia na busca pelas mudanças necessárias no interior das escolas. É pela formação das pessoas que são garantidas as condições de reflexão sobre o modo de pensar, agir e tomar decisões quanto aos princípios, pressupostos e atividades previstas no Projeto.

## 4.2.1 Aspectos metodológicos

A formação continuada do PEHEG, oferecida pelos agentes multiplicadores nos seus respectivos municípios/estados, pode ser realizada de forma presencial e também a distância. Sugere-se a elaboração de cronogramas de atividades de formação continuada, sejam elas cursos, palestras ou oficinas nas áreas de atuação do Projeto, para gestores públicos e de escolas, professores, cozinheiros, nutricionistas, técnicos agrícolas, conselheiros da alimentação escolar e a comunidade escolar.

No âmbito das EExs, essa tarefa é de responsabilidade dos coordenadores locais. No âmbito da escola, o(a) coordenador(a) ou supervisor(a) pedagógico, em conjunto com a equipe de direção, deve organizar e sistematizar essa atividade.

O público-alvo (profissionais das escolas que desejam implantar a horta escolar e/ou a gastronomia como instrumento dinamizador do currículo) deve ter o compromisso de multiplicar o conhecimento na escola, juntamente com o coordenador pedagógico, em uma estratégia de formação em rede. Por isso, salientamos a necessidade de que o Projeto seja assumido pela comunidade escolar como um todo e não ser da responsabilidade de um único profissional.

Na sequência são discutidos alguns processos relacionados a metodologia de formação que podem contribuir na elaboração das ações formativas no Projeto municipal/ estadual para implantação local do PEHEG.

### **Planejamento conjunto das formações pelos multiplicadores.**

A equipe de multiplicadores, com participação dos Diretores e/ou Coordenadores Pedagógicos das escolas selecionadas, deve reunir-se e planejar como acontecerão as formações. Os encontros podem seguir um cronograma de agendamento ou podem acontecer em um horário fixo, como por exemplo, nas manhãs de segunda-feira. É importante registrar as reuniões em ata ou instrumento semelhante.

ANOTAÇÕES

Sugere-se uma carga-horária inicial de, pelo menos, 40 horas presenciais, além de grupos de estudo que devem atuar em paralelo, discutindo todas as áreas do Projeto. Não se esqueça de que o curso pode ser semipresencial, computando também a carga-horária de educação a distância referente ao período de estudos, leituras e discussões.

**Mobilização dos professores e equipes das escolas para participação na formação e no Projeto**

Uma dúvida recorrente é sobre a mobilização das equipes das escolas. Simplesmente convidar para o curso pode resultar em baixa adesão de professores, ou apenas a participação de docentes das áreas de ciências ou mais sensíveis às questões ambientais. Então pode ser importante convocar a todos para um evento de apresentação do Projeto e do Plano de Trabalho. A proposta é envolver a maior parte possível do corpo docente nas formações e, por consequência, no Projeto, embora a adesão deles às práticas pedagógicas, em última instância, seja voluntária e pessoal.

Pode-se realizar uma reunião geral na escola ou município, preferencialmente com participação dos gestores, com apresentação do vídeo do PEHEG e da metodologia. Elaboração de folder sobre o Projeto, oferta de lanche saudável e criação de website, blogs ou grupos de discussão podem complementar essa atividade.

Nesse momento também podem ser envolvidos pais e responsáveis, e representantes dos Conselhos de Alimentação Escolar, Conselho de Educação, Conselho de Saúde, Conselho Tutelar, Conselho Municipal dos direitos da Criança e do Adolescente, poder legislativo e Ministério Público, além de outros parceiros em potencial.

É importante respeitar a posição dos professores mais resistentes, contrários à realização do Projeto. Nossa experiência mostra que a formação continuada, a implantação da horta e as atividades pedagógicas que acontecem na escola vão envolvendo, paulatinamente, os professores mais céticos ou resistentes. Os próprios educandos, principalmente na primeira etapa do ensino fundamental, acabam por demandar o professor as idas à horta e assim tendem a seduzi-los para participação no Projeto.

Há de se ponderar que não é preciso ter 100% do corpo docente atuante do Projeto, especialmente nas escolas maiores. Em síntese, há de se sensibilizar a todos, acolher aos interessados e trabalhar para manter a motivação dos professores mais engajados, e nos eventos maiores, convidar sempre todo o corpo docente, garantindo a sustentabilidade do Projeto.

### **Organização da formação**

A organização da formação pode variar muito de acordo com a realidade das Entidades Executoras. Depende, por exemplo, da distância entre as escolas, da disponibilidade dos professores e da organização de cada Secretaria em termos de agenda de formação continuada e de horários de coordenação pedagógica/planejamento.

Em alguns casos é possível oferecer um único curso no qual todos os interessados participarão. Os encontros de formação poderão ser semanais/quinzenais, com menor duração (uma ou duas horas) ou poderão ser realizados eventos de maior duração (um dia ou dois). Entretanto, em alguns casos, a formação precisa ser repetida para um determinado grupo de escolas, para cada escola de forma separada ou para grupos de profissionais. Pode haver necessidade de ter, por exemplo, um curso na área urbana e um na rural, ou um curso pela manhã e outro pela tarde. Nesses casos, os multiplicadores precisarão dedicar mais tempo para viabilizar a participação dos cursistas, tendo apoio do governo municipal ou estadual para a realização das ações.

Garantir a participação dos demais profissionais da escola também é um desafio. Às vezes pode ser difícil conseguir a disponibilidade de zeladores, porteiros e cozinheiros, por exemplo.

Em alguns casos, opta-se por planejar momentos da formação em que todos os profissionais estejam integrados e outros em que se faça um trabalho pedagógico mais direcionado para professores e outro voltado para cozinheiros, por exemplo. Em outras situações, a formação é organizada para que todos estejam sempre juntos.

Em algumas localidades é viável que os agentes multiplicadores que participaram da formação oferecida pelo CET/UnB e FNDE façam a formação de

ANOTAÇÕES

um novo grupo de multiplicadores do Projeto, que por sua vez desenvolverão as atividades para os demais professores e profissionais da escola. Isso pode possibilitar uma otimização de esforços e mobilizar os docentes que inicialmente não acreditaram na proposta aderirem ao Projeto, respeitando a individualidade no grupo, permitindo que cada um tenha o “seu tempo”. Em outras realidades, entretanto, esse recurso não é bem aceito pelos docentes. Os Diretores das escolas podem orientar os multiplicadores na definição da melhor maneira de desenvolver a formação.

**Conteúdo e práticas das formações**

A formação continuada parte do estudo dos materiais didáticos e materiais de apoio do PEHEG. Pode-se trabalhar com atividades em grupos, exposição dialogada, oficinas, estudo por capítulo, etc. A problematização, por meio do estudo de casos reais ou fictícios e do uso de jogos, filmes, músicas ou outras atividades lúdicas, pode colaborar para a reflexão de temas, especialmente os de origem social. Algumas equipes de multiplicadores optam por eleger uma parte do conteúdo para a formação coletiva e o estudo sistemático dos cadernos, capítulo por capítulo, são realizados nas escolas, em grupos de estudo docente, mediados pelos coordenadores pedagógicos.

Se possível, é interessante viabilizar um espaço de cozinha que permita fazer aulas práticas de gastronomia com o grupo de educadores. Caso contrário, algumas das práticas podem ser adaptadas para uma sala de aula comum. Para a prática de implantação da horta, um recurso formativo é o mutirão em uma das escolas participantes do Projeto.

Podem-se selecionar outros materiais com embasamento científico ou legal, para serem agregados ao trabalho pedagógico com os cadernos. Provavelmente, inclusive, haverá demandas espontâneas neste sentido. Também é interessante planejar a abordagem de temas relacionados a datas comemorativas como, por exemplo: 22 de março – dia mundial da água; 05 de junho – dia mundial do meio ambiente; 16 de outubro – dia mundial da alimentação.

Entretanto, pode ser necessária a elaboração de algum material de apoio destinado aos profissionais que atuarão no projeto que possuem menor escolaridade, em linguagem mais adequada. Uma ação interessante neste sentido é manter um ou mais canteiros para cultivo pelos cozinheiros e auxiliares, nos quais eles poderão selecionar o que e quando plantar, estimulando seu envolvimento com o Projeto e o uso de plantas aromáticas e condimentos. A mesma sugestão pode ser aplicada para a sensibilização e envolvimento de outros servidores, como trabalhadores em serviços de limpeza (faxineiros), secretários, porteiros e vigias.

**Ilustração 7** – Formações do Projeto Educando com a Horta Escolar e a Gastronomia. 2012.



Formações em Sobrado/PB, Belém/PA e Florianópolis/SC.

Visitas ou contatos com escolas ou municípios que têm o Projeto implantado podem ser interessantes e incentivadas, tanto na formação das equipes escolares quanto dos próprios multiplicadores. Do mesmo modo, pode ser proveitosa a troca de experiências entre as escolas envolvidas no decorrer do processo de implantação do mesmo.

ANOTAÇÕES

É importante incluir discussões teóricas e atividades práticas capazes de exercitar o fazer pedagógico com os demais profissionais da escola. Esses profissionais precisam desenvolver competências para que possam desempenhar ou apoiar atividades junto aos educandos, por exemplo, quando estas ocorrerem na cozinha da escola ou mesmo em sala de aula. Na cozinha, os cozinheiros devem saber receber e interagir com os estudantes. Seus conhecimentos e habilidades devem ser explorados ao máximo. São exemplos de temas que podem ser explorados neste espaço: a alimentação escolar; higienização das mãos, ambiental e de hortaliças e frutas; preparo de saladas; preparo de sucos de frutas com ou sem hortaliças; receitas com aproveitamento integral de alimentos; criação de cadernos de receitas; uso de ervas aromáticas e temperos; tipos de cortes de alimentos; alimentos e receitas tradicionais, etc.

Adicionalmente, parcerias podem ser estabelecidas para participar deste processo formativo: Universidades, Empresas públicas como a Embrapa, Organizações não-governamentais, Entidades do Sistema S (Sebrae, Senac, Sesi, Senar, etc.), Agências da área ambiental, Serviço de vigilância sanitária, programas da Secretaria de Saúde, Empresa de extensão rural, empresas privadas e até mesmo profissionais voluntários. Em muitos casos, podem ser agregados à metodologia do Projeto alguns programas ou iniciativas que geralmente trabalham diretamente com os alunos, como, por exemplo, o programa de saúde bucal ou de redução de danos.

Considere que, via de regra, o estudo dos cadernos ocorre no primeiro momento, quando da implantação do Projeto nas escolas. Então, a partir do segundo momento é necessário pensar em estratégias para a formação continuada. Pode-se, por exemplo, optar por aprofundar determinados temas ou capítulos dos cadernos, ou trabalhar com temas geradores por bimestre ou semestre ou ainda por temas que estão em voga no momento.

**Atenção aos hábitos alimentares dos professores**

É importante estar atento ao que motiva os educadores a participar do Projeto ou a querer explorar determinado tema. Muitas vezes hábitos alimentares pessoais, crenças, modismos e até transtornos alimentares podem estar presentes, motivando ou fundamentando uma proposta pedagógica. Deve-se ter atenção, então, de explicar o que é possível de ser

esclarecido e orientar para que crenças e hábitos não sejam abordados em sala de aula. A avaliação nutricional e alimentar dos docentes e discentes podem compor a avaliação de impacto do Projeto.

### **Certificação**

Os multiplicadores do Projeto, por meio da Secretaria de Educação, devem emitir certificado de Formação de Educadores do Projeto Educando com a Horta Escolar e a Gastronomia para os docentes e demais participantes das formações locais, propostas pelo grupo de multiplicadores. Destacamos a importância dos registros de presença/ata das formações, bem como de questionários ou dinâmicas de avaliação, para fins de relatório e de certificação local. Por fim, lembre-se de convidar autoridades, formadores de opinião e a imprensa para os eventos maiores, como a aula inaugural e a conclusão do curso, o que dá maior visibilidade às ações do Projeto, fortalecendo a sensibilização das autoridades para futuras demandas.

## **4.3 Acompanhamento formativo**

Uma parte importante da formação continuada é o que se denominou de Acompanhamento Formativo, elencada no fluxo de trabalho e que deve compor o Projeto municipal/estadual (item 3.4). O acompanhamento formativo inclui outras atividades de formação desempenhadas pelos multiplicadores do PEHEG como, por exemplo: visitas às escolas para monitoramento e orientação de atividades do Projeto; participação em reuniões de coordenação e de planejamento pedagógicos; participação em eventos escolares e presença em atividades pedagógicas com educandos.

Nas reuniões de coordenação/planejamento, é comum os professores relatarem as atividades planejadas para desenvolver no próximo período. O multiplicador de educação pode orientar na transposição didática, refletindo sobre a metodologia das atividades e o nível de aprofundamento e abordagem

ANOTAÇÕES

dos temas apropriados para cada público, enquanto os multiplicadores das áreas podem contribuir, especialmente, com conteúdos técnicos.

Outra prática importante é colaborar com o professor pontuando, em atividades pedagógicas já planejadas, outros aspectos de educação alimentar, nutricional e ambiental podem ser abordados, enriquecendo-as. Por exemplo: se o professor de ciências propõe que os estudantes elaborem embalagem e rotulagem de frutas, para comparar com as de alimentos industrializados, pode-se sugerir que o professor de geografia explore o impacto ambiental das diferentes embalagens e que o de língua portuguesa explore o texto publicitário, entre outras oportunidades em potencial.

Ainda, o produto de uma atividade pedagógica com os estudantes pode ser reservado para outra. Por exemplo: rótulos reunidos para estudo em língua portuguesa podem ser usados por outros professores ou, até, por outras turmas. Adicionalmente, cabe pensar no registro das atividades e na possibilidade de associação dela com outros professores, disciplinas ou turmas.

Vale registrar que não há a necessidade de participar de todas as reuniões. O revezamento entre as escolas e a visita fora das reuniões são estratégias para viabilizar essa ação quando não houver outra possibilidade para os membros da equipe de multiplicadores. Nas visitas, deve-se conversar com coordenadores pedagógicos e com os professores mais envolvidos com o PEHEG.

No acompanhamento formativo, o multiplicador segue seu papel de formador dos educadores. Por outro lado, os multiplicadores se retroalimentam do que está acontecendo na escola, dos seus avanços, desafios e oportunidades. Esta vivência é parte fundamental do desenvolvimento da competência dos multiplicadores para a continuidade do seu trabalho e para a ampliação do Projeto.

Uma sugestão também que pode ser observada é a criação de um setor do Projeto na biblioteca da Secretaria ou nas das escolas, reunindo publicações do próprio acervo escolar que mantêm relação com a temática em estudo e adquirindo novos materiais como, por exemplo, guias e manuais do MEC, o Guia Alimentar da População Brasileira e outros documentos do Ministério da Saúde, materiais da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), filmes e jogos pedagógicos, etc.

## 4.4 Seminário e outros eventos do PEHEG

Sugere-se programar eventos na escola, como a festa da colheita, feiras de gastronomia e outras, dia da horta. Esses eventos favorecem a dinamização das relações pessoais no interior da escola e geram espaço para os educandos participarem ativamente da organização, fomentando o senso de compromisso, de responsabilidade, e de solidariedade.

Uma das estratégias formativas de grande impacto desenvolvida por alguns municípios foi a realização de seminários municipais do Projeto. Neste evento, a equipe pedagógica das escolas e os próprios educandos apresentem as atividades desenvolvidas na escola, como dramatizações, danças, cordéis, paródias, depoimento de alunos e comunidade, feira de alimentação de produtos da horta, artesanato reciclado, etc.

O seminário municipal ou estadual é uma oportunidade para sensibilizar os professores menos envolvidos com o Projeto, para mobilizar mais escolas e parceiros à aderirem ao movimento e para demonstrar à comunidade os resultados observados, incluindo os pais e as autoridades. A mesma estratégia pode dar-se na abordagem do Projeto nas semanas ou jornadas pedagógicas realizadas regularmente pelas Secretarias de Educação para a formação continuada dos docentes.

5

# IMPLANTAÇÃO DAS HORTAS ESCOLARES



### **Objetivos deste capítulo**

*Ao final deste capítulo espera-se que você seja capaz de:*

- *Compreender o papel da área de meio ambiente e hortas e da própria horta escolar no Projeto;*
- *Refletir sobre aspectos do planejamento inicial das hortas;*
- *Compreender a importância de planejar a destinação e o uso das hortaliças colhidas na escola;*
- *Refletir sobre o papel da comunidade na sustentabilidade das hortas.*

*“Não julgue cada dia pela colheita que você obtém, mas  
pelas sementes que você planta.”*

*Robert Louis Stevenson*

ANOTAÇÕES

## 5.1 Entendendo a horta escolar

O Projeto Educando com a Horta Escolar e a Gastronomia vislumbra a implementação das hortas escolares como uma prática pedagógica capaz de aprimorar as relações dos homens com a/na natureza, não apenas conscientizando cada um dos atores em seu papel, mas, sobretudo, estimulando o conhecimento das questões ambientais para superar as antigas práticas e promover a transformação para um modo de vida mais sustentável.

A cada dia vemos as consequências do uso indiscriminado dos recursos naturais, traduzidas pelas constantes crises ambientais que assolam o mundo. Todavia, faz-se necessário percebê-las, não pelos resultados que geram, mas pelos fatores que as originaram, como as guerras, o desmatamento, o uso indevido de agrotóxicos, dentre outros. É nessa perspectiva que o PEHEG propõe atividades no currículo voltadas para as questões do meio ambiente, da gastronomia e da saúde. Nesse sentido, parte-se de uma visão crítica que possa gerar um processo de desenvolvimento social capaz de transformar o ambiente natural e construído, de modo a recriar um sentimento de responsabilidade e pertencimento coletivos, que garanta ao meio ambiente o equilíbrio e, ao ser humano, a própria sobrevivência.

O Projeto aborda a educação ambiental de maneira transdisciplinar a partir do reconhecimento da realidade local, ou seja, da escola e seu entorno. Conhecer a história da comunidade na qual a escola está inserida, as suas condições físicas de clima e relevo, e muitos outros aspectos poderá produzir dados que serão utilizados para trabalhar diversas atividades de forma participativa e prazerosa.

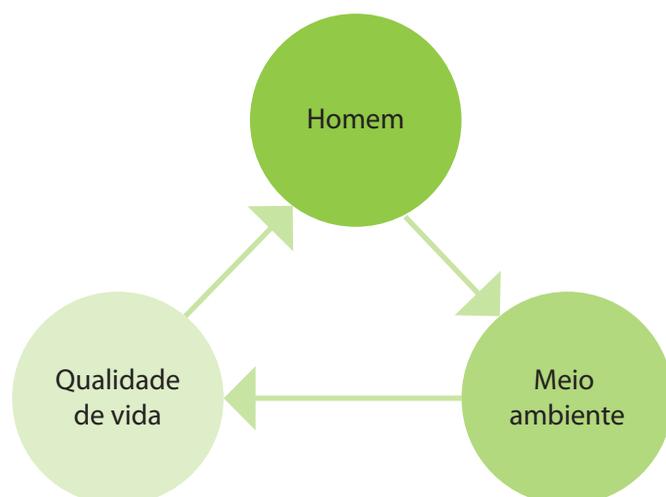
Ao desenvolver temas como meio ambiente e saúde, a abordagem não pode ser influenciada por preconceitos, mitos ou falsas teorias, por causa de sua função transformadora e política. Os agentes multiplicadores deverão ser cautelosos nesse sentido, baseando-se em informações reconhecidas pela comunidade científica.

É preciso que a escola faça intervenções reais em prol do meio ambiente. A coleta seletiva de lixo é um exemplo disso e possibilita ao educando refletir sua

prática quanto ao seu cuidado com o próprio meio em que vive. Ao trabalhar atividades como esta, é possível intensificar a capacidade de refletir sobre como um simples papel jogado nas ruas, calçadas ou mesmo terrenos vazios, pode prejudicar o solo e a natureza.

As ações educativas na área de meio ambiente devem superar as alusões às datas comemorativas (em atividades pontuais) e partir para atividades mais integradas e continuadas, de forma participativa, criativa e organizada. Há que se trabalhar ações na escola que possam ressignificar a relação: homem – qualidade de vida – meio ambiente, representada na ilustração que se segue.

**Ilustração 8** – Perspectiva de inter-relação entre o homem e a natureza.



A implantação, o uso e a manutenção da horta auxiliam a mudança de postura dos estudantes em relação ao meio ambiente, possibilitando a criação de um sistema de alimentação saudável e sustentável, incluindo a produção e o consumo de alimentos.

Quando o educando trabalha na horta escolar, passa a perceber que para produzir é preciso cultivar a terra, que não basta apenas jogar a semente na terra, que alguns cuidados são necessários para que ela produza bem. Primeiro, é preciso escolher e preparar o terreno, depois decidir o que se vai plantar e, então, plantar. Nesse sentido, o cultivo cuidadoso será fundamental.

ANOTAÇÕES

É necessário dar condições para que a semente nasça e se desenvolva e, para tanto, há que regar sistematicamente os canteiros, arrancar as ervas daninhas e os matos que surgirem e eliminar as pragas na plantação.

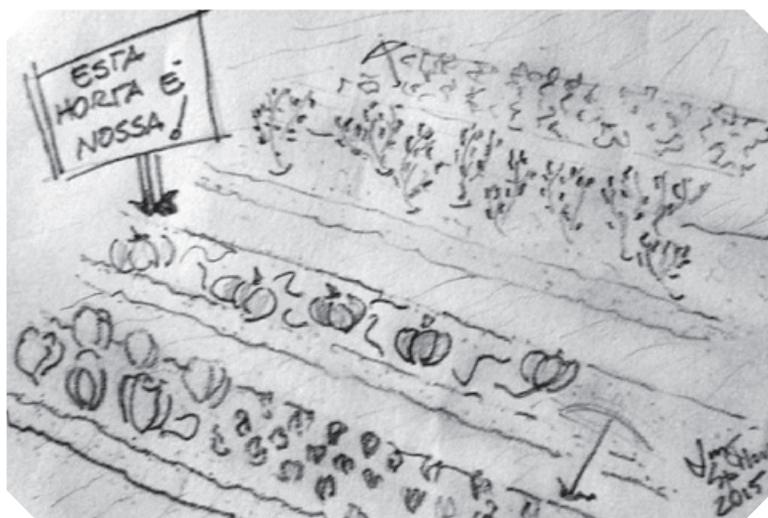
A horta é instrumento pedagógico capaz de integrar aprendizagens significativas e o cotidiano dos educandos. No trabalho com a horta, ficam ressaltadas também as questões do melhor aproveitamento dos alimentos, da preservação da água, da reciclagem de produtos diversos e da importância do consumo de produtos sem contaminação. Assim, estimula a construção dos princípios de responsabilidade e comprometimento com a natureza, com o ambiente escolar, com a vida comunitária, com a sustentabilidade do planeta e com a valorização das relações com a sua e com as outras espécies.

## 5.2 Planejamento das hortas

É importante ressaltar que, no PEHEG, a horta existe como estratégia de educar para a alimentação adequada, para o uso consciente do meio ambiente, para a vida. Não importa o tamanho ou a beleza das hortaliças, o que importa é que o educando saiba o aspecto relevante dessa hortaliça em sua alimentação e do papel dele como cidadão no mundo, dos cuidados com o outro e com o planeta. A colheita não pode ser nosso objetivo maior. Parece contraditório, mas nosso produto com este Projeto é o processo de discussão, atividades e resultados que ele gera no cotidiano escolar. A implantação da horta na escola auxilia no desenvolvimento de inúmeras aprendizagens e valores, agregado ao incentivo de implantação de programas que visem à construção de um mundo mais sustentável.

Toda atividade deve ser bem planejada para que produza bons resultados. No trabalho com a horta escolar não poderia ser diferente. O primeiro passo é a decisão de ter uma horta na escola. A partir daí, alguns elementos serão indispensáveis nessa etapa. Entre as atividades a serem desenvolvidas no âmbito do PEHEG para implantar a horta, é necessário:

- a. A elaboração de croqui (desenho/ planta baixa) do ambiente ocupado pela escola, destacando sua área construída, o espaço para a horta, ponto de água (torneira), árvores e sombreamentos, fossas, quadra esportiva, campinho de futebol, etc.;
- b. O levantamento de problemas que possam comprometer as atividades com as hortas na escola, para que, posteriormente, sejam tomadas as providências e viabilizadas as resoluções;
- c. A definição de cronograma para instalação da horta escolar. Com o apoio técnico do multiplicador da área de Meio Ambiente e Hortas, a comunidade escolar poderá adequar o planejamento às suas reais necessidades e objetivos;
- d. O planejamento geral da horta, a definição do leiaute (layout) e a forma dos canteiros;
- e. Organizar um calendário de ação pedagógica na horta por atividade e por turma. Isso evita que uma turma realize atividade já desenvolvida ou desfaça algum trabalho pronto, como, por exemplo, semear sobre um canteiro já semeado que ainda não brotou. Lembre-se de definir junto ao corpo docente da escola como acontecerão as práticas de manejo da horta, se a escola toda cuida da horta por inteiro ou cada turma cuida de um canteiro específico e qual será a destinação da colheita, etc.



ANOTAÇÕES

**Ilustração 9** – Hortas escolares do Projeto Educando com a Horta Escolar e a Gastronomia. Brasil, 2012.



Educandos da E. M. E. F. Geraldo P. Sarmento e da E. M. E. F. Dom JoãoVide Paragominas/PA. Horta em garrafas em Jataí/GO. Canteiros de garrafas e pneus na APAE de Chapadão do Céu/GO e em formas geométricas na C. M. E. I Tia Diza de SantoAntônio do Descoberto/GO.

Aos multiplicadores da área de Meio Ambiente e Hortas cabe atenção às particularidades de uma horta pedagógica. Além da finalidade diferente da produção em grande escala, independente do tamanho da unidade escolar, as etapas da implantação devem: (1) potencializar as possibilidades de uso pedagógico, (2) considerar as características físicas da horta, levando em conta o tamanho e a quantidade de educandos, favorecendo a atividade prática, (3) adaptar ao perfil dos educandos o tamanho e o formato dos canteiros, seu espaçamento, se serão provisórios ou definitivos, a altura, a distância da fonte de água, ferramentas, entre outros aspectos.

O planejamento em conjunto com os educadores e educandos é fundamental nesta abordagem. Assim sendo, algumas diretrizes gerais, como o tipo de horta provável, as hortaliças a serem produzidas e uma estimativa de recursos disponíveis podem compor a primeira versão do Projeto municipal/ estadual. Entretanto, quantitativos detalhados de insumos e croquis das hortas, por

exemplo, deverão constar no Projeto municipal/ estadual final, a fim de consolidar informações, inclusive de cronograma e orçamento.

### **Doze passos para implantar uma horta na escola**

O processo de implantação da horta escolar é discutido no Caderno de Meio Ambiente e Hortas do Projeto. Em síntese, pode-se considerar que esta implantação envolve, pelo menos:

1. Selecionar escolas segundo critérios pré-estabelecidos;
2. Conduzir a formação dos educadores;
3. Planejar a horta e desenhar croqui da área da escola;
4. Inserir este planejamento no Projeto municipal/ estadual;
5. Adquirir ferramentas e insumos;
6. Produzir composto orgânico e defensivos alternativos;
7. Definir espaço para canteiros;
8. Definir o que plantar;
9. Produzir mudas de hortaliças;
10. Preparar o terreno (amostra do solo, adubação correta, etc);
11. Estruturar os canteiros para o plantio;
12. Realizar o plantio;
13. Cuidar dos plantios (manutenção da horta);
14. Colher as hortaliças e dar a devida destinação (definida no Projeto municipal/ estadual).

## **5.3 Mobilização da comunidade para as hortas**

Todas as pessoas que compõem a comunidade escolar podem desempenhar uma importante função na implementação e manutenção da horta escolar. Um dos desafios, portanto, é promover a participação de todos.

ANOTAÇÕES

Quanto maior a participação de toda a comunidade na implantação das hortas escolares, mais será favorecida a continuidade e a sustentabilidade do Projeto. É importante lembrar que, por exemplo, mesmo no período de recesso e férias escolares, com a ausência de estudantes e professores, há cuidados necessários com a horta, e que a comunidade do entorno da escola, pais de alunos e servidores poderão ser fundamentais para agir neste momento e assegurar a manutenção da horta.

Quanto maior for o envolvimento da comunidade, melhor será seu comprometimento com a qualidade e permanência da horta. Por este motivo, é fundamental que se convide toda a comunidade escolar para participar das atividades do Projeto, como por exemplo: celebrar o plantio do primeiro canteiro, realizar a festa da colheita, etc.

## 5.4 Destinação dos produtos da colheita

A colheita dos canteiros da horta é um momento muito especial que se reveste de várias possibilidades. O uso das hortaliças colhidas na alimentação escolar, embora pareça a principal destinação, pode não ser tão simples e nem o melhor.

O viés pedagógico deve ser o foco das colheitas. A colheita é momento de festejar o resultado do esforço coletivo e de ver o ciclo de vida que se iniciou em uma semente se reverter em alimento. Além de atividades pedagógicas na própria colheita, as hortaliças podem ser utilizadas em oficinas culinárias, para preparar saladas, sucos ou outros alimentos com os estudantes.

Entretanto, se a atividade pedagógica realizada não prever o consumo imediato das hortaliças, deve-se planejar uma destinação pós-colheita. Entre os usos possíveis, pode-se considerar:

- Incorporação à alimentação escolar. Os próprios estudantes podem levar o que colheram até a cozinha e entregarem para que sejam incorporadas à alimentação escolar e, então, consumidas.

- Os itens colhidos ou o excedente da produção, bem como de mudas e outros insumos, podem ser distribuídos para educandos e familiares, estimulando o consumo de hortaliças e as hortas familiares/domiciliares;
- A economia solidária, com vistas à sustentabilidade do Projeto. Os vegetais podem ser utilizados para arrecadação de recursos, em uma feirinha solidária pedagógica, ou, simbolicamente, serem permutados por insumos.

Para explorar as diversas possibilidades, é fundamental haver um planejamento da destinação da produção desde a planificação do plantio. Deve-se programar para que as colheitas sejam espaçadas com certa periodicidade, para não haver concentração em determinada semana, deixando outras em descoberto.

Cabe nesse contexto pensar um pouco sobre a incorporação dos vegetais na alimentação escolar. Esse processo pode ser imediato, pela incorporação do ingrediente à refeição que será distribuída no dia da colheita, ou posterior. Caso não seja possível utilizar no mesmo dia, seja porque o volume é maior ou menor que o necessário, ou seja, porque há incompatibilidade de cardápio (por exemplo, imagine que no dia de servir arroz-doce foi feita uma colheita de cenoura. O que fazer?), pode-se optar por:

- armazenamento em câmara fria (resfriado ou congelado);
- branqueamento (escalde em água fervente com choque-térmico em água gelada) e congelamento;
- produção de conservas (em solução salina acidificada);
- produção de alimentos para uso posterior, como geléias, pães, etc.;
- ou mesmo sugerir a distribuição para os alunos, caso haja dificuldade para armazenamento ou processamento.

Para a incorporação imediata das hortaliças, o cardápio da alimentação escolar deve possuir alguma flexibilidade para se adaptar à colheita. Os cozinheiros precisam ser orientados sobre como e quais substituições e adaptações podem ser feitas no cardápio. Eventualmente pode ser necessário, também elaborar ficha técnica e desenvolver competências dos cozinheiros para o uso de algumas hortaliças ou para a elaboração de determinada receita. O nutricionista deve ficar atento para essas eventuais demandas.





# 6

## A GASTRONOMIA E A ALIMENTAÇÃO ESCOLAR



### **Objetivos deste capítulo**

*Ao final deste capítulo espera-se que você seja capaz de:*

- *Sensibilizar-se sobre o papel social gastronomia;*
- *Compreender a integração entre a gastronomia e o Projeto;*
- *Sensibilizar-se para o papel do PEHEG no Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).*

*“A leitura da cozinha é uma fabulosa viagem na consciência que as sociedades têm delas mesmas, na visão que elas têm de sua identidade.” Sophie Bessis apud Maria Eunice Maciel (2005)*

ANOTAÇÕES

No PEHEG, a área de Gastronomia tem como objetivo o fortalecimento dos hábitos alimentares saudáveis que busquem valorizar as tradições alimentares de cada região e incorporem formas sustentáveis de garantir o uso integral dos alimentos. Desse modo, fortalece a soberania alimentar e a promoção dos Direitos Humanos à Alimentação Adequada.

Entende-se por soberania alimentar o conjunto de condições dignas para viver e produzir alimentos saudáveis, que não estão contaminados por agrotóxicos e cujas sementes são tradicionais dos povos (conhecidas como sementes crioulas), e não transgênicas, valorizando consequentemente a agricultura familiar e os empreendedores familiares rurais, em consonância com as diretrizes do PNAE.

## 6.1 A interface entre a gastronomia e a alimentação escolar

A Lei 11947/2009 e a Resolução do FNDE nº 26/2013 fazem referência ao emprego de uma alimentação saudável e adequada no Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), que possa compreender o uso de alimentos variados, seguros, que respeitem a cultura, as tradições alimentares, os hábitos saudáveis, contribuindo para o crescimento e desenvolvimento do escolar e para melhoria do rendimento escolar, em conformidade com a faixa etária, o sexo, atividade física e o estado de saúde, inclusive dos que necessitam de atenção específica.

Ao longo dos anos, a nossa sociedade foi deixando de lado o preparo artesanal dos alimentos e os hábitos alimentares construídos em família (como sentar à mesa), e de nossas preferências alimentares que foram se modificando, privilegiando uma grande variedade de alimentos industrializados e abandonando o uso de alimentos típicos. Como resultado, foram se criando novos hábitos alimentares, muitas vezes pouco saudáveis e desvalorizando a nossa cultura.

Conforme vimos anteriormente, a promoção de práticas alimentares saudáveis constitui um dos pilares para promover e proteger a saúde. Uma alimentação saudável deve ser planejada com alimentos de todos os tipos, de procedência conhecida, preferencialmente orgânicos, e preparados de forma a preservar o valor nutritivo e aspectos sensoriais dos alimentos.

Neste contexto, a Gastronomia pode contribuir com a valorização dos produtos e das receitas regionais, dos hábitos e práticas tradicionais, e com o uso de técnicas gastronômicas de preparo e apresentação dos alimentos. Assim, permite também criar novas possibilidades para os cardápios da alimentação escolar, tornando-os mais atrativos e aumentando sua aceitabilidade, e permitindo a valorização dos aspectos estético-sensoriais (visual, sabor, aroma e textura) e o aproveitamento integral dos alimentos, respeitando os aspectos higiênico-sanitários necessários ao alimento oferecido. Estes fatores ganham ainda mais importância se pensarmos no público-alvo, que é composto por, em sua maioria, pessoas em fase de crescimento cujos hábitos alimentares estão sendo formados e irão refletir na condição de saúde do indivíduo durante a sua vida.



A Gastronomia possui grande potencial para envolver a comunidade escolar no exercício de uma alimentação saudável e sustentável, transformando-se em eixo gerador de uma prática pedagógica mais participativa em um processo

## ANOTAÇÕES

de dinamização do currículo escolar. Assim sendo, no PEHEG, ações da área de Gastronomia serão especialmente direcionadas ao processo de formação dos professores e gestores em uma abordagem interdisciplinar, que visa respeitar e valorizar os hábitos regionais e culturais de uma determinada localidade; estimular a agricultura familiar e os recursos oferecidos pela horta escolar, além de reconhecer a sazonalidade dos alimentos e incentivar o emprego de ervas aromáticas e temperos que visem aumentar a aceitabilidade e diminuir o uso de óleos e gorduras, sal e açúcar, trazendo equilíbrio à alimentação dos escolares.

As discussões em torno da Gastronomia no Projeto são uma oportunidade aos gestores, nutricionistas, educadores e outros profissionais de, novamente, investir na melhoria do cardápio da alimentação escolar, intensificando a oferta de alimentos básicos, via aquisição de produtos da agricultura familiar, de produção orgânica e da maximização da oferta de hortaliças e frutas. No âmbito das práticas pedagógicas, algumas possibilidades são:

- Explorar a cultura alimentar e a sóciobiodiversidade das regiões brasileiras, respeitando os hábitos culturais e alimentares;
- Perceber a relação entre os procedimentos corretos de higiene e sanidade alimentar com as técnicas gastronômicas;
- Desenvolvimento de novas receitas, modificação de preparações e revisão do cardápio;
- Aumentar o aporte nutricional dos pratos servidos, através do uso de técnicas adequadas e que favorecem, portanto, a qualidade sensorial e o valor nutricional dos alimentos;
- Transformar o aspecto sensorial dos alimentos, trabalhando os sentidos, por meio dos cortes e a montagem dos alimentos;
- O emprego de fundos, caldos, aromatizantes e técnicas apropriadas para minimizar o uso de temperos industrializados, molhos prontos, gorduras, açúcar e sal, resultando em uma alimentação mais saudável;
- Valorização do trabalho dos cozinheiros/merendeiros, e fomento à sua atuação como educadores;
- Desenvolvimento de preparações culinárias com o aproveitamento integral dos alimentos.

**Ilustração 10** – Atividades pedagógicas do Projeto Educando com a Horta Escolar e a Gastronomia. Brasil, 2012.



Pedágio de distribuição de hortaliças e orientações sobre alimentação em rodovia em Guarimirim/SC e oficina culinária em Presidente Prudente/SP.

## 6.2 Envolvendo a agricultura familiar na alimentação escolar e no PEHEG

A Lei nº 11. 947/2009 (BRASIL, 2009a), no Art. 2º, inciso V, coloca como princípio do PNAE “o apoio ao desenvolvimento sustentável, com incentivos para a aquisição de gêneros alimentícios diversificados, produzidos em âmbito local e preferencialmente pela agricultura familiar e pelos empreendedores familiares rurais, priorizando as comunidades tradicionais indígenas e de remanescentes de quilombos”.

É importante destacar que o termo “agricultura familiar” (AF) envolve também a silvicultura, aqüicultura, extrativismo e pesca, e deve atender aos requisitos e outras particularidades da legislação em termos de volume e modo de produção (BRASIL, 2006b).

No âmbito do PEHEG, o envolvimento da AF ocorre de maneira transversal às quatro áreas de atuação do Projeto, mas é de particular importância para a área de Gastronomia: os produtos oriundos da AF se inserem tanto na valorização da regionalidade quanto nos aspectos relacionados à sensorialidade, pois sendo produzidos em âmbito local, tendem a serem mais frescos e saborosos.

ANOTAÇÕES

Na mobilização dos agricultores familiares para abastecimento da alimentação escolar, uma primeira demanda é a Previsão Quantitativa de Gêneros (PQG). Considerando a vocação agrícola local e as respectivas safras, o profissional nutricionista responsável (RT), com o apoio do Coordenador ou Supervisor de Alimentação Escolar (quando houver), deve elaborar o(s) cardápio(s) escolar(es) e a PQG, para que a Secretaria de Agricultura possa discutir junto com os agricultores a sua organização e a planificação da produção a nível municipal.

Esta planificação muitas vezes se relaciona com a necessidade de organização dos agricultores em cooperativas ou associações para fornecimento à alimentação escolar. Existem instituições ligadas ao associativismo ou cooperativismo a nível estadual que podem colaborar com essa mobilização, além dos sindicatos e associações locais.

Nesse processo de mobilização, o nutricionista deve discutir, também, as dificuldades enfrentadas pela alimentação escolar, apresentando a PQG para os agricultores familiares e os princípios das boas práticas agrícolas (no cultivo dos alimentos adquiridos *in natura*) e boas práticas de fabricação (para alimentos que são manipulados, como os minimamente processados e os produzidos em agroindústrias).

Um outro lado positivo deste movimento é que a mobilização dos agricultores familiares aproxima a relação entre estes e a Administração Pública. Neste movimento, a equipe da alimentação escolar e os multiplicadores do PEHEG podem contribuir com o desenvolvimento dos produtores e dos empreendedores rurais familiares. Estes, por sua vez, podem contribuir com as hortas escolares, cedendo mudas e facilitando alimentos para os lanches dos encontros de formação, por exemplo. Pense em como trabalhar em conjunto os produtores rurais!

## 6.3 Envolvendo o setor saúde

O PNAE prevê uma integração entre as Secretarias de Educação e de Saúde, especialmente na atuação da vigilância sanitária, na qualificação de

fornecedores e inspeção de alimentos. Por sua vez, o PEHEG se insere como um Projeto de educação alimentar e nutricional no âmbito do PNAE, cuja ação de promoção da alimentação saudável faz interface com várias ações do setor saúde. A articulação dos multiplicadores com a Secretaria de Saúde pode, então, potencializar o impacto social das políticas públicas relacionadas e otimizar o uso de recursos públicos que financiam essas ações. Dentre as ações do Projeto, podem-se vislumbrar ações conjuntas com a Secretaria de Saúde, por exemplo, em termos de:

- Verificação da situação de imunoprofilaxia (cartão de vacinação) dos profissionais da escola e dos educandos. É importante que, antes de ir para a horta, se verifique se todos estão com a vacinação em dia, evitando problemas, por exemplo, se alguém se corta e está sem a imunização da vacina antitetânica. Em muitas unidades escolares o cartão de vacinação deve ser conferido no ato de matrícula. Em outras, entretanto, esse controle não existe ou não é eficaz. Nestas, uma campanha/mutirão de atualização de vacinação pode ser recomendada;
- Acompanhamento de farmacêutico e/ou médico às hortas, orientando para o cultivo e o uso das plantas medicinais nas hortas escolares;
- Integração de políticas de atenção à saúde na escola com Projeto, especialmente no contexto do PSE e abordagem pedagógica de indicadores do estado de saúde e nutricional dos educandos.

### 6.3.1 Programa Saúde na Escola

O Programa Saúde na Escola (PSE) é uma política intersetorial do Ministério da Saúde e do Ministério da Educação, instituído em 2007 pelo Decreto Presidencial nº 6. 286. É um espaço privilegiado para as práticas de promoção de saúde e de prevenção de agravos e de doenças, contribuindo para o fortalecimento do desenvolvimento integral e propiciando à comunidade escolar o enfrentamento das vulnerabilidades que comprometem o pleno desenvolvimento de crianças, adolescentes e jovens brasileiros. Em nível local, a gestão do PSE é centrada em ações compartilhadas e corresponsáveis, pactuadas em termo de compromisso, desenvolvidas por meio dos Grupos de Trabalho Intersetoriais (GTIs), numa construção em que tanto o planejamento

ANOTAÇÕES

quanto a execução das ações são realizados coletivamente de forma a atender às necessidades e demandas locais mediante análises e avaliações construídas intersetorialmente (MS, 2013).

Com a adesão do Município ao PSE, cada Escola indicada passa a ter uma Equipe de Saúde da Atenção Básica de referência para executar conjuntamente as ações. O PSE se dá, então, com a interação dessas Equipes de Saúde da Atenção Básica com as Equipes de Educação, no planejamento, execução e monitoramento de ações de prevenção, promoção e avaliação das condições de saúde dos educandos (MS, 2013).

Uma das ações chave do PSE é a Semana Saúde na Escola (SSE). Todo município, ao fazer a adesão ao PSE no início do ano, precisa aderir também à SSE, por meio de um sistema online do MS. A SSE tem por objetivo principal iniciar mobilização sobre temas prioritários de saúde a serem trabalhados ao longo do ano letivo nas escolas. Seus objetivos específicos visam:

- a. Fortalecer ações de política de governo prioritárias, no âmbito da saúde e da educação;
- b. Socializar as ações e compromissos do PSE nos territórios;
- c. Fortalecer o Sistema de Monitoramento e Avaliação do PSE enquanto sistema de informação e gestão;
- d. Monitoramento e avaliação do Programa e da saúde dos educandos;
- e. Incentivar a integração e a articulação das redes de educação e atenção básica;
- f. Fortalecer a comunicação entre escolas e equipes de Atenção Básica;
- g. Socializar as ações desenvolvidas pelas escolas;
- h. Fomentar o envolvimento da comunidade escolar e de parcerias locais;
- i. Mobilizar as redes de atenção à saúde para as ações do PSE.

A ilustração que segue apresenta as ações que devem ser desenvolvidas nas escolas participantes. Observem que, a partir da pré-escola, são previstas ações de promoção da alimentação saudável, potencial para aliança entre o PSE e o PEHEG.

**Ilustração 11** – Ações orientadas para o PSE na educação infantil e no ensino fundamental.

LINHA DE AÇÃO/ TEMA	NÍVEL DE ENSINO	ESSENCIAL	AÇÃO	META PACTUADA/ UNIDADE DE MEDIDA	INDICADORES PARA RELATORIOS
Avaliação antropométrica	Creche	SIM			"% de educandos avaliados em relação ao total de pactuados. % de educandos com IMC inadequado (magreza e magreza acentuada, e (obesidade e obesidade grave)."
	Pré-Escola	SIM	Realizar avaliação do estado nutricional por meio da antropometria, utilizando o Índice de Massa Corporal (IMC).	Todos os educandos dos níveis de ensino pactuados avaliados no período de 12 meses	"% de educandos avaliados em relação ao total de pactuados. % de educandos com IMC inadequado (magreza e magreza acentuada, e (obesidade e obesidade grave)."
	EF/EM/EJA	SIM			"% de educandos avaliados em relação ao total de pactuados. % de educandos com IMC inadequado (magreza e magreza acentuada, e (obesidade e obesidade grave)."
Verificação da situação vacinal	Creche	SIM	Realizar a verificação da situação vacinal dos educandos e direcionar educando para atualização na rede de saúde	Todos os educandos dos níveis de ensino pactuados avaliados no período de 12 meses	"% de educando avaliados em relação ao total de pactuados. % de educandos com sinais de alteração (vacina atrasada) dentre os educandos avaliados."
	Pré-Escola/EF/EM/EJA	SIM			
Saúde Bucal	Todos	SIM	Avaliação e identificação dos educandos com necessidade de cuidado em saúde bucal	Todos os educandos dos níveis de ensino pactuados avaliados no período de 12 meses	% de aplicação em educandos em relação ao total de educandos pactuados.
			Promover e avaliar o estado de saúde bucal dos educandos e identificar quais apresentam necessidade de cuidado em saúde bucal		
	EF/EM/EJA	SIM	Escovação Dental Supervisionada (direta e indireta)		% de educandos avaliados em relação ao total de educandos pactuados
Saúde Ocular	Creche	SIM	Realizar verificação com os pais se a criança realizou triagem ocular ("teste do olhinho") na maternidade ou na UBS e anotar o resultado. Verificar se as crianças que apresentarem teste alterado foram encaminhadas para diagnóstico.		"% de educandos que avaliados quanto à realização do teste dentre os pactuados. % de educandos que não realizaram o teste em relação ao total de educandos pactuados. % de educandos encaminhados para a UBS para teste."
	Pré-escola	SIM		Todos os educandos dos níveis de ensino pactuados avaliados no período de 12 meses	
	EF/EM/EJA	SIM	Realizar teste de Snellen		"% de educandos avaliados em relação ao total de pactuados. % de educandos com sinais de alteração (necessidade de cuidado em saúde ocular) em relação aos educandos avaliados."
Saúde Auditiva	Creche	NÃO	Verificar com os pais ou responsáveis se a criança realizou triagem auditiva ("teste da orelhinha") na maternidade e anotar o resultado.	Todos os educandos dos níveis de ensino pactuados avaliados no período de 12 meses	"% de educandos avaliados em relação ao total de pactuados. % de educandos com sinais de alteração (necessidade de cuidado em saúde auditiva) em relação aos educandos avaliados."
	Pré-escola/EF/EM/EJA	NÃO	Identificar educandos com possíveis sinais de comprometimento auditivo		
Desenvolvimento de Linguagem	Pré-escola/EF/EM/EJA	NÃO	Identificar educandos com possíveis sinais de alterações na linguagem fonológica, fonológica na fala e grafêmicas na escrita, alterações no fluxo da fala - gagueira, alterações na qualidade vocal.	Todos os de educandos dos níveis de ensino pactuados avaliados em 12 meses	"% de educandos avaliados em relação ao total de pactuados. % de educandos com sinais de alteração em relação aos educandos avaliados."
	EF/EM/EJA	NÃO	Observar possíveis sinais de doenças negligenciadas prevalentes na região (hanseníase, tuberculose, malária, esquistossomose, geohelmintíases, tracoma) considerando indicadores epidemiológicos locais e propor medidas de controle e eliminação.	Todos os de educandos do ensino fundamental e médio pactuados avaliados em 12 meses	"% de educandos avaliados em relação ao total de pactuados. % de educandos com sinais de alteração (sinais de doenças negligenciadas) em relação aos educandos avaliados."

II COMPONENTE						INDICADORES PARA RELATÓRIOS
LINHA DE AÇÃO/TEMA	NÍVEL DE ENSINO	ESSENCIAL	AÇÃO	META PACTUADA/UNIDADE DE MEDIDA		
Ações de segurança alimentar e promoção da alimentação saudável	Creche	SIM	Fortificação com micronutrientes	Todos os educandos da creche pactuados avaliados em 12 meses	% de educandos avaliados em relação ao total de pactuados.	
	Todos	SIM	Educação Alimentar e Nutricional na perspectiva da promoção da alimentação e modos de vida saudáveis	Participação de todos os educandos dos níveis de ensino pactuados em 12 meses	% de educandos com IMC inadequado (magreza e magreza acentuada; e (obesidade e obesidade grave).*	
Promoção da cultura de paz e Direitos Humanos	EF/ EM/ EJA	SIM	Realizar atividades pedagógicas/dialogicas de estímulo à solidariedade, respeito à diversidade e cooperação.	Participação de todos os educandos dos níveis de ensino pactuados em 12 meses	% de educandos avaliados em relação ao total de pactuados.	
	Todos	SIM	Criação de grupos intersetoriais de discussão de ações de saúde mental no contexto escolar, em articulação com o GTI municipal		% de educandos com IMC inadequado (magreza e magreza acentuada; e (obesidade e obesidade grave).*	
Saúde Mental	Creche/ Pré-Escola	NÃO	Criação de grupos de famílias solidárias para encontro e troca de experiência, com mediação da creche/escola e saúde	Todas as escolas e equipes pactuadas no município com Grupos constituídos em 12 meses	% de educando avaliados em relação ao o total de pactuados.	
	EF/ EM/ EJA	NÃO	Criação de grupos entre pares para fomento e estímulo ao protagonismo infantil/Juvenil a partir de manejo de conflitos no ambiente escolar		% de educandos com sinais de alteração (necessidade de cuidado em saúde bucal) dentre os educandos avaliados.*	
Saúde e prevenção nas Escolas (SPE): prevenção para a saúde sexual, saúde reprodutiva e prevenção das DST/AIDS	EF/EM/EJA	SIM	Realizar atividades abordando as temáticas da saúde sexual, saúde reprodutiva e prevenção das DST/AIDS e Hepatites Virais no cotidiano escolar	Participação de todos os educandos dos níveis de ensino pactuados em 12 meses	% de aplicação em educandos em relação ao total de de educandos pactuados	
	EF/EM/EJA	SIM	Formar jovens multiplicadores para atuarem entre pares nas temáticas envolvendo saúde sexual, saúde reprodutiva e prevenção das DST/AIDS	Todos jovens multiplicadores formados dentre os pactuados em 12 meses	% de educandos avaliados em relação ao total de de educandos pactuados.	
Saúde e prevenção nas Escolas (SPE): prevenção ao uso de álcool, tabaco, crack e outras drogas	EF/ EM/ EJA	SIM	Realizar atividades no cotidiano escolar abordando a temática dos riscos e danos do uso de álcool, tabaco, crack e outras drogas	Participação de todos os educandos dos níveis de ensino pactuados em 12 meses	% de educandos que encaminhados para a UBS para realização de teste.*	
	Todos	NÃO	Realizar atividades de prevenção de acidentes e mapeamento na escola das situações de risco de acidentes.	Participação de todos os educandos dos níveis de ensino pactuados em 12 meses	% de educandos avaliados em relação ao total de de educandos pactuados.	
Saúde Ambiental	Pré-escola/ EF/ EM/ EJA	NÃO	Realizar atividades de sensibilização, responsabilização e intervenção do cidadão consigo mesmo e com o ambiente escolar	Participação de todos os educandos dos níveis de ensino pactuados em 12 meses	% de educandos que participaram das atividades em relação ao número total de educandos pactuados.	
	Práticas Corporais e Atividade Física	NÃO	Oferecer práticas corporais, atividade física e lazer orientadas, relacionadas à realidade da comunidade, incluídas no cotidiano escolar	Participação de todos os educandos dos níveis de ensino pactuados em 12 meses	Número de educandos que participaram das atividades em relação ao número total de educandos pactuados	

Fonte: Programa Saúde na Escola - MS.

## 6.3.2 Diagnóstico nutricional

A avaliação do estado nutricional dos escolares, que é uma das responsabilidades do nutricionista responsável técnico pela alimentação escolar, segundo o Art. 14 da Resolução CD/FNDE nº 26/2013 (BRASIL, 2013), pode agregar valor às atividades do PEHEG. Dentre os benefícios observados e relatados da vinculação do diagnóstico nutricional com o Projeto, pode-se destacar:

- É um importante agente de mobilização dos pais, professores e gestores;
- Pode, de fato, contribuir com a motivação e priorização de temas para atividades pedagógicas, ao sensibilizar os professores e gestores para problemas reais e cientificamente dimensionáveis da comunidade;
- Evidencia diferenças entre as comunidades, enfatizando a importância de trabalhos adequados à realidade local;
- Mediante aspectos relevantes da situação de saúde dos estudantes, pode-se sensibilizar mais os gestores para modificações necessárias no cardápio da alimentação escolar;
- Indicação de hortaliças que podem ser preferidas para cultivo e preparo, tendo por referência as enfermidades evidenciadas;
- Estreita as relações entre as Secretarias de Educação e de Saúde;
- Evidencia necessidades de estabelecimento de políticas públicas municipais de saúde e de saneamento.

Cabe destacar que a avaliação nutricional é uma atividade que depende da Secretaria de Saúde e hoje encontra suporte no Programa Saúde na Escola, dos Ministérios da Saúde e Educação.

# A APÊNDICES





ANOTAÇÕES

Ações	Que ações podemos prever, quem deve executá-la e até quando?	Quais os desafios em potencial?	Quais as possíveis Estratégias para execução?
Elaboração do Projeto municipal/ estadual (e de cada escola, se for considerado apropriado)			
Estratégias para sensibilização e mobilização dos profissionais das escolas, estimulando sua participação e adesão			
Estratégia para realização da formação dos profissionais das escolas (formato, local, período, etc.)			
Estratégias para envolver efetivamente os cozinheiros e os demais profissionais da escola			
Estratégias para acompanhamento formativo das escolas (visitas, eventos escolares, reuniões de planejamento, etc.)			
Ações de inter-setorialidade			



ANOTAÇÕES

## APÊNDICE B – AVALIAÇÃO DO PROJETO MUNICIPAL/ ESTADUAL

Itens de composição/para avaliação do Plano de Trabalho municipal/estadual	Contemplado? (Sim/Não/Parcial)	Justificativa?*(Sim/Não/Parcial)
<b>1) Capa</b>		
O nome do projeto está correto (não só na capa, em todo o projeto)?  "Projeto Educando com a Horta Escolar e a Gastronomia (PEHEG)"		
O uso das logomarcas está adequado?  Uso livre da logomarca do PEHEG e cautela no uso das logomarcas das instituições federais, sempre as indicando como parceria ou apoio.		
<b>2) Apresentação / Justificativa</b>		
Existe uma introdução ou apresentação do projeto?  Sugestão de itens que podem compor a introdução: "Definição e contextualização do tema/título; aspectos favoráveis sobre o tema (importância, abrangência, impactos, entre outros); dificuldades encontradas sobre o tema; ações que poderiam ser tomadas para amenizar as dificuldades; como surgiu a ideia de trabalhar com esse tema; evidências da origem do problema; evidências de viabilização de realização do projeto".		
A introdução/apresentação respeita as diretrizes do PEHEG apresentadas na formação e no Caderno de Implantação do PEHEG?  O município ou estado certamente tem autonomia na elaboração do projeto, mas é importante respeitar as diretrizes nacionais deste. Os multiplicadores têm, inclusive, autonomia para copiar partes do texto que consta nas publicações do PEHEG.		
A introdução/apresentação contempla também informações sobre aspectos locais, indicando minimamente o vínculo desta ação com a política municipal ou estadual?  Além de contemplar as diretrizes nacionais do PEHEG, é conveniente que o projeto o contextualize frente à política local (municipal ou estadual), em termos de planejamento pedagógico, alimentação escolar e ações de educação alimentar, nutricional e ambiental.		

Itens de composição/para avaliação do Plano de Trabalho municipal/estadual	Contemplado? (Sim/Não/ Parcial)	Justificativa?*
<b>3) Objetivos</b>		
Os objetivos (geral e específicos) são apresentados?		
<p>O objetivo geral reflete o objetivo do PEHEG apresentado na formação?</p> <p>Na formação, houve recomendação de que os multiplicadores se apropriem e utilizem o objetivo do projeto "Promover a educação de crianças, adolescentes, jovens e adultos de escolas atendidas pelo PNAE e comunidades do seu entorno, utilizando as hortas escolares e a gastronomia como ferramenta e eixo gerador da prática pedagógica na abordagem de temas sobre a alimentação nutritiva, saborosa, educativa e ambientalmente sustentável".</p>		
<p>Os objetivos englobam, de alguma forma, as quatro áreas do projeto?</p> <p>É conveniente que, de maneira detalhada ou global, as quatro áreas do PEHEG – educação; gastronomia; alimentação e nutrição; meio ambiente e hortas – sejam consideradas nos objetivos específicos.</p>		
<b>4) Equipe municipal ou estadual</b>		
<p>É apresentada a equipe de multiplicadores municipal ou estadual?</p> <p>A equipe de multiplicadores local (municipal ou estadual) deve se apresentar, pelo menos, por nome, cargo e área de formação.</p>		
<p>Existem multiplicadores das áreas indicadas no Caderno de Implantação do PEHEG?</p> <p>Recomenda-se uma equipe de multiplicadores composta, no mínimo, por um multiplicador da área de educação, um de nutrição e outro de meio ambiente e hortas. Um dos membros da equipe deve ser indicado como coordenador local (municipal ou estadual) do PEHEG.</p>		
<p>A equipe de multiplicadores está nomeada por Portaria ou outro instrumento legal?</p> <p>A equipe de multiplicadores deve ser formalmente reconhecida por meio de instrumento legal, como Portaria ou Decreto, por exemplo, conforme o gestor emitente. Tal instrumento deve estar anexado ao projeto.</p>		

ANOTAÇÕES

Itens de composição/para avaliação do Plano de Trabalho municipal/estadual	Contemplado? (Sim/Não/Parcial)	Justificativa?*(Sim/Não/Parcial)
<b>5) Escolas selecionadas</b>		
<p>Consta lista das escolas selecionadas/participantes?</p> <p>Deve haver uma listagem das escolas selecionadas, identificadas com seu código de INEP. Adicionalmente pode-se incluir um perfil sócio-antropológico das escolas.</p>		
<p>São expressos os critérios de seleção das escolas?</p> <p>Deve-se apresentar os critérios utilizados na seleção das escolas e para a determinação da quantidade de escolas. Foi recomendado o quantitativo de cinco unidades escolares. Assim sendo, a opção por quantidade diferentes de escolas deve ser justificada</p>		
<p>Foi especificado o número de profissionais das escolas contemplados?</p>		
<p>Foi especificado o número de alunos beneficiados?</p>		
<b>6) Metodologia:</b>		
<p>Está prevista uma sistemática de interação dos multiplicadores?</p> <p><i>A equipe de multiplicadores municipais/estaduais deve manter uma rotina de comunicação, reuniões sistemáticas e outros recursos de integração, a fim de manter o alinhamentos das atividades e de se manter coesa.</i></p>		
<p>Estão previstas estratégia de sensibilização e envolvimento dos gestores locais?</p>		
<p>Estão previstas estratégias de sensibilização dos profissionais das escolas?</p>		
<p>Estão previstas estratégias para garantir a participação de todos os profissionais da escola (docentes, técnico-administrativos, cozinheiros, vigilantes, etc.)?</p> <p>Por exemplo, atividades específicas nas formações, canteiros próprios, planejamento de atividades pedagógicas que os envolva, etc.</p>		
<p>Está prevista estratégia para formação (logística de organização interna entre os multiplicadores, sistemática para atender as escolas)?</p>		



ANOTAÇÕES

Itens de composição/para avaliação do Plano de Trabalho municipal/estadual	Contemplado? (Sim/Não/Parcial)	Justificativa?*(Sim/Não/Parcial)
Foram estabelecidas estratégias de envolvimento do restante da comunidade?		
Está previsto planejamento de evento local de socialização do PEHEG, como seminário municipal/estadual ou equivalente?		
<b>7) Cronograma físico-financeiro</b>		
<p>Existe uma previsão de realização das ações no projeto?</p> <p><i>Deve haver uma previsão de realização das atividades, que pode ser indicada na descrição de cada ação proposta ou compilada no formato de um cronograma.</i></p>		
<p>Existe um orçamento do projeto?</p> <p><i>Em algumas localidades é necessário prever no projeto a origem dos recursos, parceiros que devem aportar recursos, dotação orçamentária ou algo equivalente. Em outras localidades o gestor pode dispensar tal seção quando os custos são cobertos por dotações orçamentárias ordinárias, de formação continuada, e por parceiros.</i></p>		
<b>8) Monitoramento e avaliação</b>		
<p>Estão previstos mecanismos de monitoramento e avaliação local do desenvolvimento do PEHEG?</p> <p><i>Recomenda-se prever mecanismos de monitoramento e avaliação do processo de implantação e do impacto/resultados do PEHEG.</i></p>		
<p>Está prevista a orientação para elaboração de portfólios escolares das atividades do PEHEG?</p> <p><i>Recomenda-se que as escolas, por turma ou coletivamente, elaborem portfólio das atividades pedagógicas desenvolvidas, documentando evidências do desenvolvimento do projeto. Pode-se ainda elaborar o portfólio municipal ou estadual do projeto. Vide item 3. 3, p. 29, do Caderno de Implantação do PEHEG.</i></p>		

## PUBLICAÇÕES E MATERIAIS CONSULTADOS

ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária. **Publicações e materiais educativos da ANVISA.** Disponíveis em: <[www.anvisa.gov.br](http://www.anvisa.gov.br)>. Acesso em: 17.ago. 2013.

AAO – ASSOCIAÇÃO DE AGRICULTURA ORGÂNICA. **Documentos da AAO.** Disponíveis em: <[www.aao.org.br](http://www.aao.org.br)>. Acesso em: 17.ago. 2013.

BOOG, M. C. F. et al. Utilização de vídeo como estratégia de educação nutricional para adolescentes: comer... o fruto ou o produto?. **Rev. Nutr.** 2003, vol. 16, no. 3, pp. 281-293. Disponível em: <<http://www.scielo.br/pdf/rn/v16n3/a06v16n3.pdf>>. Acesso em 17.ago. 2013.

BOOG, M. C. F. **O professor e a alimentação escolar:** ensinando a amar a terra e o que a terra produz. Campinas: Komedi, 2008.

BRASIL. Lei n.º 8.080, de 19 de setembro de 1990: Dispõe sobre as condições para a promoção, proteção e recuperação da saúde, a organização e o funcionamento dos serviços correspondentes, e dá outras providências. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**, Poder Legislativo, Brasília, DF, 20 set. 1990.

BRASIL. Medida Provisória nº 1.979-19, de 02 de junho de 2000: dispõe sobre o repasse de recursos financeiros do Programa Nacional de Alimentação Escolar, institui o Programa Dinheiro Direto na Escola, e dá outras providências. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**, Poder Legislativo, Brasília, DF, 03 jun. 2000.

BRASIL. Ministério da Saúde. Ministério da Educação. Portaria Interministerial nº 1.010, 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. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**, Poder Executivo, Brasília, DF, 09 mai. 2006a.

## ANOTAÇÕES

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Agrário. Lei nº 11. 326, de 24 de julho de 2006: estabelece as diretrizes para a formulação da Política Nacional da Agricultura Familiar e Empreendimentos Familiares Rurais. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**, Poder Executivo, Brasília, DF, 25 jul. 2006b.

BRASIL. Ministério da Educação. Lei nº 11. 947, de 16 de junho de 2009: dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica; altera as Leis nos 10. 880, de 9 de junho de 2004, 11. 273, de 6 de fevereiro de 2006, 11. 507, de 20 de julho de 2007; revoga dispositivos da Medida Provisória no 2. 178-36, de 24 de agosto de 2001, e a Lei no 8. 913, de 12 de julho de 1994; e dá outras providências. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**, Poder Executivo, Brasília, DF, 17 jun. 2009a.

BRASIL. Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Conselho Deliberativo. Resolução nº 26, de 17 de junho de 2013. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**, Poder Executivo, Brasília, DF, 18 jun. 2013.

CFN – CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. 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. **Diário Oficial [da] União** de 25 ago. 2010, p. 118-9, SEÇÃO I.

CFN – CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. **Publicações do CFN**. Disponível em: <[www.cfn.org.br](http://www.cfn.org.br)>. Acesso em: 17 ago. 2013.

**CONSUMO SUSTENTÁVEL: manual de educação**. Brasília: Consumers International/ MMA/MEC/IDEC, 2005. 160p. Disponível em: <<http://www.idec.org.br/biblioteca.asp#mcs>>. Acesso em: 17 ago. 2013.

DAVANCO, G. M. ;TADDEI, J. A. A. C; GAGLIANONE, C. P. Conhecimentos, atitudes e práticas de professores de ciclo básico, expostos e não expostos a Curso de Educação Nutricional. **Rev. Nutr.** [online]. 2004, vol. 17, no. 2, pp. 177-184.

Disponível em: <<http://www.scielo.br/pdf/rn/v17n2/21130.pdf>>. Acesso em: 17.ago.2013.

FAO – Food and Agriculture Organization of United Nations. Oficina Regional para America Latina y el Caribe. Buenas prácticas agrícolas. **Manual de buenas prácticas agrícolas para la agricultura familiar**. FAO: 2007. Disponível em: [www.rlc.fao.org/es/agricultura/bpa](http://www.rlc.fao.org/es/agricultura/bpa). Acesso em: 17.ago.2013.

FAO – Food and Agriculture Organization of United Nations. Proyecto de seguridad alimentaria y buenas prácticas agrícolas para el sector rural en Antioquia. **Módulo: la seguridad alimentaria y nutricional en las Escuelas de Campo de Agricultores**. Disponível em: <[www.proyectofoamana.org.co](http://www.proyectofoamana.org.co)>. Acesso em: 17.ago.2013..

FAO – FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION. **Nutrition education in primary schools: a planning guide for curriculum development**. FAO, 2006.

FERREIRA, V. A. ; MAGALHAES, R. Nutrição e promoção da saúde: perspectivas atuais. **Cad. Saúde Pública**. 2007, vol. 23, no. 7, pp. 1674-1681. Disponível em: <<http://www.scielo.br/pdf/csp/v23n7/19.pdf>>. Acesso em: 17.ago.2013.

FNDE. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Resolução/FNDE/CD nº 32, de 10 de agosto de 2006: Estabelecer as normas para a execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE. **Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil**, Poder Executivo, Brasília, DF, Seção 1, 11 ago. 2006, p. 27 (republicado).

FNDE. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. **Programa Nacional de Alimentação Escolar**. Informações e documentos do PNAE. Disponíveis em: <[www.fnde.gov.br](http://www.fnde.gov.br)>. Acesso em: 17.ago.2013.

GERMOV, J. ; WILLIAMS, L. **A sociology of food and nutrition: the social appetite**. 2. ed. Oxford University Press: National Library of Australia, 2004.

INSTITUTO AKATU: pelo consumo consciente. **Publicações sobre consumo consciente**. Disponíveis em: <[www.akatu.org.br](http://www.akatu.org.br)>. Acesso em: 17.ago.2013.

## ANOTAÇÕES

ISENSEE, M. ; BERNARDO, G. L. ; PROENÇA, R. P. C. Redução de gorduras, eliminação de gorduras trans adicionadas e estabelecimento de um padrão mínimo de qualidade nutricional e sensorial de preparações de uma Unidade Produtora de Refeições. **Nutrição em Pauta**. São Paulo: Núcleo, jan/fev 2009.

MINISTÉRIO DA SAÚDE. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Coordenação-Geral da Política de Alimentação e Nutrição. **Guia alimentar para a população brasileira**. Brasília: Ministério da Saúde, 2006.

\_\_\_\_\_. **Estratégias de promoção da alimentação saudável para o nível local: relatório da oficina de Trabalho do I Seminário sobre Política Nacional de promoção da Saúde**. Brasília: CGPAN, 2007. Disponível em: <[http://nutricao.saude.gov.br/documentos/doc\\_tecnico\\_pas\\_nivel\\_local.pdf](http://nutricao.saude.gov.br/documentos/doc_tecnico_pas_nivel_local.pdf)>. Acesso em: 17.ago.2013.

\_\_\_\_\_. **Publicações e materiais educativos da CGPAN**. Disponíveis em: <[www.saude.gov.br/nutricao](http://www.saude.gov.br/nutricao)>. Acesso em: 17.ago.2013.

MINISTÉRIO DA SAÚDE. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Coordenação Geral da Política de Alimentação e Nutrição. SISVAN – Vigilância Alimentar e Nutricional. **Orientações para a coleta e análise de dados antropométricos em serviços de saúde**. Norma Técnica – SISVAN. Material preliminar – Fevereiro 2008. Disponível em: <[http://dtr2004.saude.gov.br/nutricao/documentos/sisvan\\_norma\\_tecnica\\_preliminar\\_crianças.pdf](http://dtr2004.saude.gov.br/nutricao/documentos/sisvan_norma_tecnica_preliminar_crianças.pdf)>. Acesso em: 17.ago.2013.

\_\_\_\_\_. **Programa Saúde na Escola**. Disponível em: <<http://dab.saude.gov.br/portaldab/pse.php>>. Acesso em: 17.ago.2013. MMA – MINISTÉRIO DO MEIO AMBIENTE. Secretaria de Articulação Institucional e Cidadania Ambiental. Departamento de Educação Ambiental. **Educação ambiental**. Disponível em: <[www.mma.gov.br/sitio/index.php?ido=conteudo.monta&idEstrutura=20](http://www.mma.gov.br/sitio/index.php?ido=conteudo.monta&idEstrutura=20)>. Acesso em: 17.ago.2013.

MONTEIRO, C. A. ; MONDINI, L. ; COSTA, R. B. L. Mudanças na composição e adequação nutricional da dieta familiar nas áreas metropolitanas do Brasil (1988-1996). **Rev Saúde Pública**, v. 34, n. 3, p. 251-58, 2000.

NASCIMENTO NETO, FÉNELON DO (Org.). Ministério do Desenvolvimento Agrário. Secretaria de Agricultura Familiar. **Recomendações básicas para a aplicação das boas práticas agropecuárias e de fabricação na agricultura familiar.** Brasília, DF: Embrapa Informação Tecnológica, 2006. 243 p. — (Programa de Agroindustrialização da Agricultura Familiar).

NEDER, Maria Lúcia Cavalli, LINO; Élide Maria Loureiro. **Programa Nacional de Alimentação Escolar.** Brasília: MEC, FNDE, SEED, 2006. 100 p. (Formação pela Escola). Disponível em: <[http://www.fnde.gov.br/home/formacao\\_pela\\_escola\\_modulos.html](http://www.fnde.gov.br/home/formacao_pela_escola_modulos.html)>. Acesso em: 17.ago.2013.

QUINTAES, K. D. Utensílios para alimentos e implicações nutricionais. **Rev. Nutr.** 2000, vol. 13, n. 3, pp. 151-156. Disponível em: <<http://www.scielo.br/pdf/rn/v13n3/7901.pdf>>. Acesso em 17 ago. 2013.

SANTOS, L. A. S. Educação alimentar e nutricional no contexto da promoção de práticas alimentares saudáveis. **Rev. Nutr.** 2005, vol. 18, no. 5, pp. 681-692. Disponível em: <<http://www.scielo.br/pdf/rn/v18n5/a11v18n5.pdf>>. Acesso em: 17.ago.2013.

SCHMITZ, B. A. S. et al. A escola promovendo hábitos alimentares saudáveis: uma proposta metodológica de capacitação para educadores e donos de cantina escolar. **Cad. Saúde Pública.** 2008, vol. 24, suppl. 2, pp. s312-s322. Disponível em: <<http://www.scielo.br/pdf/csp/v24s2/16.pdf>>. Acesso em: 17.ago.2013.

UNITED NATIONS. Office of the United Nations High Commissioner for Human Rights. **Universal Declaration of Human Rights.** Disponível em: <<http://www.unhcr.org/refugees/udhr/lang-por.htm>>. Acesso em: 21.out. 2005.

WHO – World Health Organization. de Onis M, Onyango AW, Borghi E, Siyam A, Nishida C, Siekmann J. Development of a WHO growth reference for school-aged children and adolescents. **Bulletin of the World Health Organization** 2007; 85: 660-667. Disponível em: <<http://www.who.int/growthref/en>>. Acesso em: 17.ago.2013.

WHO – World Health Organization. **Iron deficiency anaemia: assessment, revention and control: a guide for programme managers** Geneva, World Health Organization: 2001. Disponível em: <[http://www.who.int/nutrition/publications/anaemia\\_iron\\_pub/en](http://www.who.int/nutrition/publications/anaemia_iron_pub/en)>. Acesso em: 17.ago.2013.





















