

MANUAL PARA FORMAÇÃO DE MERENDEIRAS(OS)



MANUAL PARA FORMAÇÃO DE MERENDEIRAS(OS)

Elaboração: Centro Colaborador em Alimentação e Nutrição do Escolar da Universidade Federal do Rio Grande do Sul (CECANE UFRGS)

Apoio e atualização: Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE)

Apoio financeiro: A diagramação final e a impressão da 2ª edição ocorreram com recursos do Projeto “Alimentação Escolar Nota 10: Formação e Valorização de Merendeiras e Nutricionistas”, fruto da parceria entre Itaipu Binacional, por meio do Programa Itaipu Mais que Energia, Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE), Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sul de Minas Gerais (IFSULDEMINAS) e Fundação de Apoio ao Desenvolvimento da Extensão, Pesquisa, Ensino Profissionalizante e Tecnológico (Fadema).

Itaipu Binacional, financiadora da iniciativa por meio do Programa “Itaipu Mais que Energia”, atua ativamente em todas as fases do projeto, trazendo sua reconhecida experiência em responsabilidade socioambiental e educação alimentar.

BRASÍLIA/DF
2025

Todos os direitos reservados. É permitida a reprodução parcial ou total desta obra, desde que citada a fonte e que não seja para venda ou qualquer fim comercial.

2º edição – 2024

FINANCIAMENTO, PUBLICAÇÃO E INFORMAÇÕES

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

FUNDO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO DA EDUCAÇÃO

DIRETORIA DE AÇÕES EDUCACIONAIS

COORDENAÇÃO GERAL DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

COORDENAÇÃO DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL

DIVISÃO DE EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL

SBS, Quadra 2, Bloco F, 4º andar – Edifício FNDE

CEP: 70.070-929 – Brasília / DF

cgpae@fnde.gov.br

PRESIDENTE DO FUNDO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO DA EDUCAÇÃO – FNDE

Fernanda Mara de Oliveira Macedo Carneiro Pacobahyba

DIRETOR DE AÇÕES EDUCACIONAIS (DIRAE)

Anderson Wilson Sampaio Santos

COORDENADORA-GERAL DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Karine Silva dos Santos

COORDENADOR DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL

Daniel Henrique Bandoni

CHEFE DE DIVISÃO DE EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL

Mariana Belloni Melgaço

ELABORAÇÃO E INFORMAÇÕES

Centro Colaborador em Alimentação e Nutrição do Escolar (CECANE UFRGS).

Universidade do Rio Grande do Sul (UFRGS). Faculdade de Medicina – Curso de Graduação em Nutrição. E-mail: cecane@ufrgs.br

ATUALIZAÇÃO E REVISÃO GERAL

Juarez Alexandre Calil

Mariana Belloni Melgaço

Cybelle de Aquino Torres Alves

Marília Barreto Pessoa Lima Rodrigues

Marília Bohnen de Barros

COLABORAÇÃO

Cileide Cunha Moulin Débora Rieger

Cheila Mineia Daniel de Paula

Carla Mariely Negrão Farias

Daiany Renally Ferreira Bezerra

Eliziane Francescato Ruiz

Gabriela Corrêa Souza

Isabela Cristina de Castro Alves

Ingrid Giovanna Alves Tavares

Lorena Gonçalves Chaves Medeiros

Luciane Uberl

Mariana Dihl Schiffner

Nair Maria Balem Roberta Capalonga

Paula Bernardes Machado

Sônia de Negri Viviani Ruffo de Oliveira

Vanessa Magnus Hindle

PROJETO GRÁFICO, CAPA E ILUSTRAÇÕES

Nestabulo Ramos

Ficha catalográfica

M294 Manual para formação de merendeiras(os) / Centro Colaborador em Alimentos e Nutrição do Escolar da Universidade Federal do Rio Grande do Sul ; colaboração de Cileide C. M. Débora Rieger ... [et al.] / Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação, Programa Nacional da Alimentação Escolar.
- 2. ed. - Brasília : FNDE, 2025.
160 p. : il. color.

1. Alimentação escolar. 2. Merendeiras - Formação. I. Rieger, Cileide C. M. Débora. II. Centro Colaborador em Alimentos e Nutrição do Escolar da Universidade Federal do Rio Grande do Sul. III. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (Brasil). IV. Programa Nacional de Alimentação Escolar (Brasil). V. Título.

CDU 371.217.2

Agradecimento

Gostaríamos de agradecer a todos os profissionais que, de alguma forma, colaboraram com a elaboração da metodologia de formação de merendeiras, com a construção de algumas propostas de atividades, bem como com idealização deste manual.



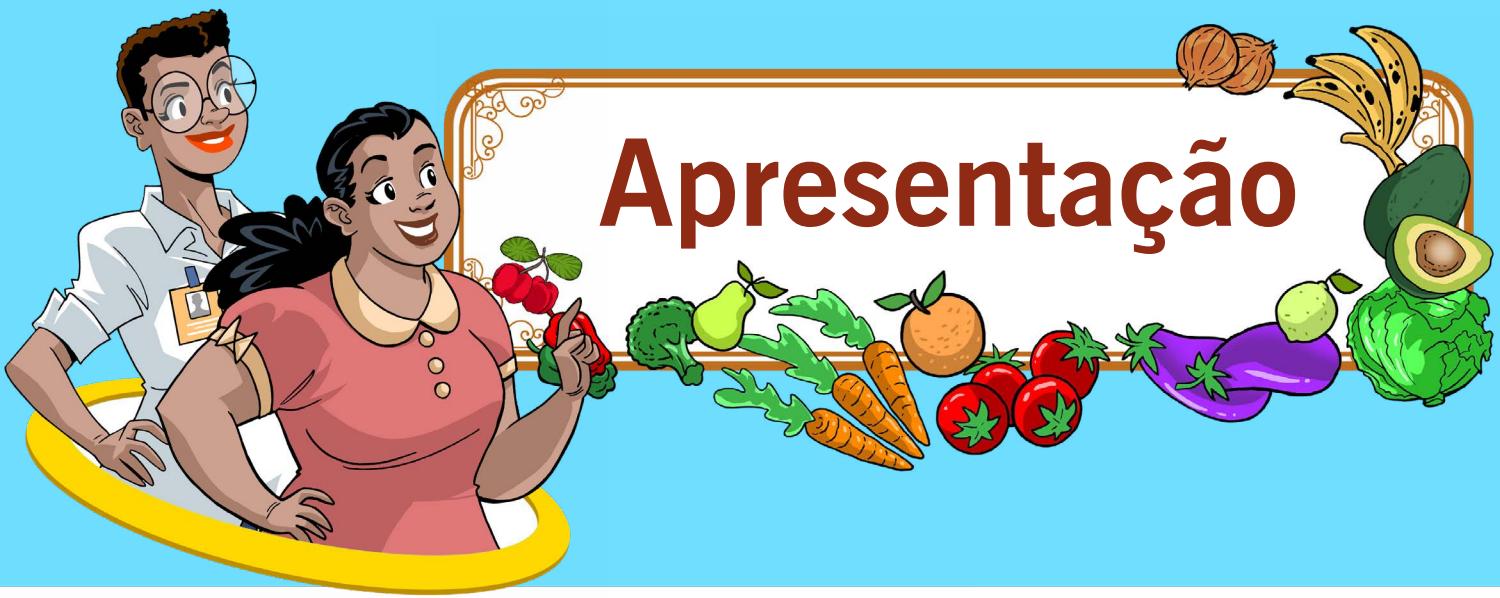
Sumário

APRESENTAÇÃO	10
PREFÁCIO	11
INTRODUÇÃO	13
CAPÍTULO 1 – ALIMENTAÇÃO ESCOLAR.....	16
1.1 Alimentação como direito.....	16
1.2 Alimentação como direito no ambiente escolar.....	17
1.3 Promoção da alimentação saudável no ambiente escolar	18
1.4 O papel da merendeira(o) de alimentos na alimentação escolar.....	20
CAPÍTULO 2 - FORMAÇÃO DE MERENDEIRAS(OS).....	22
2.1 Responsabilidades no contexto da formação de merendeiras(os) do PNAE	22
2.2 Contextualização da formação de merendeira(o).....	23
CAPÍTULO 3 - O PROCESSO DE FORMAÇÃO DE MERENDEIRA(O).....	26
3.1 Bases Teórico-Metodológicas da Educação para Formação de merendeira(o)	26
3.2 Considerações sobre a formação de merendeiras(os) na alimentação escolar	28
3.3 Assuntos a serem abordados em formações de merendeiras(os) na alimentação escolar	30
CAPÍTULO 4 – ETAPAS DO PROCESSO FORMATIVO.....	32
4.1 Planejamento.....	32
4.2 Execução	42
4.3 Avaliação	43

CAPÍTULO 5 – METODOLOGIA E ESTRATÉGIAS PARA FORMAÇÃO DE MERENDEIRAS(OS)	46
5.1 Metodologias participativas e ativas.....	46
5.2 Como selecionar uma estratégia/dinâmica.....	47
5.3 Exposição Dialogada	48
5.4 Estrutura das atividades sugeridas neste material.....	49
 CAPÍTULO 6 - PROPOSTAS DE ATIVIDADES	50
6.1 Apresentação dos participantes.....	54
Atividade 01. Apresentação – “achando as metades”	54
Atividade02. Identidade	55
6.2 Levantamento da realidade de trabalho	56
Atividade 03. Facilidades e obstáculos no PNAE	56
Atividade 04. Facilidades e obstáculos no meu trabalho.....	57
6.3 Direto Humano à Alimentação Adequada e Segurança Alimentar e Nutricional	58
Atividade 05. Balão Surpresa. Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA).....	58
Atividade 06. Problematização. O que o governo faz para garantir o Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA), principalmente para os escolares?	59
Atividade 07. Direito humano à alimentação adequada (DHAA) e segurança alimentar e nutricional (SAN). o que isso tem a ver com o PNAE?.....	60
Atividade 08. Qual é o papel dos atores envolvidos no PNAE na garantia da segurança alimentar e nutricional (SAN)?.....	62
6.4 Programa Nacional de Alimentação Escolar	64
Atividade 09. Meus conhecimentos sobre o PNAE (verdadeiro ou falso).....	64
Atividade 10. Exposição dialogada. Histórico e panorama atual do PNAE	64
Atividade 11. “Quebrando a cabeça” para organizar o PNAE.....	70
Atividade 12. A trilha da alimentação escola	73
Atividade 13. O trabalho das(os) merendeiras(os) na escola	74
Atividade 14. Atribuições dos atores do PNAE.....	75
Atividade 15. Exposição dialogada e estudo de caso sobre cardápios	78

Atividade 16. Teste de aceitabilidade.....	79
6.5 Compras no Programa Nacional de Alimentação Escolar	80
Atividade 17. Exposição dialogada. Processo de compra de alimentos para o PNAE.....	80
Atividade 18. Conhecendo os produtos adquiridos para a Alimentação Escolar	81
6.6 Controle Social.....	82
Atividade 19. Estudo de caso e discussão coletiva. controle social	82
Atividade 20. Júri simulado – o controle social no PNAE.....	83
Atividade 21. Escrevendo sobre o controle social.....	86
6.7 Educação Alimentar e Nutricional.....	86
Atividade 22. Saúde e alimentação no contexto da educação	86
Atividade 23. Exposição dialogada. Transição alimentar e nutricional e as fases de crescimento e desenvolvimento da criança.....	93
Atividade 24. Compreendendo a Transição Nutricional	94
Atividade 25. Composição de uma alimentação saudável.....	95
Atividade 26. Painel coletivo. alimentação saudável é.....	96
Atividade 27. Promovendo a alimentação saudável na escola	97
Atividade 28. Era uma vez	102
Atividade 29. Colcha de retalhos.....	102
Atividade 30. Conhecendo a produção local	103
Atividade 31. Guia Alimentar para a População Brasileira	104
Atividade 32. De onde vêm os alimentos?	105
Atividade 33. O que os rótulos de alimentos estão nos dizendo?.....	106
Atividade 34. Necessidades alimentares especiais.....	107
Atividade 35. Mitos e dúvidas sobre alimentação	107
6.8 Controle Higiênico-Sanitário.....	108
Atividade 36. Técnica de inoculação de cultura e observação do crescimento bacteriano nas placas de petry	108
Atividade 37. Exposição dialogada. doenças transmitidas por alimentos (DTA).....	109

Atividade 38. Jogo dos “erros e acertos” sobre boas práticas na manipulação de alimentos	110
Atividade 39. Atividade prática. o processo de contaminação dos alimentos	112
Atividade 40. Exposição dialogada sobre o processo de contaminação dos alimentos.....	113
Atividade 41. Aplicando os conhecimentos para evitar a contaminação de alimentos/controle de qualidade.....	114
Atividade 42. Visita à escola	115
Atividade 43. Oficina de preparo de alimentos.....	116
Atividade 44. Importância da implementação do manual de boas práticas.....	121
Atividade 45. Refletindo sobre as boas práticas na alimentação escolar	125
Atividade 46. Planilhas de controle dos procedimentos adotados na alimentação escolar	125
6.9 Atividades de Grupo/Integração	128
Atividade 47. O reverso da roda.....	128
Atividade 48. “Desastre natural – Terremoto ou Bombardeio”.....	129
Atividade 49. Balão	131
Atividade 50. Desafio ou Caixa Surpresa.....	132
Atividade 51. Negociação	133
Atividade 52. Sons da Floresta.....	135
Atividade 53. Aquecimento – “dinâmica 1, 2, 3”	135
Atividade 54. Caixa registradora.....	136
Atividade 55. Comunicação – E.T. de tênis.....	138
Atividade 56. Pássaros no ar.....	140
Atividade 57. Reflexão individual	141
Atividade 58. Construindo a estrada da Formação	142
6.10 Avaliação das Formações	144
Atividade 59. Avaliando a formação.....	144
Atividade 60. Avaliação da formação. Que bom e que tal?	146
CONSIDERAÇÕES FINAIS	147
REFERÊNCIAS	148
APÊNDICE I – Modelo de questionário para avaliação do perfil das(os) merendeiras(os).	151
APÊNDICE II – Modelo de questionário de diagnóstico	153
POSFÁCIO: Alimentação Escolar Nota 10 Valorização e formação de quem alimenta o Brasil que aprende	159



Apresentação

Prezadas(os),

É com grande satisfação que apresentamos esta atualização do Manual de Formação para Merendeiras(os), um recurso essencial para aprimorar o trabalho de todos os profissionais envolvidos na alimentação escolar. Esta publicação, que teve sua primeira versão lançada em 2014, foi revisada e aprimorada para melhor atender às necessidades e desafios atuais do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

O PNAE é uma política pública que vai além da simples oferta de alimentos. Ele se fundamenta na promoção da educação alimentar e nutricional, visando formar cidadãos conscientes e saudáveis.

Desde 2009, com a Lei nº 11.947, o FNDE, em parceria com estados e municípios, tem se a responsabilidade em capacitar os recursos humanos que atuam no PNAE. A Resolução CD/FNDE nº 6, de 8 de maio de 2020, reforça essa necessidade, destacando a importância de ações contínuas de formação.

Nesse contexto, as merendeiras e os merendeiros desempenham um papel fundamental. Esses profissionais, não apenas alimentam nossos alunos, mas do que preparar refeições, são agentes

de transformação, contribuindo diretamente para a saúde e o desenvolvimento dos nossos estudantes. Através de suas mãos, o alimento se transforma em um instrumento pedagógico, capaz de ensinar sobre nutrição, hábitos alimentares saudáveis e sustentabilidade.

Visando alcançar essa missão, este manual, desenvolvido pelo CECANE UFRGS, tem como propósito subsidiar metodologicamente os profissionais responsáveis pela formação das(os) merendeiras(os), incluindo tópicos com conteúdo de metodologias participativas. Nosso objetivo é que esses profissionais se sintam preparados e inspirados a aplicar e disseminar os conhecimentos adquiridos, contribuindo para a excelência do PNAE.

Agradecemos pelo empenho e dedicação de cada um de vocês. Temos a certeza de que, juntos, podemos transformar a alimentação escolar em uma poderosa ferramenta educativa, que beneficiará não apenas os estudantes, mas toda a comunidade escolar.

Atenciosamente,

Fernanda Macedo Pacobahyba
Presidente do FNDE

Prefácio

Prezado(a) leitor(a),

O Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE), entre outras atribuições, tem a competência de prestar orientações técnicas para o bom desempenho do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e cooperar no processo de capacitação dos recursos humanos envolvidos na execução do Programa (Brasil, 2009).

Com a finalidade de qualificar a gestão do PNAE, foram instituídos, por meio de convênios entre o FNDE e Universidades Federais, os Centros Colaboradores em Alimentação e Nutrição Escolar (Cecanes). Desde 2007, os Centros prestam apoio técnico e operacional aos envolvidos na execução do Programa, auxiliando na implementação de suas diretrizes e na consolidação da política de Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) no ambiente escolar (Vasconcelos, 2013; Brasil, 2022). O CECANE, Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS) desenvolve, entre outras ações, cursos de formação para os atores do PNAE [nutricionistas, conselheiros e merendeiras(os)], assessoria aos municípios e pesquisas relacionadas à saúde e à alimentação escolar.

Segundo a legislação do PNAE, Lei nº 11.947/2009, de 16 de junho de 2009, cabe aos estados e municípios “realizar, em parceria com o FNDE, a capacitação

dos recursos humanos envolvidos na execução do PNAE e no controle social”. Além disso, a Resolução CD/FNDE nº 6, de 8 de maio de 2020, menciona a importância da adoção de medidas que garantam desde o preparo da alimentação escolar com adequadas condições higiênico sanitárias até o seu consumo pelos alunos atendidos pelo Programa. Entre elas, destaca-se a formação dos responsáveis pela preparação das refeições servidas aos estudantes no âmbito escolar (Brasil, 2009; Brasil, 2020).

Os cursos de formação são fundamentais para a implementação e manutenção da alimentação saudável no ambiente escolar. Entretanto, observou-se uma grande demanda, principalmente dos nutricionistas participantes de ações realizadas por este Centro Colaborador, de solicitações para a formação de merendeiras(os), a participação em eventos, rodas de conversa e treinamentos e de sugestões de atividades a serem realizadas com esse público. O que possivelmente aumenta o interesse desses profissionais é o fato da equipe do CECANE UFRGS ter desenvolvido, em 2007, o produto “Metodologia para capacitação de merendeiras” e realizado cursos para 226 manipuladores vinculados à Secretaria Estadual de Educação do Rio Grande do Sul, em 2007 e 2008. As solicitações recorrentes deste público também se justificam por serem atribuições do nutricionista, conforme as recomendações do Conselho Federal de Nutricionistas.

Além disso, em 2008 o CECANE UFRGS realizou a pesquisa intitulada “Estudo sobre Boas Práticas de Produção da Alimentação Escolar em uma amostra de Escolas Atendidas pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar no Município de Porto Alegre - RS”, que teve como objetivo determinar as condições higiênico sanitárias dos serviços de alimentação de escolas públicas atendidas pelo Programa Nacional de Alimentação do Escolar na cidade de Porto Alegre. Durante a pesquisa foram visitadas escolas estaduais, cujos profissionais já haviam participado da formação, citada anteriormente. A partir das observações, constatou-se que, apesar de elogiarem o curso que participaram, muitos dos conteúdos abordados não estavam sendo colocados em prática. Este fato serviu para que a equipe refletisse sobre a importância de formação destes profissionais não ocorrer de forma pontual e percebesse a necessidade das atividades não acontecerem de forma descontextualizada, sem que haja retomada periódica dos conteúdos e das orientações.

Baseando-se nisso, o CECANE UFRGS verificou a necessidade do desenvolvimento de um material de apoio que pudesse fornecer embasamento teórico e científico aos profissionais atuantes no PNAE, para a formação de merendeiras(os) que atuam no Programa. Este documento é destinado aos responsáveis pela formação das merendeiras(os) das escolas, incluindo gestores, setor pedagógico e de alimentação escolar, nutricionistas, entre outros.

Para tanto, o CECANE UFRGS reuniu uma equipe de profissionais das áreas da nutrição e educação para elaboração deste Manual, que tem como objetivo principal fornecer embasamento teórico e científico subsidiando o planejamento e realização da formação de merendeiras(os) do PNAE, de forma integrada com a comunidade escolar e pautada em metodologias partici-

pativas, qualificando-os nos campos da oferta da alimentação escolar e da educação alimentar e nutricional. Além disto, propõem-se temas importantes a serem trabalhados e recomenda-se atividades práticas para alguns dos assuntos sugeridos. Visando um melhor aproveitamento desse material, aconselha-se que primeiro seja realizada uma leitura reflexiva de todo o conteúdo.

Após 10 anos da primeira publicação e, diante de novos desafios e demandas relatadas pelos profissionais que atuam no PNAE, este Manual foi reeditado, em sua 2^a versão, para apresentar novas orientações e reflexões técnicas, incluindo os avanços legislativos e enfatizando a interface entre a atuação das(os) merendeiras(os) e o desenvolvimento de ações de educação alimentar e nutricional.

Desejamos a você uma boa leitura e esperamos que este material possa auxiliar no desenvolvimento de suas atividades!

Autores



Introdução



O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) tem sido referência nacional e internacional para a promoção de segurança alimentar no Governo Federal. Desde a sua implementação (na década de 50), este Programa vem sendo aprimorado para se adequar e atender às demandas epidemiológicas do Brasil.

Nesse contexto, em 2014, o Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE), em parceria com o Centro Colaborador em Alimentação e Nutrição do Escolar do Rio Grande do Sul (CECANE/UFRGS), publicou a 1ª edição do Material Orientativo para Formação de Manipuladores de Alimentos que atuam na Alimentação Escolar.

Em 2024, este manual passou por revisão e atualização sendo lançado a 2ª edição com um novo título: Manual para Formação de Merendeiras(os)

Buscando alcançar esse propósito, esse manual busca subsidiar metodologicamente os profissionais responsáveis pela formação das merendeiras(os), com embasamento para a execução da formação contínua*, considerando que o aprendizado e a mudança de hábito só são possíveis com atividades permanentes e o uso de metodologias participativas, que possibilitem reflexão quanto às práticas no PNAE.

* **FORMAÇÃO CONTÍNUA** - Pode ser considerada como um meio de melhoramento das relações de trabalho, e do próprio trabalho, na qual se permite a produção, a busca e troca de saberes diferenciados aos habitualmente instituídos. Neste sentido, consiste em um conjunto de ações com foco formativo, visando o desenvolvimento pessoal e profissional dos indivíduos, a fim de prepará-los para a realização de suas funções, possibilitando novas formas de execução de suas práticas (BRASIL, 2012). Segundo Nóvoa (2019), “a formação não se constrói por acumulação (de cursos, de conhecimento ou de técnicas), mas sim por um trabalho de reflexividade crítica sobre as práticas e de (re)construção permanente de uma identidade pessoal”.

Este Manual proporciona suporte teórico e operacional para a estruturação da formação de merendeiras(os), desde o seu planejamento até a execução e a avaliação, conforme a realidade do Município e/ou Estado, do público-alvo, sem duração pré-determinada ou formato padrão. Propõe temáticas im-

portantes para a formação de merendeiras(os) relacionadas à alimentação escolar e fornece referencial teórico e científico sobre os temas sugeridos. Apresenta sugestões de atividades que podem ser generalizadas ou adaptadas de acordo com a temática escolhida e as necessidades de cada local, possibilitando o aprimoramento dos conhecimentos e habilidades básicas das(os) merendeiras(os) para execução das suas atribuições.

Este manual de formação está organizado em cinco capítulos. O primeiro capítulo, “Alimentação Escolar” está dividido nas seguintes temáticas, focadas no ambiente escolar: Alimentação como direito, Promoção da alimentação saudável e o Papel da(o) merendeira(o). Ao abordar a alimentação como direito, o texto traz algumas referências sobre as políticas e ações necessárias para a promoção e a garantia da segurança alimentar e nutricional da população. Neste capítulo é

apresentado o objetivo do PNAE, bem como a quem o programa é destinado. São descritas também as atribuições e atividades desenvolvidas por merendeiras(os) nas escolas.

O segundo capítulo refere-se à formação de merendeiras(os) e encontra-se divido em dois tópicos. Inicialmente são abordadas as leis e resoluções referentes às orientações técnicas e ao processo de formação das(os) merendeiras(os). Na sequência é ressaltada a importância da ação integrada na formação de merendeira(o). No tópico seguinte, a partir de uma revisão da literatura, é realizada uma contextualização da formação de merendeira(o).

O processo de formação de merendeira(o) é destacado no terceiro capítulo, no qual é apresentada a justificativa metodológica, a partir de uma fundamentação teórica baseada numa prática de uma pedagogia crítica da educação, em que o espaço de reflexão se faz presente, no qual os atores aprendem partilhando experiências e buscam diante das necessidades possibilidades de mudanças. Ainda neste capítulo, é apresentada a relevância do acompanhamento e da formação contínua no sentido de aprimorar as práticas e desenvolver suas atribuições.

Estão sinalizados alguns pontos importantes a serem considerados no processo de formação, entre eles: integração entre os diferentes segmentos, compreensão da importância das questões relacionadas à alimentação escolar, o planejamento e execução da formação. Como fechamento do capítulo são apresentadas sugestões de temas considerados como importantes para serem trabalhados com este público.

No capítulo quatro encontram-se detalhadas as etapas de planejamento, execução e avaliação, com vistas a auxiliar os responsáveis pela ali-



mentação escolar na organização e dinamização do projeto de formação das(os) merendeiras(os). Através do planejamento são programadas ações indicando as prioridades básicas, os recursos e os meios para se atingir os objetivos. O planejamento contempla três dimensões: a análise da realidade, a Projeção de Finalidades e o Plano de Mediação. Na segunda etapa da formação - a Execução é o momento em que se materializa tudo o que foi planejado. Na última etapa - a Avaliação tem como objetivo verificar os resultados e impactos

decorrentes das diversas atividades desenvolvidas ao longo do projeto.

Finalizando este manual, são apresentadas, nos quinto e sexto capítulos, noções importantes sobre as atividades e estratégias indicando alguns procedimentos do como selecioná-las. Os capítulos proporcionam também diferentes propostas de atividades em grupos como meios de auxiliar o desenvolvimento do processo ensino-aprendizagem, promovendo a comunicação, a participação e a tomada de decisões.



Capítulo 1

Alimentação Escolar



1.1 Alimentação como direito

A alimentação adequada é direito fundamental do ser humano, consagrado na Constituição Federal, devendo o poder público adotar políticas e ações que se façam necessárias para promover e garantir a Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) da população.

Segundo a Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional (LOSAN), SAN consiste na realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base práticas alimentares promotoras da saúde que respeitem a diversidade cultural e que sejam ambiental, cultural, econômica e socialmente sustentáveis (Brasil, 2006a).

Neste sentido, a SAN enquanto realização do Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA) abrange não apenas o provimento de alimentos, mas também o direito dos indivíduos ao acesso, de forma regular e permanente, a alimentos de qualidade e em quantidade adequada, baseado em práticas alimentares promotoras de saúde (Brasil, 2006a).

Além disso, a Política Nacional de Alimentação e Nutrição (PNAN) insere-se na perspectiva do DHAA, tendo como propósito melhorar as condições de alimentação e assegurar a SAN da população brasileira. Entre suas diretrizes, encontram-se a promoção de práticas alimentares saudáveis, a adoção de ações para acesso aos alimentos, a garantia da segurança e qualidade dos alimentos, a prevenção e controle de doenças relacionadas à nutrição, e a capacitação de recursos humanos (Brasil, 2011).

É importante lembrar que a alimentação adequada é um direito e uma necessidade fundamental para todas as crianças e adolescentes. A Resolução CD/FNDE nº 3, de 4 de fevereiro de 2025, destaca a importância de ter cardápios planejados por nutricionistas que priorizam alimentos in natura ou minimamente processados. Isso garante que as refeições sejam saudáveis e nutritivas, ajudando no bem-estar e no desenvolvimento das crianças, além de promover hábitos alimentares que respeitam a diversidade cultural e a sustentabilidade.

1.2 Alimentação como direito no ambiente escolar

A Constituição Federal de 1988 reconhece a alimentação como um direito dos escolares matriculados na rede pública de ensino, devendo ser garantido por meio de um programa suplementar. O Programa Nacional de Alimentação Escolar, implantado em 1955 e atualmente gerenciado pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação

O PNAE tem como objetivo contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de hábitos alimentares saudáveis dos alunos, por meio de ações de educação alimentar e nutricional e da oferta de refeições que atendam às necessidades nutricionais, durante o período letivo (Brasil, 2020).

Como processo de descentralização, na década de 90, o FNDE passou

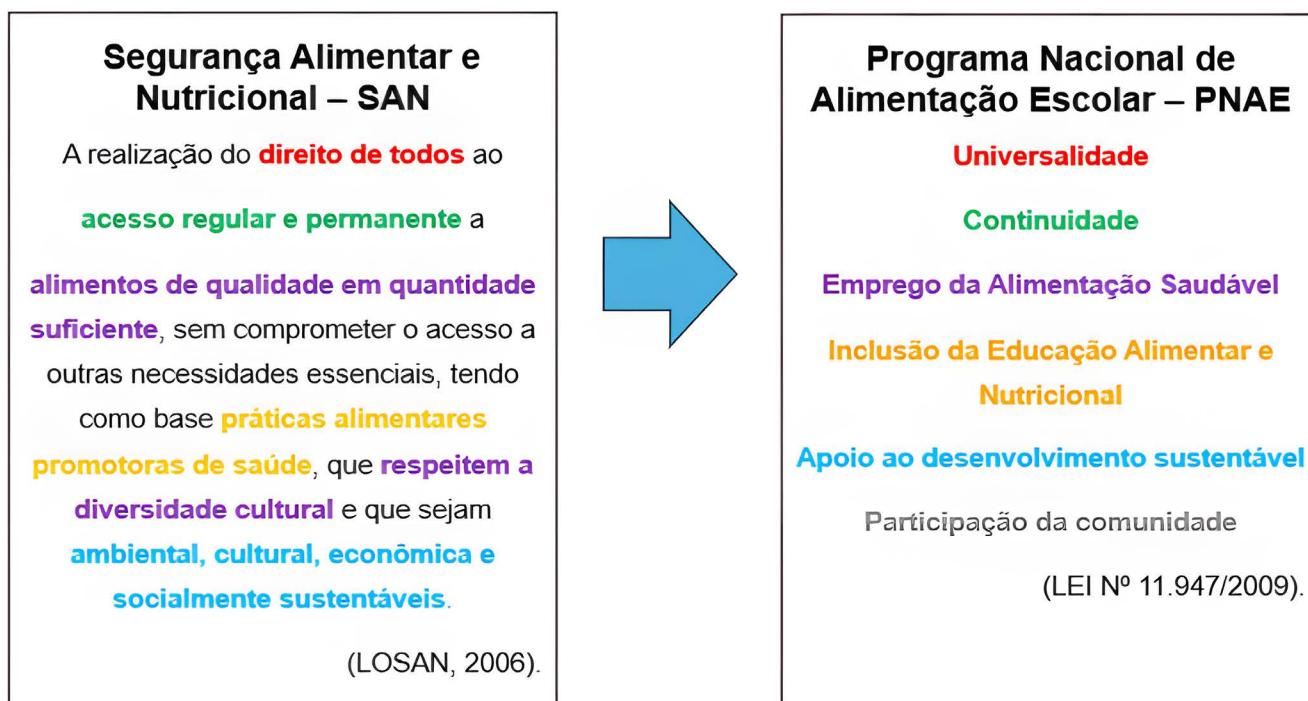


Figura 01: Relação entre o conceito de Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) e o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

(FNDE), é o programa social mais antigo do país na área de SAN. O PNAE apresenta função estratégica na consolidação do DHAA, ao fornecer alimentação de qualidade, de forma permanente, contribuindo com a saúde dos seus beneficiários (Pinto et. al, 2024). A seguir, a figura 01 apresenta uma representação da relação do conceito de SAN e as diretrizes do PNAE, ressaltando a sua importância na efetivação da SAN no contexto escolar.

Atualmente a base legal do Programa Nacional de Alimentação Escolar é a Lei nº 11.947, de 16 junho de 2009, e a Resolução CD/FNDE nº6, de 8 de maio de 2020 e suas alterações e substituições.

Informações sobre alimentação escolar e respaldo legal do PNAE podem ser encontradas no site do FNDE (www.gov.br/fnde).

a transferir o recurso financeiro diretamente aos estados e municípios. Essa forma de gerenciamento permitiu a melhoria da qualidade nutricional dos cardápios, pela adequação aos hábitos alimentares regionais e inserção de produtos naturais, possibilitando também a aquisição de gêneros alimentícios dos fornecedores locais (Taglietti, 2024).

Avanços ocorrem no PNAE com a publicação da Lei nº 11.947 em junho de 2009, como: a ampliação dos beneficiários do programa para toda a rede pública de educação básica e de jovens e adultos; a inserção de ações de educação alimentar e nutricional, a fim de agregar o caráter educacional à alimentação oferecida na escola; e a exigência de que, no mínimo, 30% do total dos recursos repassados pelo FNDE devam ser utilizados na compra direta de produtos da agricultura familiar, estimulando o desenvolvimento econômico de forma sustentável (Brasil, 2020).

Segundo a Lei 11.947/2009 são diretrizes da alimentação escolar o emprego da alimentação saudável e adequada, compreendendo o uso de alimentos variados, seguros, que respeitem a cultura, as tradições e os hábitos alimentares saudáveis, em conformidade com a sua faixa etária e seu estado de saúde, inclusive das pessoas com necessidades específicas, além da inclusão da educação alimentar e nutricional no processo de ensino e aprendizagem (Brasil, 2009).

O Programa é destinado aos estudantes matriculados na educação básica (creche, pré-escola, ensino fundamental, médio, educação de jovens e adultos) de escolas públicas, inclusive as escolas localizadas em áreas indígenas e remanescentes de quilombos, e, ainda, as escolas filantrópicas, confessionais, comunitárias e conveniadas.

Segundo dados do FNDE, em 2023, foram atendidos mais de 40 milhões

de estudantes pelo Programa, correspondendo a, aproximadamente, 20% da população brasileira, sendo que o orçamento destinado pelo Governo Federal à alimentação escolar foi de R\$ 5,5 bilhões (Brasil, 2023).

1.3 Promoção da Alimentação Saudável no Ambiente Escolar

Nos últimos anos, há uma grande preocupação com as modificações no perfil nutricional da população, em função da má alimentação e do sedentarismo, observa-se um crescente aumento do excesso de peso e o avanço de doenças crônicas não transmissíveis. Este fato, especialmente em crianças e adolescentes, motiva a preocupação e demanda a realização de ações de Educação Alimentar e Nutricional (EAN), principalmente no ambiente escolar (Bosoi et al. 2016), que são consideradas pelo Marco de Referência de EAN para Políticas Públicas como uma estratégia fundamental para a prevenção e controle dos problemas alimentares e nutricionais contemporâneos. Este documento tem como propósito qualificar e referenciar as ações de EAN, além de promover um campo comum de reflexão e orientação da prática, trazendo a problemática da abordagem educativa e alguns princípios norteadores (Brasil, 2012).

Sabe-se que a alimentação nos primeiros anos de vida exerce papel fundamental no crescimento, desenvolvimento cognitivo, bem como na prevenção de diversas doenças. Neste sentido, a escola pode e deve fazer parte do processo de promoção de saúde, já que desempenha uma grande influência sobre as crianças, devendo o tema alimentação estar inserido no currículo escolar (Guedes & Souza, 2021).

Neste contexto, de melhorar a qualidade da alimentação e de promover a saúde no ambiente escolar, a legislação do PNAE traz recomendações

para a elaboração dos cardápios e a aquisição dos gêneros alimentícios, entre elas: oferta diferenciada por faixa etária; respeito às necessidades nutricionais específicas, como por exemplo, alergias e intolerâncias alimentares; garantia de oferta de frutas, legumes e verduras; utilização de, no mínimo, 30% (trinta por cento) do total dos recursos financeiros repassados pelo FNDE na aquisição de gêneros alimentícios diretamente da Agricultura Familiar; priorização da aquisição de alimentos orgânicos e/ou agroecológicos (Brasil, 2020).

A Educação Alimentar e Nutricional (EAN) é fundamental para promover hábitos saudáveis entre os estudantes e deve ser uma prioridade nas escolas. As diretrizes da Resolução CD/FNDE nº 6/2020 destacam a importância de ações de EAN que integrem a alimentação saudável ao currículo escolar, capacitando tanto os alunos quanto os profissionais envolvidos na alimentação escolar. Nesse contexto, a formação contínua das merendeiras (os) é essencial, pois esses (as) profissionais desempenham um papel crucial na preparação das refeições e na educação dos estudantes sobre a importância de uma alimentação equilibrada. Investir na capacitação dessas profissionais não só melhora a qualidade das refeições, mas também fortalece a promoção de hábitos alimentares saudáveis, contribuindo para o bem-estar e o desenvolvimento integral das crianças.

É fundamental que a alimentação escolar atenda a todas as necessidades nutricionais das crianças, respeitando também as eventuais restrições alimentares. Conforme destacado na Resolução CD/FNDE nº 6/2020, é importante garantir que todos os alunos tenham acesso a refeições que sejam adequadas às suas condições de saúde e preferência. Isso não apenas promove o bem-estar e a saúde dos estudantes, mas também assegura que a alimentação escolar seja inclusiva, beneficiando a diversidade que existe nas escolas.

PRINCÍPIOS DAS AÇÕES DE EAN NO PROCESSO DE ENSINO E APRENDIZAGEM

- I – Sustentabilidade social, ambiental e econômica;
- II – Abordagem do sistema alimentar, na sua integralidade;
- III – Valorização da cultura alimentar e respeito à diversidade de opiniões e perspectivas, considerando a legitimidade dos saberes e das diferentes naturezas;
- IV – A comida e o alimento como referências; valorização da culinária enquanto prática emancipatória;
- V – A promoção do autocuidado e da autonomia;
- VI – A educação enquanto processo permanente e gerador de autonomia e participação ativa e informada dos sujeitos;
- VII – A diversidade nos cenários de prática;
- VIII – Intersetorialidade;
- IX – Planejamento, avaliação e monitoramento das ações

A Resolução CD/FNDE nº 06/2020 define como Educação Alimentar e Nutricional “o conjunto de ações formativas, de prática contínua e permanente, transdisciplinar, intersetorial e multiprofissional, que objetiva estimular a adoção voluntária de práticas e escolhas alimentares saudáveis que colaborem para a aprendizagem, o estado de saúde do escolar e a qualidade de vida do indivíduo”.

Reiterando a importância da promoção da alimentação saudável no ambiente escolar, a Lei nº 13.666, de 16 de maio de 2018, alterou a Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional (Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996) para incluir o tema transversal da educação alimentar e nutricional no currículo escolar (Brasil, 2018a). Nesse contexto, para que ações formativas que promovam a adoção de hábitos alimentares mais saudáveis ocorram de forma efetivamente integrada ao currículo escolar, é fundamental o engajamento de todos os profissionais da educação – Secretários, Diretores, Coordenadores Pe-

dagógicos, outros gestores, Professores, Auxiliares e Merendeiras (os).

Ao considerar a escola como um local estratégico para a promoção da saúde e da alimentação saudável, torna-se fundamental que todos os atores da comunidade escolar tenham conhecimento sobre o assunto e estejam sensibilizados e motivados para a implementação de ações mais efetivas relacionadas à alimentação e nutrição, a fim de colocar em prática as diretrizes de Educação Alimentar e Nutricional dispostas na Lei 11.947/2009, no Decreto nº 11.821/2023, que “Dispõe sobre os princípios, os objetivos, os eixos estratégicos e as diretrizes que orientam as ações de promoção da alimentação adequada e saudável no ambiente escolar”, e na Nota Técnica nº 2810740/2022/COSAN/CGPAE/DIRAE: “Educação Alimentar e Nutricional no PNAE: atores sociais e possibilidades de atuação”.

1.4 O papel da(o) merendeira(o) na alimentação escolar.

Tendo em vista que a alimentação adequada é um direito fundamental do ser humano, o PNAE busca garantir aos alunos o acesso a uma alimentação adequada no âmbito escolar. Por este motivo, é importante que as refeições oferecidas na escola sejam preparadas de acordo com as orientações do nutricionista, respeitando questões nutricionista e higiêni-co-sanitárias, utilizando técnicas de preparo adequadas, que possam fornecer uma alimentação saudável e saborosa, zelando pela saúde dos alunos.

Desde que a Constituição Federal foi promulgada, o Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA) se tornou um alicerce essencial para assegurar que todos tenham acesso a uma alimentação de qualidade. Nesse cenário, o papel das (os) merendeiras (os) é fundamental e vai além de simplesmente preparar refeições; são verdadeiras (os) guardiãs (ões) da saúde e do desenvolvimento dos alunos (as). Ao oferecer pratos nutritivos e saborosos, essas (esses) profissionais não apenas alimentam, mas também ajudam a moldar

hábitos alimentares saudáveis, impactando de forma positiva a vida das crianças e adolescentes.

Segundo a RDC 216/2004 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), considera-se manipulador de alimentos “qualquer pessoa do serviço de alimentação que entra em contato direto ou indireto com o alimento”. Neste sentido, a(o) merendeira(o) tem papel fundamental no que tange à oferta de refeições de qualidade e na formação de hábitos alimentares saudáveis, pois possui contato direto e diário com os escolares, conhecendo também a realidade da escola.

Atualmente, não há uma legislação específica que estabeleça atribuições para as (os) merendeiras(os), podendo, portanto, variar em cada entidade executora. Entre outras atividades, seguem abaixo, exemplos de funções desempenhadas por estes profissionais:

1. Preparação e distribuição de refeições balanceadas: As(os) merendeiras(os) são responsáveis pela preparação e pela distribuição das refeições, conforme as fichas técnicas de preparo das refeições e das orientações dos nutricionistas, corroborando para que os cardápios atendam aos critérios nutricionais estabelecidos.
2. Educação alimentar e nutricional na prática: Ao preparar as refeições, diariamente, a(o) merendeira(o) tem a oportunidade de ensinar os estudantes sobre alimentação saudável na prática. Esses profissionais podem explicar a importância de cada alimento, como eles contribuem para a saúde e, como podem ser combinados para uma dieta equilibrada.
3. Monitoramento da aceitação dos alimentos: A(o) merendeira(o) está em contato direto com os estudantes e pode observar quais alimentos são mais ou menos aceitos. Com essa informação, os nutricionistas podem ajustar os cardápios para aumentar o consumo e aceitação dos alimentos saudáveis pelos estudantes.

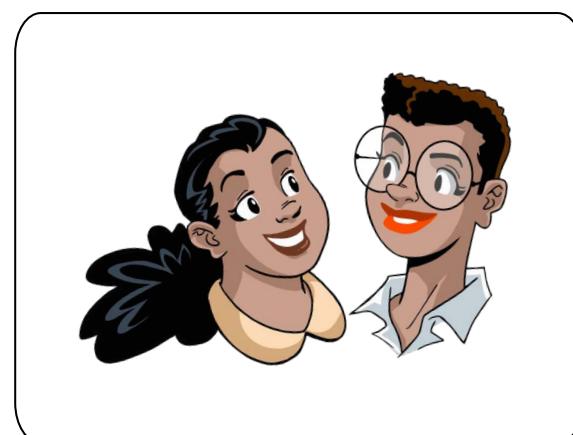
4. Segurança dos Alimentos: A(o) merendeira(o) também é responsável por garantir a segurança dos alimentos, seguindo procedimentos adequados de higiene e armazenamento. Isso é essencial para prevenir doenças transmitidas por alimentos e promover um ambiente escolar saudável.
5. Controle Social: A(o) merendeira(o) pode colaborar, comunicando irregu-

laridades, na execução do PNAE, aos responsáveis legais, uma vez que também faz parte do controle social. Em resumo, as(os) merendeiras(os) desempenham funções essenciais, no PNAE, não apenas na preparação e distribuição de refeições nutritivas, mas também na educação dos estudantes, fornecendo informações sobre alimentação saudável, promovendo hábitos alimentares saudáveis que podem perdurar a vida toda.

“Pesquisas recentes indicam que o potencial das merendeiras como agentes de educação em saúde ainda é subutilizado nas escolas brasileiras, e sua atuação nesse papel frequentemente não é reconhecida pelos demais membros da comunidade escolar. Estudo de Gonçalves et al. (2022) revelou que, apesar de as merendeiras interagirem diariamente com os alunos, a falta de reconhecimento desse potencial pela equipe escolar e a falta de incentivo institucional impedem que elas assumam um papel mais ativo na promoção de saúde”.

“Certos aspectos do ambiente escolar limitam a possibilidade de as merendeiras atuarem como educadoras em saúde. A baixa escolaridade, a sobrecarga de trabalho e a escassez de capacitações específicas ainda são desafios significativos (Mendes, Oliveira e Castro, 2023). No entanto, características como o apego ao trabalho, a ligação afetiva com os alunos e o entendimento da importância da alimentação, mesmo em aspectos básicos, destacam-se como fatores que podem ser desenvolvidos para capacitar essas profissionais na educação em saúde (Silva e Ribeiro, 2022)”.

“Além disso, por residirem na própria comunidade escolar, as merendeiras possuem potencial para atuar como agentes de saúde comunitária, principalmente se políticas públicas de educação e saúde voltarem-se para a valorização e capacitação dessas trabalhadoras. Segundo Almeida e Farias (2023), o fortalecimento de políticas de educação permanente e o reconhecimento social dessas profissionais são essenciais para que exerçam seu papel na promoção de hábitos alimentares saudáveis”.



Capítulo 2

Formação de Merendeiras(os)



2.1 Responsabilidades no contexto da formação de merendeira(o) do PNAE

Segundo a Lei nº 11.947/2009, a União, por meio do FNDE, entre outras atribuições, tem a competência de prestar orientações técnicas para o bom desempenho do PNAE e cooperar no processo de capacitação dos atores do Programa. Essa mesma legislação, também menciona que os Estados e Municípios devem capacitar os recursos humanos envolvidos na execução do PNAE e no controle social, podendo esta atividade ser realizada em parceria com o FNDE.

A Resolução CD/FNDE nº 6/2020 refere a importância da adoção de medidas, juntamente com as escolas, que garantam a oferta de uma alimentação saudável e adequada, tanto do ponto de vista nutricional, quanto das condições higiênico-sanitários, desde o preparo até o seu consumo pelos alunos. Entre elas, destaca-se a formação das(os) merendeiras (os) (Brasil, 2020).

A RDC Anvisa nº 216/2004, reitera a necessidade de desenvolvimento dessa ação, ao referir que “As(os) merendeiras (os) devem ser supervisionados e capacitados periodicamente em higiene



pessoal, em manipulação higiênica dos alimentos e em doenças transmitidas por alimentos" (Brasil, 2004).

Relativo ao tema e de maneira mais abrangente, a Resolução Conselho Nacional de Nutrição nº 788/2024, dispõe sobre as atribuições de nutricionista na atuação em Alimentação e Nutrição no Ambiente Escolar e dá outras providências.

- colaborar com o recrutamento e seleção de pessoal que atue diretamente na execução da alimentação escolar;
- planejar, monitorar e manter registro do desenvolvimento de ações de educação alimentar e nutricional (EAN), para os alunos, envolvendo a comunidade escolar;
- atuar em equipes multiprofissionais destinadas a planejar, implementar, controlar e executar políticas, programas, cursos, pesquisas e eventos (encontros técnicos, congressos, oficinas técnicas, seminários, entre outros) relacionados à alimentação escolar;
- colaborar com a formação de profissionais na área de alimentação e nutrição;
- participar do planejamento e da supervisão da implantação ou adequação de instalações físicas, equipamentos e utensílios das áreas de recebimento, armazenamento, processamento, distribuição e consumo da alimentação escolar.

Portanto, a formação de merendeira(o), além de ser fundamental para a boa execução do Programa, constitui-se como uma ação integrada, de responsabilidade dos gestores, nutricionistas e demais envolvidos com a alimentação escolar de Estados e Municípios, sendo também fundamental

para a garantia de uma alimentação saudável neste ambiente.

2.2 Contextualização da formação de merendeira(o)

Sabe-se que formações realizadas com os atores envolvidos na alimentação escolar podem auxiliar no melhoramento da execução do PNAE, uma vez que os conhecimentos e habilidades básicas do público-alvo são aprimorados e auxiliam no desenvolvimento de suas atribuições. As atividades realizadas com as(os) merendeiras(os) devem promover o envolvimento, a postura crítica e a reflexão, visando aprimorar suas práticas de forma contextualizada para o enfrentamento das situações inerentes à sua função.

Algumas publicações apontam dados preocupantes e inquietantes quanto à formação de merendeiras(os). A necessidade de capacitação das(os) merendeiras(os) para a promoção de bons hábitos alimentares no ambiente escolar, são salientadas como um importante desafio para garantir a efetividade do PNAE (Santos, 2021). O mesmo autor, em 2016, verificou que, geralmente, os profissionais admitidos nessa área têm dificuldade em lidar com o tema EAN, devido à falta de tempo e capacitação para trabalhar com essa temática. Além disso, um estudo que avaliou a percepção das(os) merendeiras(os), em relação à produção e distribuição de alimentos, de escolas atendidas pelo PNAE, e seu papel neste processo, observou a adoção de práticas formativas, para tornar a alimentação escolar mais atrativa aos escolares. Como exemplo, esses profissionais receberam instruções para a adequação e/ou substituição das quantidades e de gêneros alimentícios com baixa aceitabilidade por alimentos in natura ou minimamente processados poderiam influenciar na adesão e aceitabilidade da alimentação escolar (Pinto et. al, 2024).

A importância da realização de cursos e sua frequência também é relatada. Um estudo com profissionais merendeiras, da rede pública de ensino do Estado do Amazonas e do IFAM, no período de novembro de 2022 a janeiro de 2023, teve como resultado a incorporação da aprendizagem sobre Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC), reverberou na mudança dos cardápios das escolas, e se estendeu para os lares das merendeiras (Balileiro, 2024). Cunha et al. (2013), ao estudar um programa de intervenção com merendeiras(os) de 68 escolas públicas brasileiras analisou o comportamento de merendeiras e encontrou mudanças significativas. Entretanto, para a mudança efetiva de hábitos, são necessários o acompanhamento e a formação contínua dos profissionais (Brasil, 2012). A pesquisa que observou as práticas de merendeiras e de outros profissionais da escola, identificou que as atividades desempenhadas por esses profissionais são permeadas por saberes tradicionais e culturais. Por isso, se os treinamentos, capacitações ou formações técnicas não levarem em consideração a construção compartilhada de saberes, de práticas e soluções, eles poderão não alcançar os resultados almejados, como a efetivação de um ambiente escolar promotor de hábitos de vida e alimentação saudáveis (Balileiro et al., 2024). Portanto, as formações contínuas são indispensáveis à promoção, manutenção e reciclagem de conhecimentos, atitudes e comportamento de merendeiras (os) (Scaparro et al. 2017).

Um estudo sobre a formação de merendeiras, em Salvador-BA, que buscou identificar as demandas de conhecimento desses profissionais, para seus treinamentos, constatou que entre os temas mais solicitados foram: higiene dos alimentos, elaboração de cardápios e armazenamento de alimentos. Além disso, um estudo publicado, em 2020, que analisou a percepção de merendeiras sobre aspectos de sua atuação

profissional, em Carapicuíba-SP, permitiu identificar oito temas emergentes, sendo eles: Alimentação em casa versus alimentação na escola, Alterar o cardápio, Trocas de experiências culinárias, Alimentação saudável, Alimentação escolar, Alimentação e a saúde dos alunos, Papel da merendeira e Insegurança alimentar e nutricional (Kutz et al., 2020).

A produção e a oferta de uma alimentação de qualidade somente serão alcançadas, se programas contínuos e permanentes de treinamento, informação e conscientização das(os) merendeiras(os) forem implementados (Melgaço et al., 2023, Brasil, 2012). O treinamento é um requisito necessário para alcançar a inocuidade dos alimentos, já que, geralmente, a contaminação alimentar está associada com a falta de conhecimento e/ou prática inadequada desses profissionais (Dos Santos et al. 2017). Sendo estes programas considerados uma das melhores alternativas para garantir a qualidade da alimentação fornecida.

Destaca-se que, embora o tema controle higiênico-sanitário seja geralmente enfatizado, durante o planejamento das formações de merendeiras(os) que atuam com alimentação escolar, deve ser complementado com outras temáticas importantes. Para que estes profissionais tenham uma formação completa, que atenda as suas expectativas e das do PNAE é preciso rever os conteúdos das formações, além de contextualizar suas atribuições, a motivar e valorizar o seu trabalho (Scaparro et al., 2017).

Nesse contexto, destaca-se o potencial de atuação das(os) merendeiras (os) na educação alimentar e nutricional no âmbito do PNAE, o conjunto de ações formativas que deve ser desenvolvido no ambiente escolar, de maneira integrada ao currículo escolar e envolvendo a comunidade escolar. Estudos sugerem que ainda é um desafio a implementação sistemática dessas ações,

de maneira articulada e sinérgica entre nutricionista, professores, coordenação pedagógica, gestores e merendeiras (os) (Rangel et al., 2013; Oliveira, 2017; Scaparro et al., 2018; Silva et al., 2018).

2.3 A importância da Colaboração Interdisciplinar na Formação de Merendeiras (os)

A formação de merendeiras(os) no contexto do PNAE deve ser vista como uma ação integrada que requer a colaboração de equipes multidisciplinares. A Resolução CFN nº 788/2024 destaca a importância do trabalho conjunto entre nutricionistas, educadores, gestores e outros profissionais envolvidos na alimentação escolar. Essa abordagem colaborativa é fundamental para o planejamento, implementação e monitoramento de ações de Educação Alimentar e Nutricional (EAN), garantindo que as práticas alimentares sejam não apenas saudáveis, mas também culturalmente relevantes e adaptadas às necessidades da comunidade escolar. A atuação conjunta de diferentes profissionais permite a troca de saberes e experiências, enriquecendo o processo formativo e promovendo um ambiente escolar que valoriza a saúde e o bem-estar dos alunos. Nutricionistas, por exemplo, podem contribuir com conhecimentos técnicos sobre nutrição e segurança alimentar, enquanto educadores podem integrar esses conteúdos ao currículo escolar, facilitando a compreensão e a aplicação prática dos conceitos de alimentação saudável. Além

disso, a colaboração interdisciplinar fortalece a capacidade de resposta às demandas específicas de cada escola, permitindo que as formações sejam contextualizadas e adaptadas às realidades locais. Essa sinergia entre os profissionais não apenas melhora a qualidade da alimentação oferecida, mas também promove a conscientização e a participação da comunidade escolar, criando um ambiente propício para a formação de hábitos alimentares saudáveis. Portanto, é imprescindível que as formações de merendeiras (os) sejam planejadas e executadas em parceria com equipes multidisciplinares, assegurando que todos os aspectos da alimentação escolar sejam abordados de maneira holística e integrada. Essa estratégia não só potencializa a eficácia das ações de EAN, mas também valoriza o papel das (os) merendeiras(os) como agentes de transformação na promoção da saúde e da educação alimentar nas escolas.

No tópico 3.3 são apresentadas sugestões de temas considerados importantes, de serem contemplados na formação desse público. Uma alternativa interessante pode ser a construção de uma proposta participativa com os merendeiras (os) juntamente com os órgãos executores. A construção de um modelo de formação, com contribuição e valorização da consulta ao público-alvo, proporciona maior chance de êxito e assimilação, por trabalhar demandas específicas apresentadas pelos próprios participantes (Pinto et al., 2024).





Capítulo 3

O Processo de Formação

3.1 Bases Teórico-Metodológicas da Educação para Formação das(os) Merendeiras(os)

A formação contínua para as merendeiras(os) que atuam na alimentação escolar tem como proposta de trabalho formar e preparar os profissionais para que de forma efetiva e eficiente possam exercer suas atribuições.

Para concretizar esta proposta de formação sugere-se uma prática pedagógica fundamentada nas teorias críticas da educação, como o Marco de Referência de Educação Alimentar e Nutricional Para Políticas Públicas (2012) que traz como eixo a problematização e pressupõe a adoção de metodologias participativas a ativas. Trata-se, portanto de um trabalho que tem como ponto de partida o planejamento participativo, ou seja, uma prática transformadora, em que o espaço de reflexão se faz presente, no qual os atores aprendem partilhando experiências e buscam diante das necessidades possibilidades de mudanças.

Segundo Freire (1993), partir da vivência e dos saberes do educando, não significa ficar neles, mas sim considerá-los, aprimorá-los e buscar novos conhecimen-

mentos. Neste sentido, ao incorporar a prática do planejamento participativo, as ações, mediações e interações presentes no processo ensino e aprendizagem possibilitarão um diálogo crítico e reflexivo sobre a realidade. Freire (2005) destaca a importância da relação dialógica, colocando que o diálogo entre os conhecimentos que os educandos e educadores possuem é fundamental para a problematização de situações reais vividas. Para Freire, o conhecimento é algo a ser construído na coletividade e no movimento da ação reflexão.

Nesta perspectiva, a formação contínua das(os) merendeiras(os), ao resgatar os conhecimentos já adquiridos e as experiências presentes em seu dia a dia, contribuirá para que haja uma maior participação e engajamento nos processos, pois se acredita que o conhecimento é construído de forma integradora e interativa, levando-as a perceber e reconhecer a necessidade de mudanças ou até mesmo buscar diante de novas situações a melhor forma de conduzi-las. Piaget (1974) destaca a importância de considerar os conhecimentos prévios trazidos pelo educando para contextualizar aquilo que ensina, sinalizando que uma aprendiza-

gem jamais parte do zero, ou seja, que a formação de um novo hábito consiste sempre numa diferenciação a partir de esquemas que o sujeito dispõe.

Freire também aborda essas questões ao contextualizar seu trabalho com a realidade do educando, em que o educador partirá dos conhecimentos que o sujeito adquire nas relações sociais e no cotidiano, levando-os ao alcance do conhecimento sistematizado.

Portanto, a escolha dos temas a serem desenvolvidos deve partir de uma investigação da realidade das(os) merendeiras(os) e de um diálogo com a comunidade, na intenção de coletar o maior número possível de informações sobre o contexto. Freire (2005, p.118) reforça esta ideia ao colocar que "Toda investigação temática de caráter conscientizador se faz pedagogia e toda autêntica educação se faz investigação do pensar". Por isso é necessário conhecer a realidade do grupo que se pretende atingir, para que a partir destes dados seja possível selecionar conteúdos e temáticas que contemplam as questões a serem trabalhadas, organizando uma metodologia adequada à realidade, contemplando assim os objetivos propostos na formação.

O grupo que participará das formações será composto por profissionais, os quais tiveram como experiência de formação, além da família, a vivência escolar em que provavelmente foram levados a desenvolver a concepção do aprender como um processo de memorização de conteúdos desassociados da realidade e de suas experiências pessoais. O ensino era direcionado mais na manutenção de uma condição passiva do aluno, sem a preocupação de formar um indivíduo com autonomia desenvolvendo o senso crítico e argumentativo. Diante deste quadro e da intenção do processo de formação, tem-se como desafio resgatar o papel deste sujeito, que

antes ocupava uma posição passiva na relação ensino e aprendizagem, passando a exercer a função de sujeito ativo, ou seja, uma relação em que as(os) merendeiras(os) possam construir seus novos conhecimentos através da participação, reflexão e interação.

Para Becker (1992) o conhecimento se constitui pela interação do indivíduo com o meio físico e social, com o mundo das relações sociais. Neste sentido, entende-se que o conhecimento é construído socialmente, portanto o tipo de relação que se estabelece entre os envolvidos no processo torna-se fundamental para que a aprendizagem ocorra. Portanto, é possível que em alguns casos aconteçam conflitos entre o conhecimento apreendido e a realidade vivida. Por exemplo, uma merendeira(o) que se encontra em uma realidade em que a estrutura é precária ou há falta de recursos humanos, pode, em um primeiro momento, deparar-se com dificuldades para aplicar os conhecimentos. Entretanto, com reflexão e busca de estratégias poderá encontrar maneiras de minimizar as dificuldades e propor soluções para os problemas vivenciados.

Com relação aos princípios que norteiam uma aprendizagem bem-sucedida, Piaget (1988) destaca: a reconstrução do conhecimento pelo aluno, a busca da verdade, que não é única e absoluta, e a compreensão. Para isso, o conhecimento não é transmissão e passividade, sendo necessária ação e reflexão sobre o conhecimento.

Portanto, destaca-se a relevância dos profissionais responsáveis pela formação optarem por uma metodologia que torne a aprendizagem significativa, possibilitando as(os) merendeiras(os) motivarem-se e buscarem respostas rente às suas dúvidas, construindo conhecimentos possíveis de análise e de questionamentos de suas próprias práticas. Ao colocarem-se neste lugar de reflexão e

investigação, as merendeiras(os) passarão a assumir um novo papel no processo de aprender, percebendo que o que é assimilado e compreendido provoca uma desacomodação, principalmente, de conceitos que eram tidos como verdades únicas.

3.2 Considerações sobre a formação de merendeiras(os) na alimentação escolar

Sugere-se que a formação destes profissionais seja planejada a partir de um trabalho integrado entre diversos segmentos: Programa de Saúde na Escola (PSE), Secretaria de Educação, nutricionista, gestores, setor pedagógico, setor de alimentação escolar, outros profissionais da Saúde, entre outros. Esta parceria estabelecida pode auxiliar, em todas as etapas, tornando o processo de formação mais consistente e integrado.

Adicionalmente, torna-se fundamental a compreensão por parte dos gestores, diretores e de toda a comunidade escolar da importância de todas as questões relacionadas à alimentação no âmbito da escola. As(os) merendeiras(os), participantes das ações de formação do CECANE UFRGS, em 2007 e 2008, referiram dificuldades na implementação de algumas práticas e mudanças no trabalho junto ao PNAE, em razão da falta de valorização, apoio e entendimento de alguns desses atores. No processo salienta-se o papel dos diretores das escolas, os quais estão diretamente e diariamente em contato com as(os) merendeiras(os), podendo ser aliados no processo educacional, supervisionando a prática e retomando aspectos relacionados à formação. Neste sentido, considera-se pertinente que esses profissionais tenham conhecimento dos assuntos abordados nas formações de merendeiras(os), seja participando das mesmas, através de informativos enviados às escolas, entre outras possibilidades.

O processo de formação pode ocorrer de diferentes maneiras, apresentando momentos coletivos, nos quais o grupo de merendeiras(os) será convidado para participar de encontros abordando assuntos específicos, ou atividades individuais, como, por exemplo, o acompanhamento do dia a dia de trabalho, durante uma visita na escola. Cabe referir que mesmo em locais onde atividades com as(os) merendeiras(os) já foram realizadas e temas abordados, em outros momentos, é pertinente dar continuidade ao processo de formação, retomando, aprofundando ou contextualizando assuntos já trabalhados. Essa decisão dependerá da necessidade de cada local.

No planejamento e execução da formação, pode-se avaliar a possibilidade de propor que os encontros ocorram integrando municípios vizinhos ou da região. Este procedimento favorece a partilha das diferentes realidades e troca de experiências entre os participantes, sendo fundamental para a motivação. Uma alternativa, que poderá favorecer a ação do trabalho, seria convidar profissionais de áreas afins para trabalharem as temáticas que serão desenvolvidas na formação, por serem novas vozes e olhares abordando o conteúdo a partir de diferentes enfoques. Aconselha-se a participação de profissionais da área de psicologia para auxiliarem no planejamento e execução de atividades, principalmente em questões relacionadas à dinâmica do grupo quanto à motivação, à mudança de comportamento e à valorização profissional.

A escolaridade dos participantes é outro fator que deve ser verificado e considerado durante o planejamento e desenvolvimento da formação. Vale ressaltar que estudos na área da nutrição verificaram a baixa escolaridade das(os) merendeiras(os) (Scaparro et. al., 2017; Morales et. al., 2024).

Cabe ressaltar, no planejamento de ações com merendeiras(os), a importância de considerar, entre outros, os seguintes aspectos:

- Valorização profissional: com destaque para a importância e relevância do trabalho que desenvolvem e suas responsabilidades;
- As(os) merendeiras(os) enquanto atores do PNAE: por serem responsáveis pela elaboração da alimentação na escola e sua oferta, devem entender o contexto no qual estão inseridos, conhecendo o funcionamento do PNAE. Nesse sentido, ressalta-se a pertinência de ajudá-los na compreensão de seu papel e dos motivos/importância de seguirem as orientações de modo a ofertar alimentação de qualidade (nutricional e higiênico-sanitária) aos beneficiários do Programa. Para mais informações, consulte a Nota Técnica do FNDE nº 2810740/2022/COSAN/CGPAE/ DIRAE: Educação Alimentar e Nutricional no PNAE: atores sociais e possibilidades de atuação, disponível no portal eletrônico do FNDE (<https://www.gov.br/fnde/pt-br/acesso-a-informacao/acoes-e-programas/programas/pnae/pnaenotastecnicaspareceresrelatorios>);
- Alimentação como um direito dos escolares: o PNAE apresenta função estratégica na consolidação do Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA), ao fornecer alimentação de qualidade, de forma permanente, durante os 200 dias letivos, contribuindo com a saúde dos seus beneficiários;
- A alimentação escolar como espaço pedagógico: a escola é re-conhecida como um espaço favorável à formação de hábitos saudáveis. A(o) merendeira(o) pode ser parceira na promoção de saúde, pois tem papel de educadora alimentar, uma vez que oferece as refeições e influenciam diretamente os hábitos alimentares dos estudantes. Neste contexto, torna-se essencial proporcionar momentos de reflexão sobre a formação de hábitos saudáveis das crianças e a educação alimentar e nutricional no ambiente escolar.

Reflexão



Momento de Reflexão:

Apesar da temática “boas práticas de manipulação” ser essencial e fazer parte do trabalho diário das(os) merendeiras(os), a formação destes profissionais também deve abranger reflexões sobre a importância de uma alimentação saudável no ambiente escolar e promover a valorização do seu trabalho na perspectiva do PNAE como instrumento do DHAA. Constatase, na análise da bibliografia específica dessa área, que a maioria dos cursos realizados com esta categoria profissional aborda apenas boas práticas de manipulação, sem deter-se a um entendimento global sobre o Programa.

3.3 Assuntos a serem abordados em formações de merendeiras(os) na alimentação escolar

Considerando o exposto, apresentam-se sugestões de temas considerados como importantes, para serem trabalhados com este público, servindo como norteadores das atividades. Cabe ressaltar que na definição dos temas a serem abordados deve existir flexibilidade, sendo possível incluir novos assuntos, provenientes do contato com o público-alvo, contexto, necessidades e demandas verificadas durante o planejamento, assim como explorar ou adaptar as atividades sugeridas ou já desenvolvidas no Município ou Estado.

Alimentação escolar adequada e saudável como direito humano;

Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA);

Segurança Alimentar e Nutricional (SAN);

Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE)

- histórico
- panorama atual
- objetivo
- forma de gestão
- atores envolvidos e suas atribuições
- recursos financeiros
- controle social
- cardápio
- valores nutricionais

Atribuições das(os) merendeiras(os) no PNAE;

Valorização profissional;

Saúde no ambiente escolar;

Ergonomia e Segurança do trabalho;

Relações humanas e trabalho em equipe;
Estímulo à participação no Controle Social;

Compras na alimentação escolar (desde o processo de compra até a entrega dos alimentos nas escolas);

Alimentos da agricultura familiar;

Teste de aceitabilidade;

Alimentação saudável, necessidades nutricionais e respeito aos hábitos alimentares regionais e culturais;

Necessidades alimentares especiais (diabetes, intolerâncias, alergias, hipertensão, entre outras);

Alimentação adequada e saudável;

Recomendações do Guia Alimentar para a População Brasileira;

Recomendações do Guia Alimentar para Crianças Brasileiras Menores de Dois Anos;

Cultura alimentar;

Habilidades culinárias;

Formação de Hábitos Alimentares;

Educação Alimentar e Nutricional;

Importância do seguimento do cardápio;

Ficha técnica;

Doenças transmitidas por alimentos;

Contaminação de alimentos;

Manual de boas práticas;

Controle higiênico-sanitário dos alimentos;

- Boas práticas na produção de alimentos:

- higiene pessoal
- higiene do ambiente
- higiene de equipamentos e utensílios
- potabilidade da água
- controle de pragas
- recebimento dos alimentos
- controle de estoque e armazenamento
- descongelamento
- higienização dos alimentos
- preparo dos alimentos
- distribuição
- controle de tempo e temperatura
- coleta de amostra

** Para o mesmo assunto é interessante utilizar diferentes estratégias, pois a educação não se resume a fornecer informações, uma vez que a informação não garante, por si só, que se mude o comportamento ou hábito e que esse continue para a vida inteira.



Capítulo 4

Etapas do Processo Formativo



A realização da formação contempla três etapas: (1) PLANEJAMENTO (Análise da realidade, Projeção de Finalidades e Plano de Mediação); (2) EXECUÇÃO; e (3) AVALIAÇÃO. A seguir será detalhada cada etapa.



4.1 Planejamento

O planejamento é uma etapa fundamental para o sucesso do PNAE, pois é através dele que se definem as diretrizes e estratégias para garantir uma alimentação adequada e saudável aos estudantes. A Resolução FNE n° 6/2020 sublinha a importância desse planejamento ao orientar as ações a serem tomadas, promovendo uma abordagem que valoriza as necessidades da comu-

nidade escolar e a colaboração dos envolvidos. Ao planejar com cuidado, as merendeiras (os) podem transformar a alimentação em um momento educativo, fortalecendo hábitos saudáveis e contribuindo para o desenvolvimento integral dos alunos (BRASIL, 2020).

O planejamento é uma forma de programar ações indicando as prioridades básicas, os recursos e os meios para se atingir os objetivos, incluindo tanto a revisão das atividades em termos da sua organização e coordenação, quanto a sua revisão e adequação no decorrer de todo o processo. Segundo Vasconcellos (2019), “o ato de planejar se coloca como a manifestação da inconformidade com aquilo que estava dado. Planejar, portanto, na sua gênese, poderia ser considerado um outro nome de transformar”.

Ao planejar uma formação deve-se levar em consideração a necessidade de avaliar a realidade com a qual se pretende trabalhar, coletar demandas e apontar necessidades para, assim, propor um plano de trabalho adequado a essas especificidades (Freire, 1997). Neste sentido, a formação proposta precisa estar ligada à demanda do grupo em ques-

tão. Isto implica considerar duas importantes dimensões: a primeira refere-se à necessidade de estar atento às falas dos grupos para mapear suas necessidades e urgências, incluindo-as nas temáticas abordadas na formação e, a segunda, numa forma de planejamento que atenda a flexibilidade necessária para tanto. Assim, parte-se de um corpo de conteúdos, relativo aos conhecimentos que se pretende trabalhar, mas durante a realização das atividades, a abertura para os temas que surgirem dão rumo àquilo que é explorado em cada atividade.

Neste sentido, o CECANE UFRGS, ao propor um programa de formação contínua para merendeiras(os), parte da concepção de uma prática de planejamento que contemple ações identificadas na realidade de cada município. Propõe-se focar o trabalho em situações de aprendizagem que sejam relevantes e que tenham significado para estes profissionais, valorizando suas experiências e conhecimentos já construídos.

Como o processo de formação acontece em múltiplos espaços, isso determinará o sentido da formação contínua das(os) merendeiras(as) e a forma pela qual essa ação se constituirá nos locais aos quais se materializa a prática. Desse modo, será necessário pensar em estratégias, que contemplam as necessidades do trabalho e represente o desenvolvimento de uma capacidade de escuta frente à realidade local. Para isso, as questões da relação pedagógica, do compartilhamento dos saberes, do trabalho crítico e reflexivo precisam ser considerados para promover mudanças significativas.

Nesta direção, o momento de organização do planejamento contribui para que o processo de formação garanta um ensino e uma aprendizagem bem-sucedidos, pois o planejamento

esboçará uma situação futura a partir da situação atual. Será previsto o que, coamo, onde, quando e o porquê se quer atingir tal objetivo, a fim de garantir a objetividade, a funcionalidade, a continuidade, a produtividade e a eficácia das ações planejadas. Favorece, também, a organização das ações pedagógicas bem como estabelece uma metodologia que apresenta uma sequência lógica, a qual influenciará nos futuros resultados decorrentes do processo de ensino e aprendizagem.

“Planejar é construir a realidade desejada. Não é só organizar a realidade existente e mantê-la em funcionamento, mas é transformar esta realidade construindo uma nova”

(Gandin, 2013)

O formador deve planejar os objetivos no intuito de organizar uma proposta de trabalho que possibilite a busca da autonomia, a tomada de decisões, a resolução de problemas e principalmente a capacidade de escolher caminhos. Portanto, o planejamento da formação contínua das(os) merendeiras(os) deve priorizar, dentro de uma hierarquia de demandas, as questões centrais para a construção de novos saberes fundamentais à transformação ao desenvolvimento de hábitos e práticas alinhados ao contexto da alimentação escolar.

Consequentemente, os responsáveis pela formação devem guiar suas reflexões e ações em cima de três dimensões: realidade (onde estamos), finalidade (para onde queremos ir) e mediação (o que fazer para chegar lá). Estas dimensões representam a estrutura básica do

Planejamento, que compreende as seguintes etapas:

- Análise da realidade - realização de diagnóstico
- Projeção de Finalidades - definição dos objetivos
- Plano de Mediação - Elaboração do projeto de ação (conteúdos, metodologia, recursos)

4.1.1 Análise da Realidade

Um dos momentos iniciais do planejamento é a análise da realidade, também conhecida como diagnóstico, pois os dados obtidos serão essenciais para os momentos subsequentes. Inicialmente se estabelece uma análise mais específica sobre a realidade, situando a distância de onde se está ao ponto que se quer chegar. Para Vasconcellos (2019) o diagnóstico é: "antes de tudo, um olhar atento à realidade para identificar as necessidades". Portanto, sua finalidade é conhecer a realidade identificando os problemas que necessitam de intervenção e os pontos fortes presentes neste contexto.

Paulo Freire (1983) esclarece: "quando o homem comprehende a sua realidade, pode levantar hipóteses sobre o desafio e as necessidades dessa realidade e procurar soluções. Assim, pode transformá-la e com o seu trabalho pode criar o mundo próprio".

Para que os responsáveis pela formação possam construir o diagnóstico (conhecer e julgar a realidade) é

pertinente investigar todos os aspectos que estão relacionados com a alimentação escolar, desde a estrutura e a organização até a execução do PNAE pelo Município.

Alguns questionamentos podem auxiliar no reconhecimento da realidade e das necessidades:

- Da execução da alimentação escolar:
 - Qual a estrutura do município e das escolas?
 - Qual a forma de gestão?
 - Qual a forma de distribuição dos gêneros alimentícios para as escolas?
 - Existe estoque central?
 - Quais são os recursos financeiros disponíveis?
 - Qual o número de profissionais envolvidos com a alimentação escolar?
 - Quais as atribuições dos profissionais?
 - Qual o número de escolas atendidas?
 - Qual o número de escolares atendidos?
 - Qual a estrutura física existente e suas condições?
 - Existe cozinha, estoque e refeitório na escola?
 - Quais os equipamentos e utensílios disponíveis para a alimentação escolar?
 - Existe controle de estoque?
 - Como é o cardápio?
 - Existe controle do número de refeições?
 - Existe cardápio diferenciado por faixa etária e necessidades nutricionais específicas?
 - Os alimentos da agricultura familiar são incluídos no cardápio?
 - Existem hortas escolares?

- Qual a aceitação da alimentação?
- Qual a adesão à alimentação escolar?
- Existe manual de boas práticas?
- Este manual foi implementado?
- Existem cantinas/bares nas escolas? Entre outros.
- Da população alvo do planejamento:
- Quem são?
- Qual a faixa etária?
- Qual o gênero?
- Qual a escolaridade?
- Qual o número de funcionários total e por escola?
- Como eles estão divididos?
- Qual o tempo de atuação na alimentação escolar?
- Quais os cargos existentes?
- Quais são suas atribuições no município?
- Os funcionários têm conhecimentos de suas atribuições?
- Os funcionários já participaram de Formações anteriores?
- Quando foram realizadas estas Formações?
- Quem foram os participantes das formações?
- Quais foram os assuntos já abordados em formações anteriores?
- Levantamento das necessidades e interesses do público-alvo.
- Conhecimentos sobre assuntos específicos relacionados à alimentação escolar? Entre outros.

Instrumentos que podem ser utilizados para realizar o diagnóstico: entrevistas com merendeiras(os), diretores, pais/responsáveis, escolares, entre outros; aplicação de questionários e formulários; observações; visita às escolas; análise de documentos da alimentação escolar; questionário de conhecimento

sobre um assunto específico ou conhecimentos gerais; entre outros.

Para traçar o perfil das(os) merendeiras(os), de forma mais detalhada, propõe-se a utilização do questionário do APÊNDICE I, que deverá ser adaptado de acordo com a realidade de cada município. No APÊNDICE II, apresenta-se uma sugestão de informações a serem levantadas na elaboração do diagnóstico.



Cabe destacar que as informações coletadas, além de auxiliar no planejamento da formação das(os) merendeiras(os) podem ser utilizadas para propor melhorias na estrutura da alimentação escolar do município. É pertinente problematizar as dificuldades e desafios levantados e buscar estratégias de lidar com as questões que não dizem respeito diretamente à formação das(os) merendeiras(os), mas que também são inerentes à oferta da alimentação escolar, como a estrutura física precária, falta de profissionais, remanejamento de profissionais não capacitados/formados ou que nunca foram orientados antes, entre outros fatores.

4.1.2 Projeção de Finalidades

Corresponde a explicitação da intencionalidade, o que se deseja alcançar, os objetivos e as metas. Estabelecer as finalidades é um processo que parte de um olhar e uma escuta atenta da realidade para poder projetar possibilidades de ações a serem perseguidas.

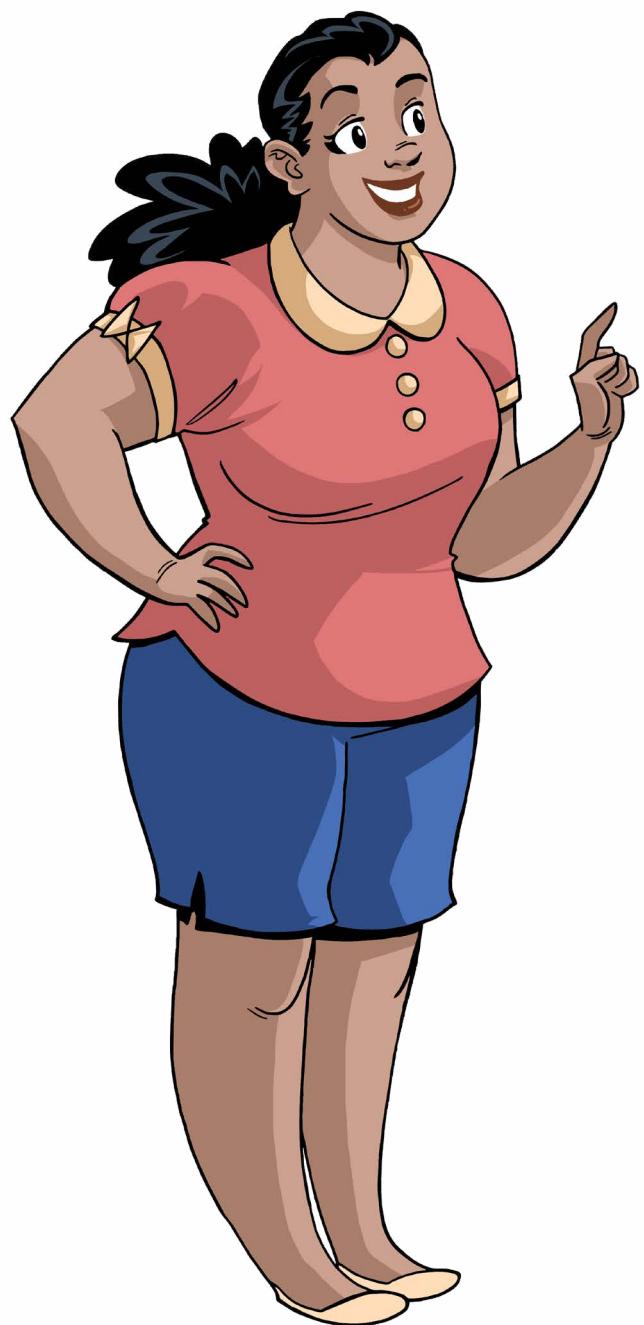
Para isso, é imprescindível, após a análise da realidade, elencar as necessidades e, entre elas, estabelecer as prioridades que carecem de intervenções. Nesse momento serão definidos os objetivos e as metas. Tenta-se responder à pergunta: Para quê?

A definição e delimitação dos objetivos constituem o momento mais importante do ato de planejar. É o momento em que se estabelece concreta e objetivamente o que se deseja alcançar, onde se quer chegar (Menegolla e Sant Anna, 2014).

Para Moura e Barbosa (2017), um objetivo geral se propõe a apresentar uma solução para um problema e é alcançado através da realização de objetivos específicos. Sendo assim, o objetivo geral expressa a intenção de resolver uma necessidade ou demanda a partir dos dados levantados no diagnóstico.

Os objetivos específicos definem o que se pretende realizar para alcançar aquilo que está expresso no objetivo geral, ou seja, é um detalhamento do geral, podendo caracterizar etapas ou fases de uma formação. Portanto, poderá se ter vários objetivos específicos que representem uma proposta de contribuição direcionada para a realização do objetivo geral.

A meta apresenta-se com uma ênfase na delimitação de resultados pretendidos e mensuráveis, com prazos



de concretização definidos. O estabelecimento de metas permite um melhor controle dos resultados, pois elas devem ser observáveis, quantificadas por meio dos indicadores, conter prazos de execução e definição de responsabilidade.

Exemplo da Formação do Município de Morangos Silvestres

Formação de merendeiras(os) da alimentação escolar

Objetivo Geral:

Aprimorar os conhecimentos e habilidades das(os) merendeiras(as) da alimentação escolar para qualificar a execução de suas atribuições no ambiente de trabalho.

Objetivos específicos:

- Fornecer informações sobre o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE);
- Discutir as atribuições das(os) merendeiras(os) no PNAE;
- Valorizar o papel das(os) merendeiras(os) junto ao PNAE;
- Divulgar a legislação que sustenta o direito de todos a uma alimentação adequada e saudável;
- Estimular a participação das(os) merendeiras(os) no controle social do Programa;
- Fornecer informações sobre alimentação saudável e necessidades nutricionais do escolar, respeitando os hábitos alimentares regionais e culturais;
- Orientar quanto à necessidade de seguir o cardápio elaborado pelo nutricionista;
- Atualizar conhecimentos e práticas quanto às técnicas higiênico-sanitárias adequadas a serem utilizadas na rotina de trabalho.

Metas:

- Meta 1: No primeiro ano de execução do projeto, pretende-se que 50% das(os) merendeiras(os) tenham participado da formação presencial inicial. No final do segundo ano, espera-se atingir a totalidade deste público.
- Meta 2: Realizar visitas periódicas às escolas, sendo no mínimo uma visita por semestre, para acompanhamento das orientações fornecidas durante a formação presencial.

4.1.3 Plano de Mediação

Para Vasconcellos (2019), o plano de mediação é a previsão das ações e da sequência de operações a serem realizadas para a transformação da realidade. É a dimensão mais operacional, onde se elabora um plano de intervenção, levando em consideração os meios disponíveis e as tomadas de decisões para sua realização.

A organização de um plano deve inicialmente ser pensada prevendo quais as atividades que serão necessárias para se alcançar os objetivos e os resultados esperados em um projeto (Moura e Barbosa, 2017). Para estruturação de um plano é necessário considerar os seguintes elementos:

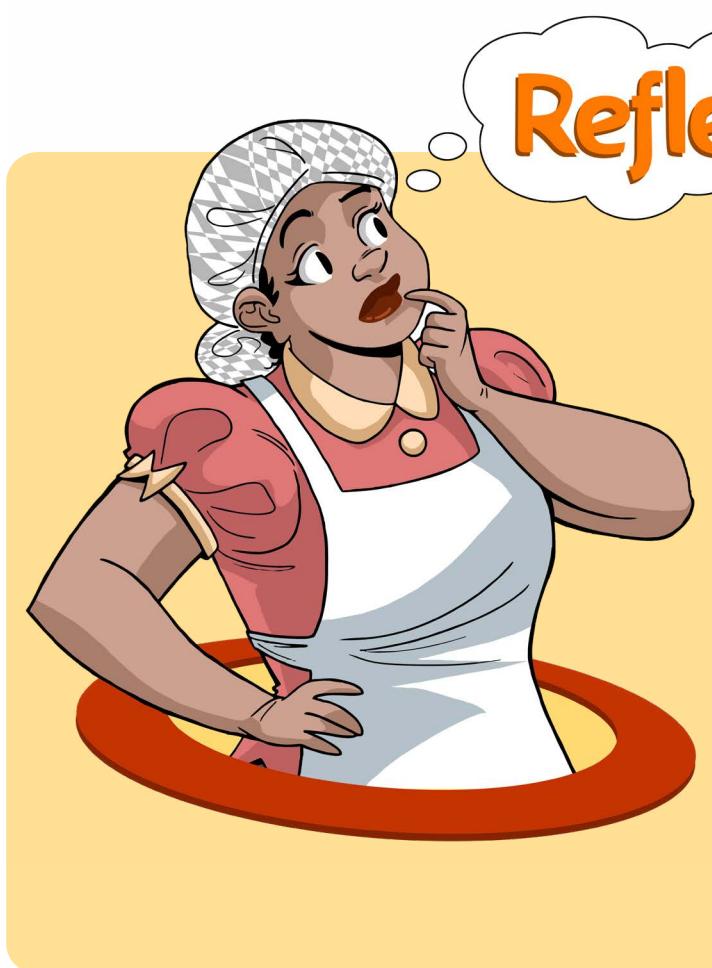
- Identificar as atividades necessárias para alcançar os objetivos da formação;
- Público-alvo: Identificar o número de indivíduos a quem se destina a formação, ou seja, a definição dos participantes com número de vagas a serem disponibilizadas;
- Sequenciar os conteúdos e as atividades de maneira mais eficiente possível; quais os procedimentos e estratégias que serão utilizados para trabalhar o conteúdo programado?
- Quanto tempo será destinado para cada atividade? Para se prever o tempo para a realização de cada atividade pode-se tomar como base algumas atividades similares já realizadas anteriormente;
- Recursos: Tudo que é necessário para realizar as atividades previstas. Os recursos consistem na definição das pessoas, da infraestrutura, dos equipamentos, dos materiais, dos custos etc.;
- 1. Recursos humanos: Quais as pessoas responsáveis pela execução da formação? Quais os formadores? Com relação aos formadores: É importante levar em conta que habilidades são necessárias para desenvolver os conteúdos propostos na formação. De onde virão estas pessoas? Quantas pessoas serão necessárias?
- 2. Recursos de infraestrutura e didático: Especificar os materiais de consumo e os materiais permanentes necessários ao desenvolvimento das atividades. Os materiais poderão variar de acordo com as atividades planejadas. Por exemplo: sala, cadeira, mesa, quadro, pincel, folhas, canetas, cartaz, maquete, certificado, lista de presença, computador, projetor, internet, gravador, televisão, vídeo, caixa de som, alimentação (lanches e almoço), transporte e etc.
- 3. Recursos financeiros: O planejamento de custos envolve a identificação de todos os recursos necessários com a finalidade de elaborar um orçamento para a formação. Qual o custo de cada etapa da formação? Quanto custará a formação total? Qual o recurso disponível?
- Qual o local para a realização? Identificar o local de realização, que possua sala(s) com a estrutura necessária, em função do número de participantes e das atividades propostas. Há um local próprio da instituição ou o espaço precisará ser locado?
- Cronograma: Prever quando acontecerá a formação, identificando o período de realização e a distribuição das atividades com dias e horários respectivamente;

- **Avaliação:** Definir, selecionar e aplicar os instrumentos de avaliação com a finalidade de verificar se o objetivo foi alcançado. Os dados serão interpretados e comparados com os critérios estabelecidos realizando um feedback, onde as informações contribuirão para o formador verificar o nível de sua ação. Quais os instrumentos de avaliação que serão utilizados?



Estrutura do Plano de Mediação

Atividades	Detalhamento de ações
Prazos	Estimativa para as atividades
Recursos	Humanos, infraestrutura e financeiros
Redes de tarefas	Sequência de tarefas
Cronograma	Linha de tempo, atribuições, etc.



Reflexão

Viabilidade do plano de ação:
Para um plano bem elaborado ser colocado em prática é importante que seja analisado sua viabilidade estabelecendo a relação entre os recursos disponíveis e os recursos necessários. Nesta análise pode-se elencar um número maior de recursos e ações possíveis as quais serão incorporadas ao plano, como alternativas, a fim de poder assegurar sua execução, caso haja algum imprevisto no decorrer da formação.

A seguir apresenta-se uma sistematização das três etapas de planejamento:

- **Análise da realidade**

- Questionários, entrevistas, observações, visita nas escolas...;
- Conhecimento da Realidade;
- Sujeitos (Quem, para quem – A população alvo do planejamento. No PNAE destacam-se os alunos, a equipe escolar, as(os) merendeiras(os) e os conselheiros do CAE);
- Contexto (Onde, quando – Na Secretaria de Educação, nas escolas) Necessidades e demandas (Por quê).

- **Projeção de Finalidades**

- Objetivo (Para quê):

Esse item consiste na definição e descrição clara do que se pretende alcançar. Podendo estar dividido em objetivo geral e específico:

- Objetivo Geral - expressa a intenção de resolver uma necessidade ou demanda a partir dos dados levantados no diagnóstico;
- Objetivo Específico - definem o que se pretende realizar para alcançar aquilo que está expresso no objetivo geral;
- Meta: determina os resultados pretendidos e mensuráveis, com prazos de concretização definidos.

- **Plano de Mediação**

- Definição dos conteúdos e atividades (o quê);
- Explicitação do como se pretende trabalhar o conteúdo; quais os procedimentos, estratégias e técnicas que serão utilizadas (Metodologia);
- Tempo: Quando acontecerá a formação e previsão do tempo a ser utilizado com cada assunto;
- Local (onde);
- Recursos: Humanos, Físicos e Financeiros (Com quê) Quais os recursos que serão utilizados para orientar o trabalho;
- Avaliação: Definição de instrumentos avaliativos para o acompanhamento das ações do Plano.

4.2 Execução

A etapa de execução consiste na realização do projeto de formação tendo em vista os objetivos propostos. É a fase que materializa tudo aquilo que foi planejado anteriormente.

Para que o projeto se desenvolva com eficiência exige-se uma atenção especial às questões de organização, pois sua execução depende muito da forma como as pessoas da equipe de formação interagem, comunicam, trabalham e envolvem-se durante este processo. É importante que ocorram encontros da equipe responsável pela coordenação e dinamização, a fim de acompanhar a execução da formação e do que foi planejado, evitando assim falhas no andamento do projeto. A ação de coordenação implica no estabelecimento da organização, na articulação e interligações entre as pessoas, tarefas e funções durante a execução do projeto.

A equipe coordenadora da formação exerce um papel importante na organização e na condução do projeto. Moura e Barbosa (2017), apontam alguns aspectos que devem ser considerados no perfil da coordenação para que sua ação se torne mais efetiva: ouvir as pessoas, observar e anotar o que está ocorrendo, estar disponível quando solicitada, tomar decisões em questões relevantes ao projeto, delegar atividades e tarefas e acompanhar sua execução, manter a visão do todo e manter a equipe integrada e motivada.

A execução precisa ser inicialmente marcada por um momento de apresentação do projeto de formação as(os) merendeiras(os), em que os participantes se reúnem e recebem as informações gerais sobre o projeto bem como seus objetivos.

Para a execução do projeto Moura e Barbosa (2017), recomendam, também, atenção especial aos seguintes elementos: comunicação, cooperação,

coordenação, consenso, clareza, comprometimento e conciliação. Estes elementos contribuem para a solução de possíveis conflitos, muitos deles decorrentes de variações que poderão exigir algum replanejamento. Essas variações podem incluir durações de atividades, disponibilidade de recursos e situações não esperadas. Tais variações podem ou não afetar a organização inicial do projeto, mas podem também exigir uma análise no sentido de se buscar novas estratégias para o desenvolvimento e concretização dos objetivos previstos no projeto.

Ou seja, mesmo tendo sido realizado um bom planejamento pode ser que durante a realização da formação seja necessária uma reformulação do que foi pensado. Por exemplo, em função do maior envolvimento e interesse da turma, através de um volume maior de questionamentos, não foi possível abordar todo o conteúdo previsto, sendo necessária a reformulação da atividade em um ou mais pontos: tempo estipulado, atividade escolhida, ordem das atividades, profundidade dos conhecimentos.

A execução das atividades no PNAE deve refletir um planejamento cuidadoso que inclua a participação ativa das merendeiras. Essa colaboração é fundamental, pois a Resolução RDC nº 216/2004 da ANVISA enfatiza a importância da capacitação e do treinamento dos manipuladores de alimentos, além de exigir a elaboração de Procedimentos Operacionais Padrão (POPs) e o monitoramento contínuo dos processos. Ao envolver as merendeiras nesse contexto, garantimos que elas não apenas realizem suas tarefas, mas também compreendam a relevância de suas ações para a segurança alimentar e a qualidade das refeições oferecidas. Essa abordagem colaborativa fortalece o trabalho em equipe e promove um ambiente onde todos se sentem valorizados e responsáveis pela saúde e bem-estar dos alunos. (ANVISA, 2004).

4.3 Avaliação

O processo de avaliação está baseado na análise e reflexão de todos os momentos e fatores que intervêm na formação, a fim de determinar a efetividade das ações planejadas e executas, estando elas previstas ou não no projeto.

Para Luckesi (2014), “a avaliação é um ato de investigar a qualidade dos resultados intermediários ou finais de uma ação, subsidiando sempre sua melhora”. Portanto, é uma ação que acompanha todo o desenvolvimento de um projeto podendo auxiliar no processo de decisões, e se necessário mudanças, com base em informações claras e, ainda, identificar desvios que possam ocorrer durante sua execução.

Portanto, a avaliação é a análise dos resultados obtidos através da realização das atividades do projeto de formação, verificando em que medida os objetivos foram alcançados. A avaliação mede os resultados e impactos, decorrentes das diversas atividades desenvolvidas ao longo do projeto com foco na eficácia ou efetividade (Moura e Barbosa, 2017).

A avaliação de um projeto requer a definição de instrumentos que ofereçam informações necessárias para a leitura do processo e dos resultados. Não havendo dados ou se eles forem imprecisos a proposta da avaliação será ineficaz. Num projeto de formação muitos elementos podem ser avaliados, tais como: os objetivos, as necessidades, a metodologia, o desempenho dos formadores e dos participantes, os conteúdos, os materiais, a duração etc.

A escolha e a aplicação dos instrumentos a serem utilizados dependerão da abrangência do projeto. A equipe organizadora da formação definirá: o método; o que se pretende avaliar (atividades pontuais ou a sua totalidade); o período de aplicação do instrumento escolhido; se será realizada com todo o grupo ou individualmente. Entre os instrumentos utilizados para a coleta de

dados encontram-se: questionários, entrevistas, grupos focais, observação, entre outros (Moura e Barbosa, 2017).

- Questionários: São utilizados para medir atitudes, opiniões, comportamentos etc. Podem ser aplicados individualmente ou em grupo. Esta técnica poderá apresentar questões abertas, fechadas, de múltipla escolha etc.
- Entrevistas: Obtêm informações qualitativas sobre um determinado contexto. Requer um tempo maior do que o questionário, um bom planejamento prévio e um entrevistador com habilidades para conduzir o processo, principalmente nas questões abertas.
- Grupos focais: Um grupo de pessoas é convidado para participar da discussão de um assunto. A conversação é conduzida por um moderador. O objetivo desta técnica é revelar as percepções dos participantes sobre os temas desenvolvidos.
- Observação: Poderá ser assistemática, denominada também por espontânea, livre e informal, que consiste em recolher e registrar dados sem a utilização de meios técnicos especiais ou de perguntas diretas. Ou sistemática, conhecida também por estruturada e planejada, tendo como objetivo identificar pontos específicos pré-determinados, a fim de ajustar algumas necessidades percebidas.

Uma vez que a avaliação pode ser direcionada aos participantes, bem como ao(s) responsável(eis) pela formação ou para a equipe organizadora, é importante considerar na seleção dos instrumentos, as seguintes questões: O que vai ser avaliado? Para quem se destina a avaliação? Neste sentido, além da avaliação pelos participantes, cabe reforçar a pertinência de verificar a percepção dos envolvidos com a organização da formação sobre o andamento das atividades, através de momentos de reflexão individual (autoavaliação) ou coletiva (avaliação da equipe em uma reunião).

4.3.1 Tipos de avaliação

A avaliação da formação poderá compreender os seguintes tipos:

- Avaliação inicial

Ocorre no início da formação a fim de verificar o conhecimento dos participantes sobre o tema que será trabalhado. Geralmente ela acontece quando não se tem o perfil do grupo ou se pretende investigar os interesses e necessidades.

- Avaliação contínua

Ocorre durante a formação e contribui para o formador e o próprio participante identificar as dificuldades ou progressos com relação às aprendizagens. Possibilita também ao formador avaliar sua ação e o grau de envolvimento e interesse do grupo. Além disso, permite analisar se as estratégias utilizadas estão adequadas aos objetivos previstos no plano de mediação e se a ordem de abordagem e o grau de aprofundamento dos conteúdos precisam ser adaptados.

- Avaliação final

Ocorre no final da formação, e tem a intenção de verificar o que foi aprendido pelo grupo, bem como a qualidade da relação pedagógica construída. Permite repensar a estrutura e o planejamento da formação realizada e, também, identificar demandas e a necessidade de ações diferenciadas, antes da continuidade do processo de formação.

- Avaliação prognóstica

Ocorre depois de um determinado tempo, após o final de uma etapa de formação. Tem o propósito de avaliar em que medida a formação contribuiu para qualificar as competências dos profissionais ao nível de conhecimentos, aptidões e atitudes.

- Avaliação de impacto

Tem como principal objetivo apurar o impacto do processo de formação, ou seja, verificar em que medida os conteúdos trabalhados contribuíram para alterar as práticas dos participantes e a realidade de trabalho. Esse tipo de avaliação requer um levantamento prévio da situação (diagnóstico inicial) para poder ser comparado com o resultado alcançado, verificando o que aconteceu após a execução da formação e medir seus impactos do ponto de vista das mudanças ocorridas (Brasil, 2012).



A avaliação quando associada não meramente ao controle de resultados passa a ser compreendida como um processo de aprendizagem, atribuindo aos espaços de formação um novo sentido, ou seja, de acolher a formação como oportunidade de analisar e refletir a prática vivenciada reconhecendo assim a possibilidade de transformá-la.





Capítulo 5

Metodologia e Estratégias para Formação de Merendeiras(os)



Estratégia é definida por Ferreira e Gallo (2021) como a “arte de alinhar recursos e capacidades para atingir objetivos definidos em um contexto dinâmico”. Uma vez que as estratégias visam atingir os objetivos planejados, deve-se ter clareza e certeza sobre as metas que se pretende alcançar, seja no processo de formação ou em uma etapa específica. Cabe ao formador “estudar, selecionar, organizar e propor as melhores ferramentas” que desafiem os participantes e possibilitem a aprendizagem, facilitando a apropriação de conhecimentos.

É pertinente alertar que, muitas vezes, um conteúdo exigirá a utilização de estratégias diferentes. Uma mesma estratégia pode ser utilizada em diferentes momentos, com diferentes objetivos e diferentes conteúdos.

Por exemplo, a estratégia “chuva de ideias” pode ser utilizada no primeiro contato com um conteúdo para verificar o que os participantes sabem sobre o assunto e, tempos depois, esta mesma estratégia poderá ser utilizada para elaboração da síntese do conhecimen-

to adquirido. Um “estudo de caso” pode ser utilizado com a finalidade de perceber como os participantes resolveriam uma situação problema, antes do tema ser abordado, verificando os conhecimentos prévios, ou ao final de uma formação para verificar o que compreenderam a partir das atividades realizadas. Além disso, as ambas podem ser utilizadas para trabalhar conteúdos/assuntos diferentes.

5.1 Metodologias Participativas e Ativas

É importante promover a formação de lideranças entre as (os) merendeiras (os) a se tornarem líderes em suas comunidades. Isso pode ser feito com programas que as (os) ensinem a compartilhar conhecimentos sobre alimentação saudável. Ao oferecer treinamentos em liderança, comunicação e trabalho em equipe, elas (eles) poderão inspirar outras pessoas e melhorar a alimentação nas escolas. Essa abordagem não só ajuda as merendeiras a se sentirem mais confiantes e independentes, mas também cria uma rede de apoio onde todos aprendem juntos. Assim, a formação de líderes pode mudar positiva-

mente a alimentação nas escolas e nas comunidades.

Metodologia Participativa é aquela que tem como foco os indivíduos e suas relações sociais. Considerando a atuação efetiva dos participantes, no processo educativo, valorizando, sobretudo, seus conhecimentos, experiências, crenças e culturas.

À medida que os sujeitos envolvidos participam ativamente da construção de um modelo de formação que valoriza o atendimento às suas demandas específicas, as possibilidades de êxito aumentam. Este formato estimula o desenvolvimento de outras habilidades, a exemplo de raciocínio, pensamento crítico, percepção para uma aplicação prática mais adequada do conhecimento, e aptidão para resolução dos problemas (Silva; Oliveira, 2021).

Segundo Oliveira e Santos (2022), a dinâmica de grupos é um processo que promove mudanças significativas nos aspectos cognitivos e emocionais dos indivíduos ao vivenciarem ativamente os conceitos em situações práticas. Essas mudanças permitem uma reestruturação nas percepções, conhecimentos e atitudes dos participantes, resultando em uma nova forma de agir e comunicar. Os autores ressaltam que o uso de técnicas em atividades de grupos deve ser adaptado ao contexto, considerando os objetivos pedagógicos, o perfil dos participantes e os recursos disponíveis. Assim, a escolha adequada da técnica é essencial para atribuir significado ao processo de aprendizagem e garantir sua eficácia.

Desse modo, o profissional que assume a função de orientar uma atividade de ensino deve ter a clareza que a finalidade de uma atividade é auxiliar o desenvolvimento do processo de ensino e de aprendizagem, promovendo a comunicação, a participação e a tomada de decisões. As propostas de atividades

podem ser compreendidas como ferramentas, as quais o orientador irá modificar ou adaptá-las conforme as necessidades percebidas no grupo.

5.2 Como selecionar uma estratégia/dinâmica

Primeiramente, na tarefa de seleção da estratégia a ser utilizada, deve-se ter claro o que se pretende alcançar, ou seja, qual o objetivo que se espera atingir com uma atividade? A partir dessa definição, parte-se para a escolha ou criação da melhor estratégia. Cabe referir que muitas vezes serão necessárias mais de uma dinâmica, que possui um objetivo específico, para se atingir um objetivo mais amplo, geral.

É imprescindível conhecer o perfil do público e, se possível, o seu conhecimento prévio sobre o assunto a ser trabalhado. Além disso, é importante prever o número de participantes para a atividade, pois existem atividades mais adequadas para utilização com grupos pequenos e outras para grandes grupos. O mesmo ocorre quando os participantes já conhecem o assunto ou nunca tiveram contato com ele.

O local onde será realizada a atividade é outro ponto a ser considerado. Quando a formação ocorrer em uma sala com cadeiras fixas e em formato de auditório, sugere-se utilizar como estratégia uma exposição, pois essa configuração dificulta atividades em pequenos grupos. Se o número de participantes permitir, aconselha-se que a exposição seja do tipo dialogada. Além disso, durante a execução da formação pode-se propor atividades individuais ou em duplas, como por exemplo uma reflexão individual, resolução de problemas, análise de imagens/situações, questionário com perguntas e respostas, entre outras.

Outra opção será dividir a formação em diferentes momentos: primei-

ramente, realizar uma estratégia com o grande grupo, introduzindo o tema a ser abordado, e em seguida grupos menores, podendo ser em espaços menores, nos quais os participantes continuarão a trabalhar, discutindo o tema proposto. Por exemplo, para introduzir o tema utiliza-se uma exposição, após, em grupos menores, os participantes continuarão a trabalhar, discutindo um texto ou um estudo de caso sobre o assunto.

Em função da exposição ser uma das estratégias mais utilizadas em formações, a seguir propomos uma reflexão sobre a forma tradicional de exposição, através de uma palestra, e a exposição dialogada.

5.3 Exposição Dialogada

Tradicionalmente, há predominância na exposição de conteúdos, através de aulas expositivas e palestras, com a finalidade de repassar ou transmitir informações. Com essa estratégia há uma garantia de que todo o conteúdo planejado será abordado no tempo programado. Romper com essa forma tradicional não é uma tarefa fácil. Há uma expectativa, por parte dos participantes, de uma exposição do conteúdo. O formador é desafiado a repensar sua ação, revendo a forma como aborda e trabalha os conteúdos.

De acordo com Silva e Pereira (2021), a aula expositiva dialogada é caracterizada pela apresentação de conteúdo com a participação ativa dos alunos, onde o conhecimento prévio dos estudantes é valorizado e serve como ponto de partida para o desenvolvimento do tema. Essa abordagem difere das exposições tradicionais ao incentivar a interação, permitindo que as contribuições dos alunos sejam analisadas e respeitadas, independentemente de sua pertinência direta ao conteúdo abordado, o

que enriquece o processo de ensino-aprendizagem.

Essa proposta exige que o formador tenha domínio do conteúdo a ser abordado de forma que perguntas e discussões não interrompam o raciocínio do formador ou façam com que ele perca o controle da exposição.

Sugere-se que o coordenador da atividade inicie contextualizando o tema que será abordado, apresentando os objetivos da exposição, de modo a possibilitar que os participantes relacionem seus conhecimentos com as informações que serão apresentadas na exposição. É importante ouvir os participantes, ficando atento as diferentes falas, a fim de identificar suas realidades e seus conhecimentos prévios e mediar a compreensão crítica do assunto, problematizando a participação do grupo.

Durante a atividade, é possível solicitar exemplos aos participantes, promovendo a conexão entre suas experiências pessoais e o conteúdo estudado, integrando-o ao processo formativo. De acordo com Lima e Costa (2020), o ponto forte dessa estratégia é o diálogo, que abre espaço para questionamentos, críticas e a resolução de dúvidas. É essencial que o grupo discuta e reflita coletivamente sobre o tema abordado, de modo que uma síntese integrada possa ser construída de forma colaborativa.

Ao longo de uma exposição podem ser inseridas outras estratégias como, por exemplo: Chuva de ideias – para verificar o que os participantes compreendem sobre um determinado conceito; Estudo de caso – para discussão de um determinado problema; Leitura dirigida – para fornecer subsídios para a discussão de um determinado assunto; Reflexão individual – a fim de verificar se os participantes compreenderam o assunto abordado.

5.4 Estrutura das atividades sugeridas neste material

As estratégias e atividades, que integram este material, serão descritas de acordo com os itens a seguir: atividade, tempo estimado, objetivo, recursos necessários, desenvolvimento e, quando necessário, reflexão, conteúdo de apoio e materiais de apoio.

Atividade: nome da atividade/dinâmica/estratégia

Tempo estimado: refere-se a previsão do tempo a ser empregado em cada etapa de cada atividade. Cabe ressaltar que a duração da atividade poderá ser modificada por questões externas, logística, envolvimento do grupo, entre outras.

Objetivo: refere-se aos resultados esperados, no que tange às aprendizagens dos participantes ao término da atividade. Neste sentido, entende-se que a aprendizagem é o processo de constru-

ção e elaboração de conhecimentos promovidos por meio da atividade proposta. (expressa o fim que se deseja atingir)

Recursos: referem-se aos recursos materiais, humanos e equipamentos necessários para a execução da atividade.

Desenvolvimento: refere-se à descrição da execução da atividade visando o alcance dos objetivos.

Reflexão: consiste em sugestões de temas a serem utilizados para o fechamento e discussão da atividade com o grupo.

Conteúdo de apoio: refere-se ao breve referencial teórico sugerido pelo CECANE UFRGS para contribuir no desenvolvimento da atividade. É importante buscar outros conteúdos de apoio, não se detendo apenas nos apresentados neste material.

Material de apoio: refere-se a materiais sugeridos pelo CECANE UFRGS para auxiliar na execução da dinâmica.



As atividades descritas neste material fazem parte do acervo de atividades elaboradas ou adaptadas pelo CECANE UFRGS para as formações com os envolvidos na alimentação escolar. Cabe relembrar que elas são apenas sugestões e podem ser adaptadas para trabalhar outros conteúdos.



Capítulo 6

Propostas de Atividades



6.1 Apresentação dos participantes	54
Atividade 01. Apresentação – “achando as metades”	54
Atividade 02. Identidade	55
6.2 Levantamento da realidade de trabalho.....	56
Atividade 03. Facilidades e obstáculos no PNAE.....	56
Atividade 04. Facilidades e obstáculos no meu trabalho	57
6.3 Direito Humano à Alimentação Adequada e Segurança Alimentar e Nutricional.....	58
Atividade 05. Balão Surpresa. Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA)	58
Atividade 06. Problematização. O que o governo faz para garantir o Direito humano à Alimentação Adequada (DHAA), principalmente para os escolares?	59
Atividade 07. Direito humano à alimentação adequada (DHAA) e segurança alimentar e nutricional (SAN). O que isso tem a ver com o PNAE?	60
Atividade 08. Qual é o papel dos atores envolvidos no PNAE na garantia da segurança alimentar e nutricional (SAN)?	62

6.4 Programa Nacional de Alimentação Escolar	64
Atividade 09. Meus conhecimentos sobre o PNAE (verdadeiro ou falso	64
Atividade 10. Exposição dialogada. Histórico e panorama atual do PNAE	64
Atividade 11. “Quebrando a cabeça” para organizar o PNAE	70
Atividade 12. A trilha da alimentação escolar	73
Atividade 13. O trabalho das(os) merendeiras(os) na escola	74
Atividade 14. Atribuições dos atores do PNAE	75
Atividade 15. Exposição dialogada e estudo de caso sobre cardápios	78
Atividade 16. Teste de aceitabilidade	79
6.5 Compras no Programa Nacional de Alimentação Escolar	80
Atividade 17. Exposição dialogada. Processo de compra de alimentos para o PNAE	80
Atividade 18. Conhecendo os produtos adquiridos para a Alimentação Escolar	81
6.6 Controle Social	82
Atividade 19. Estudo de caso e discussão coletiva. controle social	82
Atividade 20. Júri simulado – o controle social no PNAE	83
Atividade 21. Escrevendo sobre o controle social	86
6.7 Educação Alimentar e Nutricional	86
Atividade 22. Saúde e alimentação no contexto da educação	86
Atividade 23. Exposição dialogada. Transição alimentar e nutricional e as fases de crescimento e desenvolvimento da criança	93
Atividade 24. Compreendendo a Transição Nutricional	94
Atividade 25. Composição de uma alimentação saudável	95
Atividade 26. Painel coletivo. Alimentação saudável é	96
Atividade 27. Promovendo a alimentação saudável na escola	97
Atividade 28. Era uma vez	102

Atividade 29. Colcha de retalhos	102
Atividade 30. Conhecendo a produção local	103
Atividade 31. Guia Alimentar para a População Brasileira	104
Atividade 32. De onde vêm os alimentos?	105
Atividade 33. O que os rótulos de alimentos estão nos dizendo?	106
Atividade 34. Necessidades alimentares especiais	107
Atividade 35. Mitos e dúvidas sobre alimentação	107
6.8 Controle Higiênico-Sanitário	108
Atividade 36. Técnica de inoculação de cultura e observação do crescimento bacteriano nas placas de petry	108
Atividade 37. Exposição dialogada. Doenças transmitidas por alimentos (DTA)	109
Atividade 38. Jogo dos “erros e acertos” sobre boas práticas na manipulação de alimentos	110
Atividade 39. Atividade prática. O processo de contaminação dos alimentos	112
Atividade 40. Exposição dialogada sobre o processo de contaminação dos alimentos	113
Atividade 41. Aplicando os conhecimentos para evitar a contaminação de alimentos/controle de qualidade....	114
Atividade 42. Visita à escola	115
Atividade 43. Oficina de preparo de alimentos	116
Atividade 44. Importância da implementação do manual de boas práticas	121
Atividade 45. Refletindo sobre as boas práticas na alimentação escolar	125
Atividade 46. Planilhas de controle dos procedimentos adotados na alimentação escolar ...	125
6.9 Atividades de Grupo/Integração	128
Atividade 47. O reverso da roda	128
Atividade 48. “Desastre natural – Terremoto ou Bombardeio”	129
Atividade 49. Balão	131
Atividade 50. Desafio ou Caixa Surpresa	132
Atividade 51. Negociação	133

Atividade 52. Sons da Floresta	135
Atividade 53. Aquecimento – “dinâmica 1, 2, 3”	135
Atividade 54. Caixa registradora	136
Atividade 55. Comunicação – E.T. de tênis	138
Atividade 56. Pássaros no ar	140
Atividade 57. Reflexão individual	141
Atividade 58. Construindo a estrada da Formação	142
6.10 Avaliação das Formações	144
Atividade 59. Avaliando a formação	144
Atividade 60. Avaliação da formação. Que bom e que tal?	146



RECURSOS NECESSÁRIOS

- Quebra-cabeças com 2 peças cada, com figuras de alimentos (frutas e/ ou hortaliças).

DESENVOLVIMENTO

Sugere-se a seguinte organização para a atividade:

- Em pé, o grupo formará um círculo e o coordenador da atividade distribuirá para cada participante uma metade de um quebra-cabeça com a figura de um alimento.
- Explicar ao grupo que cada participante deverá achar a outra metade que completa a figura.
- Depois de formadas as duplas, o coordenador deverá orientar aos participantes que conversem com o objetivo de conhecer o seu colega.
- Quando as duplas se formarem, devem conversar e responder às seguintes perguntas:
 - (a) Nome
 - (b) Escola onde trabalha
 - (c) Cargo e experiência profissional
 - (d) Há quanto tempo desempenha a função de merendeira(o)?
 - (e) O que gosta de fazer quando não está trabalhando?
- Ao término de 5 minutos, solicitar que cada participante apresente para o grande grupo o seu colega de dupla, utilizando as informações que obteve durante a conversa.

6.1 APRESENTAÇÃO DOS PARTICIPANTES

Atividade 01. Apresentação – “achando as metades”

TEMPO

ETAPA	TEMPO
Explicação de atividade e formação das duplas	05 min.
Conversa	05 min.
Apresentação	20 min.
Total	30 min.

OBJETIVOS

- Apresentar os participantes que compõem o grupo de formação.
- Propiciar a integração entre todos os participantes.
- Criar um momento de descontração e “quebra-gelo”.

ATIVIDADE 02: Identidade

TEMPO

ETAPA	TEMPO
Formação das duplas e conversa	10 min.
Apresentação	20 min.
Total	30 min.

OBJETIVOS

- Apresentar os participantes que compõem o grupo de formação.
- Favorecer o entrosamento entre os participantes do grupo.
- Conhecer as expectativas dos participantes acerca da formação.

RECURSOS NECESSÁRIOS

- Caixa de papel média.
- Documento de Identidade da metade dos participantes.
- Lista de presença com o sinal ao lado, para identificação, dos participantes que deixaram o documento na caixa.
- Crachás de identificação (preenchido no credenciamento).

DESENVOLVIMENTO

Sugere-se a seguinte organização para a atividade:

1. Um membro da equipe organizadora (coordenador) deve contar o número de participantes, durante o credenciamento.
2. Posteriormente, o coordenador deve solicitar que a metade dos parti-

pantes, entregue um documento de identificação com foto (RG, CNH, etc.) em uma caixa de papelão. * Para controle, aconselha-se colocar um sinal na lista de presença ao lado do nome do participante que deixou o documento.

3. Logo após, o coordenador deve separar o grupo em duas partes. Um grupo com integrantes que entregaram os documentos de identificação e outro grupo com integrantes que não entregaram.
4. Em seguida, o coordenador deve iniciar a atividade distribuindo os documentos de identificação com fotos, a outra metade do grupo, que não entregou o documento no credenciamento, utilizando para isto a lista de presença.
5. Solicitar que o participante que recebeu o documento, identifique o proprietário baseando-se na foto.
6. Quando encontrar o colega, as duplas devem conversar e procurar responder às seguintes perguntas:
 - (a) Nome
 - (b) Escola onde trabalha
 - (c) Cargo e experiência profissional
 - (d) Há quanto tempo desempenha a função de merendeira(o)?
 - (e) O que gosta de fazer quando não está trabalhando?
7. O coordenador da atividade delimitará 5 minutos para a conversa. Durante este período, a equipe organizadora deve distribuir os crachás, preenchidos no credenciamento.

8. Ao término deste tempo, cada participante apresentará o seu colega para o grande grupo a partir da conversa que tiveram.
9. No término das apresentações, sugere-se levantar as expectativas do grupo acerca da formação, deixando os participantes à vontade para expressarem suas ideias.

6.2 LEVANTAMENTO DA REALIDADE DE TRABALHO

ATIVIDADE 03: Facilidades e obstáculos no PNAE

TEMPO

ETAPA	TEMPO
Explicação da atividade e divisão dos grupos	05 min.
Discussão	15 min.
Apresentação dos grupos	15 min.
Fechamento	05 min.
Total	40 min.

OBJETIVO

Discutir as facilidades e as dificuldades relacionadas à execução do Programa no cotidiano dos participantes.

RECURSOS NECESSÁRIOS

- Tiras de papel branco;
- Caneta hidrocor verde e vermelha;
- Papel cartaz verde ou E.V.A.;
- Papel cartaz vermelho ou E.V.A.;
- Fita crepe.

DESENVOLVIMENTO

Sugere-se a seguinte organização para a atividade:

1. O coordenador deverá dividir os participantes em grupos (sugestão: 5 ou 6 membros cada).
2. Solicitar que os grupos discutam as facilidades (pontos positivos) e os obstáculos (dificuldades) relacionados à execução da alimentação escolar no município.
3. Distribuir os materiais para os grupos e solicitar que escrevam nas tiras de papel com a caneta verde as facilidades e com a caneta vermelha os obstáculos.
4. Ressaltar que um ponto pode ser considerado facilidade por uma merendeira(o) ou em uma escola e obstáculo para outro, podendo neste caso, aparecer nas duas tiras.
5. O coordenador delimitará aos grupos 15 minutos para a discussão.
6. Após a discussão, cada grupo selecionará um representante que irá expor ao grande grupo, em 2 ou 3 minutos, uma síntese da discussão. Os pontos positivos serão fixados no painel verde e os negativos no painel vermelho.
7. Ao final da exposição dos representantes, o coordenador pode comentar sobre o histórico da alimentação escolar no município, mencionando os avanços já alcançados, e levar a turma a refletir sobre seu papel em todo o processo de execução do PNAE.

Sugestão: esta atividade também pode ser utilizada para verificar ou discutir dificuldades e facilidades em atribuições

específicas das(os) merendeiras(os) ou de um conteúdo abordado durante uma formação presencial. Por exemplo, verificar as facilidades e obstáculos na implementação dos procedimentos descritos no manual de boas práticas.

ATIVIDADE 04: Facilidades e obstáculos no meu trabalho

TEMPO

ETAPA	TEMPO
Formação dos grupos e discussão	20 min.
Apresentação dos relatos	20 min.
Total	40 min.

OBJETIVOS

- Conhecer e identificar características de diferentes realidades de trabalho das(os) merendeiras(os), no âmbito do PNAE.
- Verificar as facilidades e os obstáculos na realização das atribuições.
- Compartilhar saberes e experiências do cotidiano.

RECURSOS NECESSÁRIOS

- Duas caixas.
- Flores artificiais.
- Pedras de diferentes tamanhos.

DESENVOLVIMENTO

Esta atividade consiste em um levantamento da realidade do trabalho dos participantes em relação à alimentação escolar. Ela foi planejada com a

finalidade de possibilitar que o grupo discuta sobre as facilidades e as dificuldades relacionadas à execução de suas atribuições no PNAE.

Sugere-se a seguinte organização para a atividade:

1. Formar grupos de 4 a 5 integrantes.
2. Orientar que discutam sobre as facilidades e os obstáculos que encontram no seu cotidiano de trabalho em relação à alimentação escolar.
3. Solicitar que escolham um relator, que posteriormente irá apresentar as discussões do seu grupo utilizando para isto símbolos (flores e pedras). Explicar que a pedra simboliza um obstáculo ou ponto negativo e, a flor uma facilidade ou ponto positivo. Em uma mesa de apoio colocar uma caixa com as flores e outra com as pedras.
4. Convidar os grupos para manifestarem quais foram as principais facilidades e obstáculos identificados em seus grupos.
5. Concluir a atividade lembrando aos participantes que muitas vezes o que é um obstáculo para alguns, pode ser uma facilidade para outros. O coordenador pode levar a turma a refletir sobre seu papel em todo o processo de execução do PNAE, destacando a importância do trabalho em equipe, e a possibilidade de construir com as pedras, um caminho para chegar até as flores.

Sugestão: essa atividade também pode ser utilizada no final de uma formação, com a finalidade de avaliação, dos pontos positivos e negativos, seja de um encontro presencial, de um tema específico ou de um conjunto de atividades desenvolvidas.

6.3 DIREITO HUMANO À ALIMENTAÇÃO ADEQUADA E SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL

ATIVIDADE 05: Balão Surpresa. Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA)

TEMPO

ETAPA	TEMPO
Explicação da atividade	05 min.
Desenvolvimento da atividade	10 min.
Fechamento	15 min.
Total	30 min.

OBJETIVOS

- Informar aos participantes que existe uma legislação que sustenta o direito de todos à alimentação adequada;
- Proporcionar conhecimentos básicos sobre direito humano à alimentação;
- Mostrar aos participantes que a preocupação não é apenas do governo brasileiro (FNDE) e sim, mundial;
- Oferecer condições para sensibilização sobre a importância do seu papel na garantia da alimentação como direito humano;
- Discutir a importância do trabalho em equipe.

RECURSOS NECESSÁRIOS

- Um balão colorido para cada participante;
- 2 ou 3 balões contendo tiras de papel de incisos ou parágrafos da leg-

mentação adequada;

- Fita crepe;
- Estrutura do mapa-múndi.

DESENVOLVIMENTO

islação sobre direito humano à ali- Sugere-se a seguinte organização para a atividade:

1. O coordenador da atividade entre- gará um balão para cada partici- pante e solicitará que o enchem.
2. Solicitar que o grupo forme um cír- culo, em pé.
3. Orientar que cada participante de- verá jogar seu balão para cima, ten- do como regra básica que nenhum balão poderá permanecer no chão. Explicar que ao longo da atividade poderão ocorrer imprevistos, porém a regra básica deve ser mantida.
4. Assim que iniciada, o(s) membro(s) da equipe organizadora deverá(ão) introduzir os balões, já inflados, com as tiras de papel na atividade. Gra- dativamente, ir retirando os partici- pantes, um a um, e solicitando que os que permaneceram na brincadei- ra, cuidem dos balões dos colegas.
5. A atividade deve ser finalizada quan- do os participantes já estiverem can- sados ou quando permanecerem poucos tentando tomar conta de to- dos os balões.
6. O coordenador da atividade pode então aproveitar o momento para relacionar a atividade com a im- portância do trabalho em equipe, e solicitar que as pessoas que ficaram por último segurando o balão dos outros relatem como se sentiram.
7. Após esta discussão inicial, o coor-

denador da atividade deverá solicitar que cada um pegue um balão do chão e o estoure. Quem estourar um balão com a tira de papel contendo uma frase deverá lê-la em voz alta para o grande grupo.

8. As frases lidas serão colocadas, com o auxílio do coordenador, em uma estrutura do mapa-múndi, sendo que elas estão divididas em três níveis: mundial, continental e nacional, para mostrar aos participantes que a preocupação não é apenas do governo brasileiro. Ainda é possível, através desta atividade, discutir a importância da ação conjunta de vários atores na concretização do DHAA.
9. Sugere-se que o mapa-múndi seja afixado em local visível ou, ainda, que as frases sejam guardadas para retomar a discussão da temática em outros momentos de formação que forem oportunos.
10. Recomenda-se que esta atividade seja continuada pela atividade “Problematização: O que o governo faz para garantir o Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA), principalmente para os escolares?”.

MATERIAL DE APOIO

Sugestões de frases para as tarjas:

- Nível Mundial - “A criança (...) terá direito a crescer e desenvolver-se em boa saúde; (...) desfrutar de alimentação, moradia, lazer e serviços médicos adequados.” (Declaração Universal dos Direitos da Criança (1959) – ONU Princípio IV).
- Nível Continental (América Latina) - “Toda pessoa tem direito a uma nutrição adequada... Os estados membros se comprometem a aperfeiçoar os métodos de produção,

abastecimento e distribuição de alimentos.” (Protocolo de San Salvador (OEA) Artigo 15 parágrafos 1 e 2).

- Nível Nacional (Brasil) - “É dever da família, da comunidade, da sociedade em geral e do poder público assegurar, com absoluta prioridade, os direitos referentes à vida, à saúde, à alimentação, à educação (...)” (Lei nº8069, de 13 de julho de 1990, Estatuto da criança e do adolescente).

ATIVIDADE 06: Problematização. O que o governo faz para garantir o Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA), principalmente para os escolares?

TEMPO

ETAPA	TEMPO
Questionamento	05 min.
Total	05 min.

OBJETIVO

- Criar um momento de reflexão sobre as ações que o governo desenvolve para garantir o direito à alimentação para os escolares.

RECURSOS NECESSÁRIOS

- Cartaz com a questão problematizadora.

DESENVOLVIMENTO

Sugere-se a seguinte organização para a atividade:

1. O coordenador da atividade instigará os participantes, a fim de introduzir a discussão sobre a relação entre o Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA) e o PNAE, solicitando a reflexão dos presentes

com a pergunta: “O que o governo faz para garantir o Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA), principalmente para os escolares?”.

2. Recomenda-se que esta atividade seja realizada após a atividade “Balão Surpresa: DHAA”. O coordenador não deve responder à pergunta neste momento, deixando que os participantes encontrem a resposta nas atividades que podem vir sequencialmente, trabalhando as temáticas referentes ao PNAE (histórico e panorama atual), DHAA e SAN.
3. Propõem-se que a atividade seguinte seja uma exposição dialogada ou uma atividade em grupo (discussão de um pequeno texto sobre o assunto), na qual o coordenador deve realizar um fechamento mencionando a função estratégica do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) na consolidação do DHAA, traçando um paralelo da evolução deste direito e da Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) com a história do Programa.
4. Conforme o desenvolvimento da(s) atividade(s), a resposta para a questão pode ser construída coletivamente e registrada em papeis que serão fixados no cartaz.
5. Sugere-se que o cartaz seja guardado ou afixado em local visível para retomar a discussão da temática em outros momentos de formação que forem oportunos.

ATIVIDADE 07: Direito humano à alimentação adequada (DHAA) e segurança alimentar e nutricional (SAN). o que isso tem a ver com o PNAE?

TEMPO

ETAPA	TEMPO
Exibição de vídeo e levantamento de ideias	10 min.
Exposição dialogada DHAA, SAN e PNAE	40 min.
Atividade em grupo	40 min.
Total	1h. 30 min.

OBJETIVOS

Ao final da atividade espera-se que o participante seja capaz de:

- Compreender os conceitos de DHAA e SAN.
- Relacionar DHAA e SAN com o desenvolvimento do PNAE.
- Refletir sobre o papel da(o) merendeira(o) no DHAA e SAN.
- Perceber a importância do controle social e se reconhecer como parte dele.

RECURSOS NECESSÁRIOS

- Vídeo sobre DHAA e SAN
- Projetor Multimídia/ Pen Drive com apresentação.
- Caixas de som.
- Cartolina ou papel pardo - quatro pedaços cada um contendo uma pergunta.
- Canetas hidrocores ou pincel atômico.

DESENVOLVIMENTO

1º Momento: Sessão de cinema

Iniciar a atividade exibindo um vídeo com noções básicas sobre DHAA e SAN com a finalidade de sensibilizar os participantes para as discussões destas temáticas. O coordenador da atividade deverá instigar os participantes a expressarem as ideias suscitadas pelo vídeo.

2º Momento: Exposição dialogada

Após o levantamento de ideias, sugere-se que o coordenador faça uma exposição dialogada tendo como base as seguintes temáticas:

- O que é uma alimentação adequada?
- Declaração Universal dos Direitos Humanos.
- O papel do estado na realização do direito humano à alimentação (DHAA).
- Legislações relacionadas ao DHAA.
- Qual a relação entre DHAA e segurança alimentar e nutricional (SAN).
- Trabalhar o histórico do conceito de SAN.
- Relacionar o PNAE com o DHAA e a SAN.
- Histórico do PNAE relacionando-o com a construção dos conceitos abordados anteriormente de DHAA e SAN.
- Formas de gestão dos recursos discutindo quais suas vantagens e desvantagens.

Durante a atividade o coordenador deverá investigar os conhecimentos que os participantes já possuem sobre o PNAE e sobre os temas abordados.

3º Momento: Atividade Coletiva - Conhecendo o PNAE

Ao término da exposição dialogada deverá ser realizada uma atividade coletiva visando discutir aspectos importantes do PNAE. Assim, busca-se diminuir o tempo de exposição, tornar a atividade mais ativas e potencializar as construções coletivas. Sugere-se a seguinte organização:

1. Dividir a turma em quatro grupos;
2. Entregar para cada grupo canetas hidrocores coloridas e uma cartolina ou pedaço de papel pardo, contendo uma das seguintes perguntas:
 - Quais são os objetivos do PNAE?
 - Quais os princípios do PNAE?
 - Quem são os beneficiários do Programa (para quem ele é destinado)?
 - Como o recurso é planejado e repassado? E o que pode ser comprado com ele?
3. Solicitar que os grupos discutam sobre a pergunta, escrevam no papel pardo palavras-chave que respondam as questões e elejam os relatores para apresentar as ideias para o grande grupo.
4. Promover a discussão sobre o assunto relembrando todo o funcionamento do PNAE.

Sugere-se que os cartazes sejam afixados em local visível ou guardados para retomar a discussão da temática em outros momentos de formação que forem oportunos.

ATIVIDADE 08: Qual é o papel dos atores envolvidos no PNAE na garantia da segurança alimentar e nutricional (SAN)?

TEMPO

ETAPA	TEMPO
Apresentação da atividade pelo monitor	05 min.
Discussão dos grupos	15 min.
Apresentação e discussão no grande grupo	20 min.
Total	40 min.

OBJETIVOS

A atividade visa possibilitar um debate sobre o papel de cada um dos atores envolvidos na alimentação escolar na efetivação da SAN no PNAE.

Ao final da atividade espera-se que o participante seja capaz de:

- Conhecer o papel dos atores envolvidos no PNAE na garantia da SAN no contexto da alimentação escolar.
- Identificar as ações que podem ser desenvolvidas por cada ator em prol da SAN.

RECURSOS NECESSÁRIOS

- Flip chart;
- Canetas hidrocores ou pincel atômico;
- Tarjas com a pergunta de cada ator.

DESENVOLVIMENTO

Sugere-se que a atividade seja desenvolvida da seguinte forma:

1. Dividir a turma em 3 grupos, conforme o número de participantes, pode-se dividi-los em 6 grupos, repetindo o mesmo ator para dois grupos;
2. Atribuir para cada grupo a representação de um dos seguintes atores: nutricionista, merendeira(o), conselheiro da alimentação escolar;
3. Solicitar que os grupos discutam qual o papel e as ações que o seu ator pode executar para a garantia da SAN e do DHAA.
4. Ao final da discussão, cada grupo deve escolher um relator que fará uma breve exposição dos pontos discutidos, ao grande grupo, compartilhando suas ideias e possibilitando uma visão geral do papel e das ações de cada ator do PNAE na garantia da SAN.
5. O coordenador da atividade deverá coordenar a discussão, anotando as ideias levantadas por cada grupo em um flip chart e complementar quando necessário.
6. Para finalizar a atividade, o coordenador deve realizar um fechamento sistematizando a relação do PNAE na garantia da SAN e efetivação do DHAA.
7. Sugere-se que o flip chart permaneça em local visível ou fique guardado para retomar a discussão da temática em outros momentos de formação que forem oportunos.

MATERIAL DE APOIO

Nutricionista:

Qual é o papel dos nutricionistas envolvidos no PNAE na garantia da segurança alimentar e nutricional (SAN)?

Merendeira(o):

Qual é o papel das merendeiras(os) envolvidos no PNAE na garantia da segurança alimentar e nutricional (SAN)?

Conselheiros da Alimentação Escolar:

Qual é o papel dos conselheiros da alimentação escolar na garantia da segurança alimentar e nutricional (SAN)?

6.4 PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

ATIVIDADE 09: Meus conhecimentos sobre o PNAE (verdadeiro ou falso)

TEMPO

ETAPA	TEMPO
Explicação da atividade e distribuição dos questionários	05 min.
Preenchimento pelos participantes	15 min.
Total	20 min.

OBJETIVO GERAL

- Conhecer as dúvidas das(os) merendeiras(os) sobre o PNAE.
- Levar os participantes a iniciarem uma reflexão sobre o Programa.

RECURSOS NECESSÁRIOS

- Questionário com perguntas sobre o PNAE.
- Caneta esferográfica.

DESENVOLVIMENTO

Sugere-se a seguinte organização para a atividade, antes de uma exposição dialogada:

1. O primeiro momento, deve se iniciar, proporcionando um momento de reflexão individual do participante sobre um assunto (específico) que será abordado na sequência.
2. O coordenador da atividade deverá explicar a atividade e distribuir o questionário aos participantes.

3. Para facilitar o preenchimento e a discussão, sugere-se que as perguntas sejam afirmativas e o participante terá que decidir se são verdadeiras ou falsas.

4. A correção poderá ocorrer durante a exposição.

Sugestão: essa atividade também pode ser utilizada como diagnóstico, antes da realização de um encontro, para verificar os conhecimentos prévios dos participantes sobre um determinado assunto, auxiliando no planejamento da(s) atividade(s) a ser(em) proposta(s). Neste caso, o questionário poderá conter perguntas fechadas e abertas.

ATIVIDADE 10: Exposição dialogada. Histórico e panorama atual do PNAE

TEMPO

ETAPA	TEMPO
Apresentação dos slides	1h10 min.
Total	1h10 min.

OBJETIVO GERAL

Proporcionar e atualizar conhecimentos sobre o PNAE.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Contextualizar o Programa, apresentando seu histórico e as melhores ocorridas;
- Proporcionar conhecimentos sobre o que é o Programa e quais são seus objetivos;
- Identificar aos participantes o público do PNAE e o valor repassado para a execução do Programa;

- Apresentar o funcionamento do PNAE;
- Explicar o que é o Conselho da Alimentação Escolar (CAE) e qual a sua função;
- Explicar a função dos demais atores envolvidos no Programa;
- Sensibilizar sobre a dimensão e importância do Programa;
- Sensibilizar sobre o papel da merenda(o) no PNAE.

RECURSOS NECESSÁRIOS

- Multimídia/retroprojetor;
- Pen Drive com material para projeção/transparências;
- Apontador laser.

DESENVOLVIMENTO

Sugere-se que a atividade seja desenvolvida da seguinte forma:

- O coordenador da atividade, inicia com uma exposição dialogada tendo como base os seguintes assuntos:
- O que é o PNAE?
- Programas de Alimentação Escolar em outros países.
- Histórico do Programa: como ocorreu sua criação e modificações ao longo do tempo.
- Panorama atual do PNAE.
- Legislações atuais.
- Quais seus objetivos?

- Quem tem direito à alimentação (beneficiários)?
- De onde vêm os recursos (dinheiro)?
- Valores transferidos pelo FNDE.
- Formas de gestão do PNAE.
- O que pode ser comprado com esse recurso?
- Como deve ser a alimentação escolar (cardápio)?
- Quem recebe os gêneros alimentícios?
- Quem armazena? Onde?
- Quem prepara?
- Quem fiscaliza e presta contas ao governo?
- O que é o CAE e quais suas atribuições?

Ao longo da exposição o coordenador da atividade deverá investigar os conhecimentos que os participantes já possuem sobre o Programa, questioná-los sobre os temas abordados e responder as perguntas levantadas.

Caso já tenham sido realizadas atividades para discutir as facilidades e as dificuldades relacionadas à execução do Programa no cotidiano dos participantes presentes nesta formação, sugere-se que estes aspectos sejam relembrados durante a exposição.

CONTEÚDO DE APOIO

Histórico do PNAE

O Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) é um dos mais antigos

programas sociais do Governo Federal. Tem origem na década de 40, com uma primeira proposta do Instituto de Nutrição, cuja concretização foi impedida por interesses políticos e escassez de recursos financeiros. Nos anos 50, foi elaborado um abrangente Plano Nacional de Alimentação e Nutrição denominado "A Conjuntura Alimentar e o Problema da Nutrição no Brasil", uma proposta que, pela primeira vez, concebia e estruturava um programa de alimentação escolar em âmbito nacional, sob responsabilidade pública. Quando foi criado em 1954, no final do Governo Vargas, ninguém poderia imaginar que assumisse as dimensões atuais. Em 1955, a Comissão Nacional de Alimentos regulamentou a Campanha da Merenda Escolar (CME), subordinada ao Ministério de Educação (MEC), dando um novo impulso e abrangência ao Programa. Uma década depois, a Campanha da Merenda Escolar sofreu reformulações, ao ser criada a Campanha Nacional de Alimentação Escolar (CNAE), pelo Decreto Nº56.886/65, DE 20 DE Setembro de 1965. Um elenco de programas surgiu entre 1965 e 1976, com o auxílio do governo americano. Foram eles: "Alimentos para a Paz" (financiado pela Agência Norte-Americana para o Desenvolvimento Internacional (USAID); "Alimentos para o Desenvolvimento", voltado para as populações carentes e à alimentação de crianças em idade escolar e, "Programa Mundial de Alimentos", da Organização das Nações Unidas para a Agricultura e Alimentação (FAO/ONU). A partir de 1976, embora financiado pelo Ministério de Educação e gerenciado pela CNAE, o Programa tornou-se parte do II Programa Nacional de Alimentação e Nutrição (PRONAN) e, em 1979, passou a ser chamado de Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Em 1981, passou a ser gerido pelo Instituto Nacional de Assistência ao Estudante, o qual foi unificado com a Fundação Nacional de Material Escolar em 1983, dando origem à Fundação de Assistência ao Estudante (FAE), que assumiu a gestão do Programa.

O direito à alimentação escolar para todos os alunos do Ensino Fundamental foi assegurado em 1988, com a promulgação da nova Constituição Federal. Em 1997, quando foi extinta a Fundação de Assistência ao Estudante (FAE), o Programa passou a ser gerenciado pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE).

Desde sua criação até 1993, a execução do Programa se deu de forma centralizada, ou seja, o órgão gerenciador planejava os cardápios, adquirir os gêneros alimentícios por processo licitatório, contratava laboratórios especializados para efetuar o controle de qualidade e, ainda, se responsabilizava pela distribuição dos alimentos em todo o território nacional. A fórmula não deu certo, uma vez que o controle de qualidade, armazenamento e transporte dos produtos eram atividades de custos altíssimos. Somam-se a isso os entraves nos procedimentos licitatórios, bem como os extravios dos produtos, que acarretavam a falta de alimentação nas escolas, e o reduzido número de dias de atendimento.

A partir de 1994, através da Lei nº 8.913, de 12 de julho de 1994, foi instituída a descentralização dos recursos mediante a celebração de convênios com Estados, Distrito Federal e Municípios a fim de otimizar a aplicação dos recursos. A descentralização foi consolidada por força da Medida Provisória n.º 1.784, de 14 de dezembro de 1998, que previa, além do repasse direto a todos os municípios e secretarias de educação, a transferência automática, sem necessidade de convênios ou quaisquer instrumentos similares, permitindo desta forma, maior agilidade ao Programa.

A responsabilidade da aquisição dos produtos e da elaboração dos cardápios passou para os Estados e Municípios, que, com a orientação de nutricionistas habilitados e sob a supervisão do Conselho de Alimentação Escolar (CAE), passaram a respeitar os hábitos alimentares locais, e a vocação agrícola de cada região, o que possibilitou a utilização de produtos in natura.

A Medida Provisória nº 1.784, de 14 de dezembro de 1998, também previa a instituição de Conselhos de Alimentação Escolar (CAE), conforme norma específica a ser expedida pelo Conselho Deliberativo do FNDE. Somente a partir de uma das reedições da Medida Provisória, em 2 de junho de 2000, sob o número 1.979-19, o CAE foi formalmente definido como órgão deliberativo, fiscalizador e de assessoramento, bem como, pela primeira vez, foram estabelecidas suas competências e composição. Nesse momento, o Governo Federal estabelece que, para repassar as verbas para os estados, o Distrito Federal e os municípios, é necessário a existência dos Conselhos. Os CAEs passaram a ser formados por membros da comunidade, professores, pais de alunos e representantes dos Poderes Executivo e Legislativo.

A Resolução CD/FNDE nº 38, de 16 de julho de 2009, alterou a composição do CAE que, desde então, deve contar com sete membros, assim representados: 1 (um) representante do Poder Executivo, 2 (dois) representantes de entidades de docentes, discentes ou trabalhadores na área de educação, 2 (dois) representantes de pais e alunos, e 2 (dois) representante da sociedade civil.

Novos avanços ocorrem no PNAE com a publicação da Lei nº 11.947 em junho de 2009, como a ampliação dos beneficiários do programa para toda a rede pública de educação básica e de jovens e adultos e a exigência de que, no mínimo, 30% do total dos recursos repassados pelo FNDE deve ser utilizado na compra direta de produtos da agricultura familiar, estimulando o desenvolvimento econômico local de forma sustentável.

VALOR DE REPASSE E PÚBLICO ATENDIDO – evolução

- 2003: início do ano - equiparação dos valores per capita entre ensino fundamental, pré-escola e escolas filantrópicas (R\$ 0,13). Junho – extensão dos recursos para as creches públicas e filantrópicas e aumento do valor per capita, de R\$ 0,13 para R\$ 0,18. Cerca de 870 mil alunos de zero a três anos foram contemplados. Outubro – aumento dos valores per capita para os alunos das comunidades indígenas, que passaram a receber R\$ 0,34 (parceria entre MEC e Ministério Extraordinário de Segurança Alimentar e combate à fome - MESA).
- 2004: aumento do per capita diário para R\$ 0,15 para alunos da pré-escola e ensino fundamental.
- 2005: maio - aumento do per capita diário para R\$ 0,18 para o ensino fundamental e pré-escolas. Junho – inclusão dos alunos de escolas quilombolas, com valores iguais aos dos alunos de escolas indígenas, ou seja, R\$ 0,34.
- 2006: pela Resolução CD/FNDE nº 32, de 10 de agosto, os valores per capita diários passam a ser de R\$ 0,22 para os alunos matriculados nas creches, pré-escolas e escolas de ensino fundamental e de R\$ 0,44 para os alunos matriculados em creches e escolas indígenas e as localizadas em áreas remanescentes de quilombos.
- 2008: Programa Mais Educação – repasse de R\$ 0,66 por aluno matriculado em escolas de ensino fundamental em período integral.
- 2009: A Medida Provisória nº 455, de 29 de janeiro e em seguida a lei nº 11947, em 16 de junho, amplia o

atendimento para toda a educação básica, portanto incluindo ensino médio e Educação de Jovens e Adultos (EJA). A Resolução/CD/FNDE nº 67, de dezembro do mesmo ano, altera os valores per capita para R\$ 0,30 para os alunos matriculados na pré-escola, ensino fundamental, ensino médio e educação de jovens e adultos (EJA); R\$ 0,60 para os alunos matriculados em creches e escolas localizadas em áreas indígenas e em áreas remanescentes de quilombos; R\$ 0,90 para os alunos participantes do Programa Mais Educação.

- 2012: A Resolução/CD/FNDE nº 08, de 14 de maio altera os valores da educação infantil, passando a ser de R\$ 1,00 para os alunos matriculados nas creches; e R\$ 0,50 para os alunos matriculados na pré-escola.
- 2017: Houve um novo aumento per capita sobre os recursos transferidos para a complementação da merenda escolar e isso ocorreu porque havia sete anos sem nenhum tipo de aumento por refeição dia. O reajuste foi de 20% para os estudantes dos níveis Fundamental e Médio da rede pública, que representa 71% dos atendidos pelo programa, os outros 29% foram para entidades não governamentais, que receberam um acréscimo médio de 7%. Esses valores referem-se ao reajuste per capita /refeição, que incidiu no ano de 2017, passando a ser repassado da seguinte forma:
 - Creches: R\$ 1,07;
 - Pré-Escola: R\$ 0,53;
 - Escolas indígenas e quilombolas: R\$ 0,64;
 - Ensinos Fundamental e Médio: R\$ 0,36;
 - Educação de Jovens e Adultos: R\$ 0,32;
 - Ensino integral: R\$ 1,07;

- Programa de Fomento às Escolas de Ensino Médio em Tempo Integral: R\$ 2,00;
- Alunos que frequentam o Atendimento Educacional Especializado no contraturno: R\$ 0,53.

A atualização destes valores pode ser encontrada no site:

<https://www.gov.br/fnde/pt-br/acesso-a-informacao/acoes-e-programas/programas/pnae>.

PANORAMA ATUAL DO PNAE

Objetivo do PNAE: Conforme o artigo 4º da lei nº 11.947/2009 o Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE tem por objetivo contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de hábitos alimentares saudáveis dos alunos, por meio de ações de educação alimentar e nutricional e da oferta de refeições que cubram as suas necessidades nutricionais durante o período letivo.

Os beneficiários do PNAE: Serão atendidos pelo PNAE os alunos matriculados na educação básica das redes públicas federal, estadual, do Distrito Federal e municipal, inclusive as escolas localizadas em áreas indígenas e em áreas remanescentes de quilombos, em conformidade com o censo escolar realizado pelo Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira - INEP, no ano anterior ao do atendimento. A educação básica é formada pela educação infantil, ensino fundamental e ensino médio conforme art. 21, inciso I, da Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, incluindo as modalidades de ensino de educação de jovens e adultos.

Participam do PNAE:

1. O Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação - FNDE, autarquia vinculada ao Ministério da Educação - MEC responsável pela coordenação do PNAE, pelo estabelecimento das normas gerais de planejamento, execução, controle, monitoramento e avaliação do programa, bem como pela transferência dos recursos financeiros;
2. A Entidade Executora (EEx): Secretarias de Estado da Educação (Seduc), dos estados e do Distrito Federal, Prefeituras Municipais e escolas federais, como responsáveis pela execução do PNAE, inclusive pela utilização e complementação dos recursos financeiros transferidos pelo FNDE, pela prestação de contas do Programa, pela oferta de alimentação nas escolas em, no mínimo, 200 (duzentos) dias de efetivo trabalho escolar, e pelas ações de educação alimentar e nutricional a todos os alunos matriculados;
3. O Conselho de Alimentação Escolar (CAE): órgão colegiado de caráter fiscalizador, permanente, deliberativo e de assessoramento, instituído no âmbito dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios;
4. A Unidade Executora (UEx): entidade privada sem fins lucrativos, representativa da comunidade escolar, responsável pelo recebimento dos recursos financeiros transferidos pela EEx em favor da escola que representa, bem como pela prestação de contas do Programa ao órgão que a delegou, nos casos de gestão descentralizada ou escolarizada.
5. Considera-se, também, como UEx, aquela constituída para execução do Programa Dinheiro Direto na Escola – PDDE, de que trata a Lei nº 11.947/2009.

CONSELHO DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – (CAE)

- Segundo a Resolução CD/FNDE nº 6/2020, o CAE é um órgão colegiado de caráter fiscalizador, permanente, deliberativo e de assessoramento, constituído por sete membros e seus suplentes, com mandato de 4 anos (podendo ser reeleitos): 01 representante indicado pelo Poder Executivo do respectivo ente federado;
- 02 representantes dentre as entidades de trabalhadores da educação e de discentes, indicados pelos respectivos órgãos de representação, escolhidos por meio de assembleia específica para tal fim, registrada em ata (preferencialmente um docente);
- 02 representantes de pais de alunos matriculados na rede de ensino a qual pertença a EEx, indicados pelos Conselhos Escolares, Associações de Pais e Mestres ou entidades similares, escolhidos por meio de assembleia específica para tal fim, registrada em ata;
- 02 representantes indicados por entidades civis organizadas, escolhidos em assembleia específica para tal fim, registrada em ata.

A critério da EEx, a composição do CAE poderá triplicar o número de membros, sempre seguindo a proporção acima.

Os conselheiros possuem como função, entre outras, monitorar e fiscalizar a aplicação dos recursos e o cumprimento das diretrizes do PNAE; analisar o Relatório de Acompanhamento da Gestão; analisar a prestação de contas do gestor e emitir Parecer Conclusivo acerca da execução do programa no SIGECON Online; comunicar ao FNDE e aos demais órgãos de controle qualquer irregularidade identificada na execução do PNAE; elaborar um Plano de Ação do ano em curso e/ou subsequente.

FONTE: <https://www.fnde.gov.br/programas/pnae>

ATIVIDADE 11: “Quebrando a cabeça” para organizar o PNAE

TEMPO

ETAPA	TEMPO
Desenvolvimento	30 min.
Total	30 min.

OBJETIVO

Ao final da atividade espera-se que o participante seja capaz de:

- Compreender como é o funcionamento do PNAE conforme a gestão das Entidade Executoras.

RECURSOS NECESSÁRIOS

Opção 1:

- Mural magnético;
- Peças (com imã) contendo figuras e palavras-chaves que ilustrem a execução do PNAE, entre elas: as formas de gestão do PNAE, quem participa, atores envolvidos, suas principais funções e etc., conforme as peças sugeridas no material de apoio;
- Setas de diversos tamanhos (com imã);
- Peças em branco (com imã);
- Canetas hidrocores. * Observação: para maior durabilidade e reutilização das peças, sugere-se que sejam plastificadas. Opção 2:
- Papel pardo;
- Peças (em papel) contendo figuras e palavras-chaves que ilustrem a execução do PNAE, entre elas: as formas de gestão do PNAE, quem participa, atores envolvidos, suas principais

funções e etc., conforme as peças sugeridas no material de apoio;

- Setas de diversos tamanhos;
- Peças em branco;
- Cola branca;
- Fita crepe;
- Canetas hidrocores.

DESENVOLVIMENTO

Esta atividade pode ser realizada como introdução ou fechamento do assunto: execução do PNAE. Como introdução, a atividade possibilita verificar os conhecimentos prévios dos participantes e as relações que são estabelecidas com relação à execução do PNAE (diagnóstico). Caso se opte por utilizá-la como fechamento, a atividade terá como finalidade sistematizar os conhecimentos trabalhados, até o momento, em outras atividades.

A atividade pode ser realizada com todo o grupo ou em grupos pequenos. Consiste em uma construção coletiva das formas de gestão do PNAE, por meio da organização de peças que contêm figuras e palavras-chaves relacionadas à alimentação escolar. Além das peças disponibilizadas, os participantes têm a possibilidade de incluir novos itens no esquema utilizando as peças em branco.

Sugere-se que o esquema seja construído para a forma de gestão executada no seu município. Caso os participantes manifestem interesse, poderão ser montadas outras formas de gestão do PNAE.

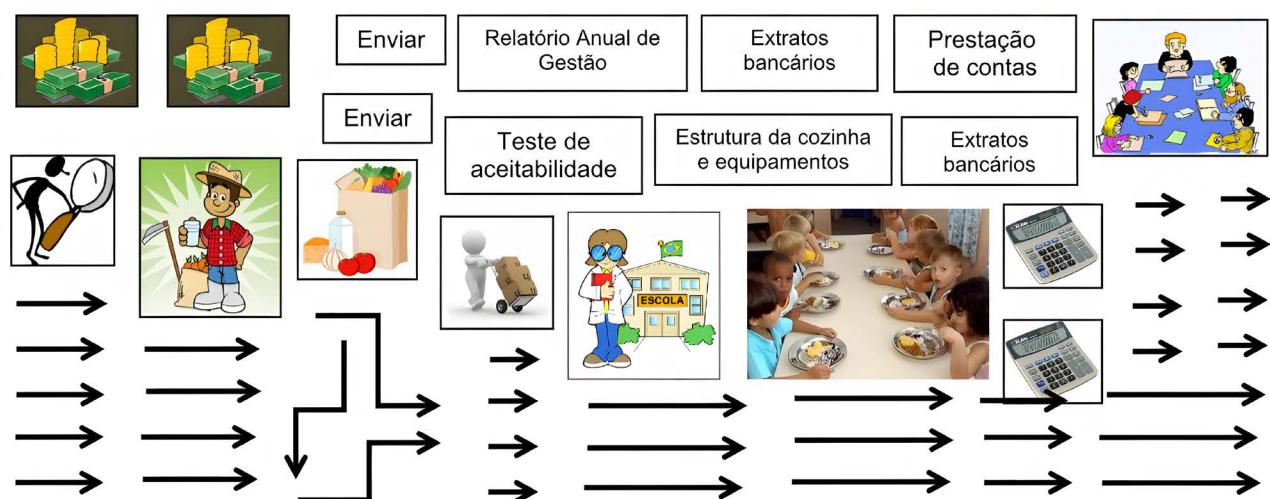
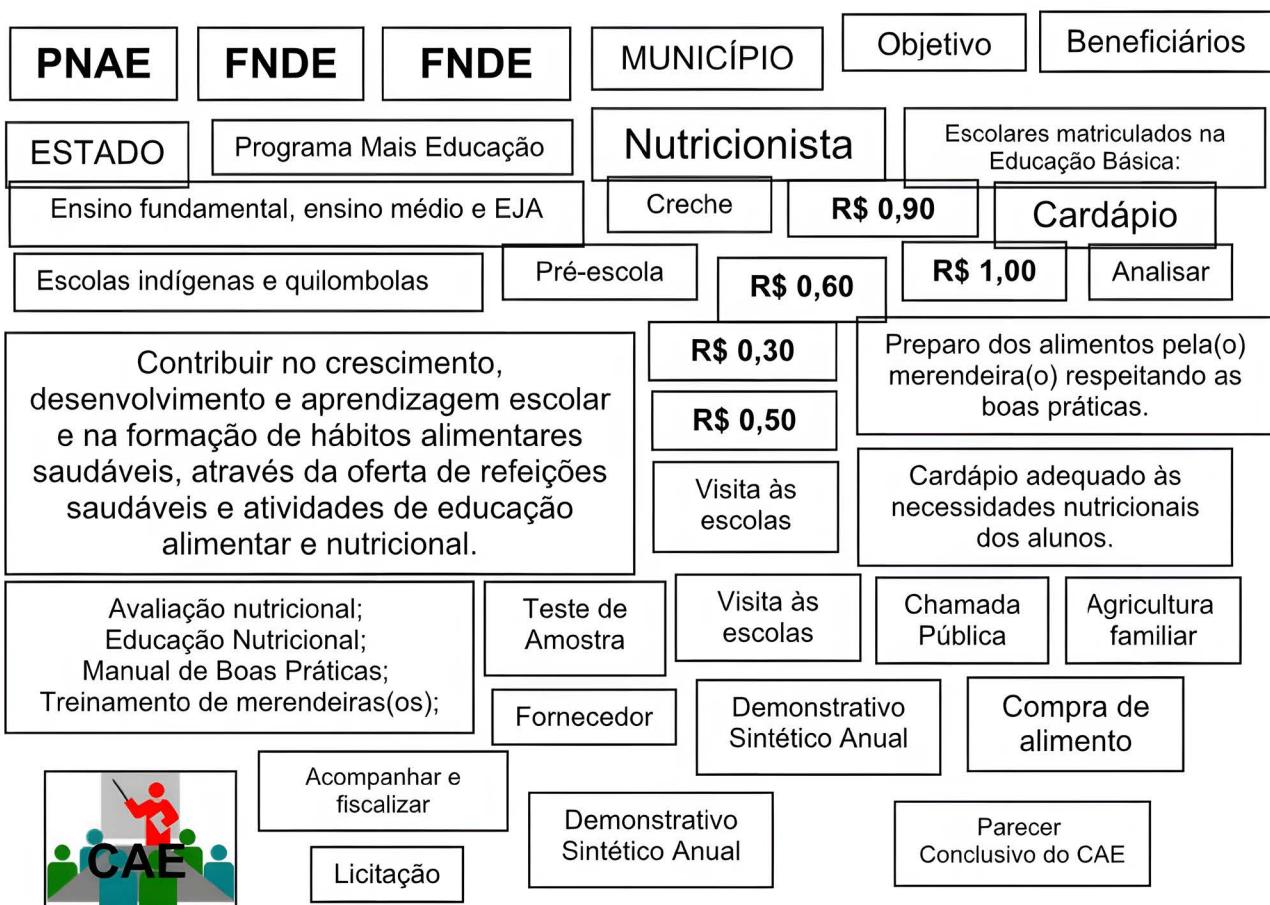
Durante a construção do esquema podem ser abordados os assuntos a seguir: objetivo do PNAE; transferência de recursos para a entidade executora; valores repassados pelo FNDE; forma de gestão; compra de alimentos (licitação e chamada pública); atores envolvidos e suas atribuições; prestação de contas; recebimento dos gêneros alimentícios; preparo e oferta dos alimentos aos escolares; teste de aceitabilidade; entre outros.

Sugere-se que a atividade seja desenvolvida da seguinte forma:

1. O coordenador da atividade deve informar aos participantes que o objetivo da atividade consiste na construção coletiva de um esquema que represente o funcionamento do PNAE no seu município.
2. Apresentar o material para o grupo: mural magnético (papel pardo), as peças e as setas.
3. Distribuir as peças entre os participantes, de modo que cada integrante receba ao menos uma peça.
4. É pertinente lembrar os participantes que o esquema pode ser montado de várias maneiras, ou seja, cada vez que o esquema for montado sua configuração (o local das peças) pode ser diferente, desde que tenha lógica e coerência em sua organização e que permita que qualquer pessoa, principalmente que não participe

pou de sua construção, compreenda de forma correta como funciona o PNAE no Município. Por isso é importante a utilização correta das setas e, se necessário, inclui palavras de ligação entre as peças. Além disso, as peças em branco podem ser utilizadas para incluir novos itens.

5. Para facilitar o andamento da atividade, sugere-se que o coordenador se posicione próximo ao mural e coloque as peças conforme a solicitação dos participantes.
6. Solicitar que organizem as peças e as setas, construindo o esquema do funcionamento do PNAE.
7. Caso seja identificada alguma dificuldade antes ou durante a construção da atividade, o coordenador deve pedir que os participantes façam uma reflexão sobre o funcionamento do PNAE. Isso facilitará as correlações entre o Programa e as peças.
8. Com o esquema finalizado, o coordenador solicita que um participante explique o funcionamento do PNAE no seu município, através do esquema elaborado, mencionando a importância do desempenho de cada ator para o adequado funcionamento do PNAE.
9. Sugere-se que o mural (ou cartaz) seja fixado em local visível, fotografado ou guardado para retomar a discussão da temática em outros momentos de formação que forem oportunos. Uma estratégia é solicitar que um participante, em outro momento da formação, explique novamente o esquema aos demais participantes, retomando assim o funcionamento do PNAE.



ATIVIDADE 12: A trilha da alimentação escolar

TEMPO

ETAPA	TEMPO
Divisão das equipes	05 min.
Desenvolvimento	25 min.
Total	30 min.

OBJETIVO

Retomar ou fixar conteúdos relacionados ao PNAE.

RECURSOS NECESSÁRIOS

- Mural magnético.
- Estrutura da trilha: Casas coloridas (azul, verde, vermelha e amarela), saída e chegada.
- Peões com imã.
- 1 dado grande.
- Fichas com as questões para o jogo (nas cores das casas).
- Premiação para os participantes (opcional)

Sugere-se a utilização do mural magnético para facilitar a visualização de todos os participantes, entretanto sendo inviável a utilização dele, este poderá ser substituído por um tabuleiro de mesa ou tecido com velcro.

DESENVOLVIMENTO

Esta atividade visa retomar e sanar dúvidas acerca dos conteúdos trabalhados em momentos anteriores de formação. Sugere-se o seguinte desenvolvimento da atividade:

1. Dividir os participantes em equipes, sugere-se 5 componentes cada;

2. Explicar as regras do jogo “Trilha da alimentação escolar”:
 - (a) Cada equipe escolherá um peão para ser a sua peça no jogo.
 - (b) Para decidir a ordem dos peões, um representante de cada grupo lançará o dado e aquele que obtiver o maior número iniciará o jogo, seguido pelos demais em ordem decrescente.
 - (c) A equipe que está com a vez joga o dado e o seu peão andará o número de casas correspondente ao número indicado pelo dado.
 - (d) De acordo com a cor da casa em que o peão parar a tarefa será a seguinte:
 3. Casa azul – o grupo terá que responder uma pergunta de verdadeiro ou falso sobre o PNAE. Caso acerte, deverá avançar uma casa. Se errar deve ficar parado.
 - Casa verde – a ficha verde possui uma informação sobre o PNAE. Nesta casa, o peão permanece parado.
 - Casa vermelha – a ficha vermelha é de “sorte ou azar”, ou seja, “sorte” é avançar uma ou duas casas e “azar” significa voltar uma ou duas casas.
 - Casa amarela – o grupo terá que responder uma pergunta ou solucionar um problema sobre boas práticas na alimentação escolar. Se preferir, nesta casa, a equipe organizadora poderá optar por inserir perguntas sobre outro tema específico, trabalhando anteriormente.
 - (e) Vence o jogo a equipe que chegar primeiro ao final do tabuleiro (chegada).
4. Poderá ser entregue uma premiação ao grupo vencedor ou a todos os grupos pela participação (opcional).

ATIVIDADE 13: O trabalho das(os) merendeiras(os) escola

TEMPO

ETAPA	TEMPO
Formação e discussão em duplas	10 min.
Discussão em grupos	10 min.
Discussão no grande grupo	15 min.
Fechamento	05 min.
Total	40 min.

OBJETIVOS

Ao final da atividade espera-se que o participante seja capaz de:

- Conhecer as funções da(o) merendeira(o);
- Identificar algumas atribuições da(o) merendeira(o) dispostas em legislações, principalmente, a da Entidade Executiva (municipal e estadual) referente ao cargo que ocupa;
- Posicionar-se criticamente frente às situações reais de trabalho da(o) merendeira(o).

RECURSOS NECESSÁRIOS

- Folhas de ofício com a questão “Cite quais são as tarefas/atividades desempenhadas pela(o) merendeira(o) alimentos na sua escola”.
- Quadro branco ou papel pardo.
- Caneta para quadro branco ou hidrocor.
- Legislações: RDC Anvisa nº 216/2004 e outros atos normativos locais (opcional).

DESENVOLVIMENTO

Esta atividade visa discutir as atribuições da(o) merendeira(o) no contexto escolar. Também, proporcionar um espaço para trocas de experiências e reconhecimento do profissional como um ator do PNAE, responsável por merendeiras(os).

1. Caso a equipe organizadora julgue pertinente, pode-se distribuir uma cópia da legislação que descreve as atribuições do cargo para o qual a(o) merendeira(o) foi contratada(o), bem como a RDC Anvisa nº 216/2004 e outros atos normativos locais (opcional).
2. Dividir os participantes em duplas e distribuir uma folha com a seguinte questão: “Cite quais são as tarefas/atividades desempenhadas pela merendeira (o) na sua escola”.
3. Após 5 minutos, orientar que as duplas se reúnam formando grupo de 4 participantes e discutam se todas as atividades listadas são realmente atribuições da merendeira(o).
4. Solicitar que um relator de cada grupo exponha ao grande grupo as discussões compartilhando e argumentando seus posicionamentos. As atribuições podem ser anotadas pelo coordenador da atividade no quadro branco ou em um pedaço de papel pardo.
5. Finalizar a atividade promovendo uma reflexão sobre as atribuições da(o) merendeira(o) dispostas na legislação e aquelas realizadas no cotidiano da escola que não têm base legal.

Recomenda-se aproveitar esta atividade para ressaltar o que é de suma importância. Caso surjam dúvidas, orientar que os participantes recorram ao nutricionista responsável pela alimentação escolar e/ou ao setor de recursos humanos de seu município.

ATIVIDADE 14: Atribuições dos atores do PNAE

TEMPO

ETAPA	TEMPO
Distribuição das atribuições na sala e explicaçāo da atividade	05 min.
Busca e organização das atribuições pelos participantes	10 min.
Discussão e correção coletiva	25 min.
Total	40 min.

OBJETIVOS

Ao final da atividade espera-se que o participante seja capaz de:

- Reconhecer a organização do PNAE;
- Identificar os atores envolvidos e as funções de cada um no PNAE.

RECURSOS NECESSÁRIOS

- Cartões, confeccionados em material resistente, com as atribuições de cada ator do Programa. Sugestão: todos serem confeccionados na mesma cor (uma cor neutra).
- Fichas, confeccionadas em material resistente, com o nome de cada ator que compõe o organograma (FNDE; Entidade Executora; Nutricionista; Conselho de Alimentação Escolar - CAE; Merendeiras(os) Cidadão) Sugestão: cada ator ser de uma cor.
- Material para projeção, com as atribuições de cada ator do Programa.
- Multimídia (computador e projetor).

DESENVOLVIMENTO

Essa atividade é inspirada na atividade elaborada pelo CECANE UNB, para a formação de conselheiros da alimentação escolar. Sugere-se organizar a atividade nos seguintes momentos:

- Espalhar cartões com as atribuições dos atores do PNAE, no chão da sala, com a parte escrita virada para cima.
- Dividir a turma em 6 grupos.
- Distribuir para cada grupo uma ficha colorida com o nome de um ator do PNAE.
- Orientar os participantes que procurem, no chão da sala, os cartões com as atribuições que julgam ser do ator que consta na ficha recebida.
- Caso sobrem cartões no chão, aconselha-se que o coordenador da atividade leia, em voz alta, as atribuições para verificar se algum grupo decide acrescentar às suas escolhas.
- Solicitar que cada grupo organize os cartões para facilitar a correção e discussão. Uma possibilidade é colocar no chão a ficha recebida (em que consta o nome do ator) e logo abaixo os cartões das atribuições selecionadas.
- Com o auxílio da projeção, corrigir e discutir com o grande grupo as atribuições de cada ator do PNAE, esclarecendo as dúvidas dos participantes. Assim, o grupo pode confirmar impressões iniciais, visualizar equívocos e esclarecer dúvidas.

Observação: A turma deve ser dividida em 6 grupos, devido ao número de atores trabalhados na atividade. O número de pessoas em cada grupo dependerá do número de participantes da formação.

CONTEÚDO DE APOIO

Sugere-se as seguintes funções e atribuições para cada ator do PNAE:

FNDE:

O FNDE: como responsável pela assistência financeira, em caráter suplementar, e pela normatização, coordenação, acompanhamento, monitoramento e fiscalização da execução do Programa, além de promover a avaliação da sua eficiência, efetividade e eficácia.

Funções e atribuições:

- Assistência financeira suplementar.
- Coordenação, acompanhamento, monitoramento e fiscalização do PNAE.
- Normatização do PNAE (elaborar resoluções e Notas Técnicas).
- Prestar orientação técnica aos Estados e Municípios.
- Capacitar os profissionais na execução do Programa.
- Realizar estudos e pesquisas avaliando as ações do PNAE.

Entidade executora/ gestores (Estado, Município e Distrito Federal):

A Entidade Executora (EE): como responsável pelo recebimento e complementação dos recursos financeiros transferidos pelo FNDE, bem como pela execução e prestação de contas do PNAE, representada por: Estados e Distrito Federal (secretarias de educação); municípios; escolas que recebem recursos diretamente do FNDE.

Funções e atribuições:

- Garantir a oferta da alimentação escolar em conformidade com as diretrizes do PNAE.
- Realizar estudos e pesquisas avaliando as ações do PNAE, no âmbito escolar.
- Promover a educação alimentar e nutricional, sanitária e ambiental nas escolas.
- Realizar, em parceria com o FNDE, a capacitação dos recursos humanos envolvidos na execução do PNAE.
- Recebimento dos recursos do FNDE.
- Assistência financeira.
- Execução e prestação de contas do PNAE.
- Apresentar ao CAE o relatório anual de gestão.
- Garantir ao CAE infraestrutura de trabalho, transporte e disponibilidade de recursos humanos para atividades de apoio.
- Garantir a presença de um nutricionista como responsável técnico da alimentação escolar.
- Fornecer ao CAE todos os documentos e informações referentes à execução do PNAE, quando solicitados (editais de licitação, extratos bancários, cardápios, notas fiscais de compras, entre outros).

CAE:

O Conselho de Alimentação Escolar (CAE): colegiado deliberativo, instituído no âmbito dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios.

Funções e atribuições:

- Acompanhar a aplicação dos recursos federais transferidos à conta do PNAE.
- Acompanhar e monitorar os produtos adquiridos para o PNAE.
- Zelar pela qualidade dos produtos adquiridos, em todos os níveis, até o recebimento da refeição pelos escolares.
- Comunicar à entidade executora a ocorrência de irregularidades.
- Denunciar a permanência de irregularidades ao FNDE e ao Ministério Público Federal.
- Fornecer informações e apresentar relatórios acerca do acompanhamento da execução do PNAE sempre que solicitado.
- Receber o relatório anual de gestão do PNAE e emitir parecer conclusivo a respeito, aprovando ou reprovando a execução do Programa;
- Realizar reunião específica para apreciação da prestação de contas com a participação de, no mínimo, 2/3 dos conselheiros titulares;
- Elaborar regimento interno.
- Enviar ao FNDE o Demonstrativo Sintético Anual da Execução Físico-Financeira com parecer conclusivo.

Cidadão:

- Comunicar irregularidades do PNAE aos responsáveis legais.
- Acompanhar o processo licitatório.
- Acompanhar a execução do Programa.

Nutricionista:

- Diagnóstico e acompanhamento do estado nutricional dos escolares.
- Identificar crianças com necessidades nutricionais específicas.
- Elaborar, avaliar e acompanhar a execução dos cardápios.
- Desenvolver programas de educação alimentar e nutricional para a comunidade escolar.
- Elaborar Manual de Boas Práticas.
- Elaborar fichas técnicas das preparações (receitas);
- Aplicar teste de aceitabilidade sempre que for inserir um alimento novo ou preparação e para verificar a aceitação do cardápio.
- Interagir com o CAE e assessorar no que diz respeito à execução técnica do PNAE.
- Interagir com os agricultores familiares, de forma a conhecer os produtos a serem adquiridos para a alimentação escolar.
- Elaborar o Plano Anual de Trabalho.
- Participar do processo de avaliação técnica dos fornecedores de gêneros alimentícios.
- Orientar e supervisionar as atividades de recebimento, higienização e armazenamento de alimentos até a distribuição aos escolares.
- Comunicar irregularidades do PNAE aos responsáveis legais.

Merendeira(o):

- Garantir aos escolares uma alimentação de qualidade (nutricional e higiênico-sanitário), através da produção e oferta de refeições.

- Auxiliar na formação de hábitos alimentares saudáveis.
- Executar os cardápios, seguindo as fichas técnicas (receitas).
- Executar os cardápios, seguindo as boas práticas de manipulação.
- Auxiliar na aplicação do teste de aceitabilidade.
- Executar as atividades de recebimento, higienização e armazenamento de alimentos na escola.
- Zelar pela qualidade dos alimentos.
- Comunicar irregularidades do PNAE aos responsáveis legais.

ATIVIDADE 15: Exposição dialogada e estudo de caso sobre cardápios

TEMPO

ETAPA	TEMPO
Exposição dialogada	20 min.
Total	20 min.

OBJETIVOS

Ao final da atividade espera-se que o participante seja capaz de:

- Conhecer o processo de compra de alimentos;
- Reconhecer a necessidade da realização de licitação ou chamada pública para compra de alimentos com recurso público.

RECURSOS NECESSÁRIOS

- Projetor Multimídia/ Pen Drive com apresentação.

DESENVOLVIMENTO

Sugere-se que o coordenador da atividade realize uma exposição dialogada tendo como base os seguintes aspectos:

- Recursos disponíveis para a compra de alimentos (da entidade executora e FNDE)
- Como deve ser realizada a compra de alimentos com as verbas públicas?
- O que é uma licitação?
- O que é uma chamada pública?
- Para que servem?
- Quem são os envolvidos neste processo de compra?
- Como é garantida a qualidade dos alimentos?
- Como ocorre o processo após a compra até a entrega dos alimentos nas escolas?

CONTEÚDO DE APOIO

Todos os órgãos públicos, em todas as esferas, assim como todos os que utilizam verbas públicas, devem obedecer a certas regras ao firmar contratos com terceiros. Essas regras encontram-se, principalmente, na Constituição Federal, na Lei de Licitações e Contratos Administrativos e em suas alterações.

Elas disciplinam o processo de licitação, que consiste em um procedimento de escolha da proposta mais vantajosa para a administração, visando a garantir o melhor aproveitamento dos recursos públicos e a competição equânime entre todos os fornecedores.

Esse procedimento é regido por alguns princípios, em especial estes: formalidade, publicidade, objetividade,

vinculação ao edital e moralidade. O processo licitatório deve ser precedido pelo planejamento adequado do consumo, levando em consideração as verbas disponíveis.

Após isso, elabora-se um edital, contendo a descrição dos produtos a serem comprados, bem como condições de entrega e multas contratuais. Publicado o edital, passa-se à fase de habilitação, onde se verifica se o fornecedor se encontra em situação regular e tem condições de oferecer produtos adequados. Excluídos os candidatos não habilitados, escolhe-se a melhor proposta e assina-se o contrato de fornecimento, nos termos previamente estabelecidos no edital.

ATIVIDADE 16: Teste de aceitabilidade

TEMPO

ETAPA	TEMPO
Explicação da atividade e divisão dos grupos	05 min.
Discussão em grupo	20 min.
Apresentação dos grupos	30 min.
Fechamento	05 min.
Total	1h

OBJETIVO

Ao final da atividade espera-se que os participantes:

- Conheçam os alimentos que serão adquiridos para a alimentação escolar;
- saibam os requisitos que devem ser observados no momento de entrega/recebimento e reconheçam as inconformidades;
- compreendam que os gêneros que apresentem inconformidades não devem ser recebidos.

RECURSOS NECESSÁRIOS

- cesta ou sacola;
- produtos alimentícios (adquiridos no processo de licitação/chamada pública – que serão utilizados durante o ano letivo);
- cartolina ou papel pardo;
- caneta hidrocor;
- fita crepe;
- lista dos produtos a serem utilizados na alimentação escolar, contendo sua especificação e marca (se pertinente).

DESENVOLVIMENTO

Sugere-se o seguinte desenvolvimento da atividade:

- O coordenador da atividade dividirá os participantes em grupos menores, conforme o tamanho da turma.
- Entregar a cada grupo uma cartolina, canetas hidrocores e uma cesta ou sacola contendo diferentes alimentos a serem utilizados na alimentação escolar (perecíveis e não perecíveis). Se possível, sugere-se que os alimentos sejam da mesma marca que será entregue nas escolas pelo fornecedor vencedor da licitação e chamada pública, durante o ano letivo. Cabe à equipe organizadora decidir se todos os grupos receberão na sacola os mesmos alimentos, ou se cada grupo receberá gêneros alimentícios diferentes.
- Cada grupo deverá analisar os produtos que recebeu e discutir os aspectos importantes a serem verificados no momento de recebimentos dos alimentos, que serão anotados em uma cartolina ou papel pardo para facilitar a apresentação ao grande grupo.

- Lembrar aos participantes que muitos alimentos terão aspectos comuns de serem verificados, então deve-se orientar que repitam essas características, por exemplo: data de validade, integridade das embalagens, entre outros. Durante a atividade, o coordenador auxiliará os grupos instigando a discussão.
- Ao final da discussão, cada grupo deve escolher um relator que fará a exposição dos aspectos de cada alimento que recebeu, ao grande grupo. O coordenador da atividade deverá coordenar a discussão e complementar quando necessário. Propiciar um momento de discussão, a fim de que os participantes compreendam que gêneros alimentícios que apresentam inconformidades não devem ser recebidos e os procedimentos a serem adotados quando isto ocorrer.

Recomenda-se, ao final da atividade, que cada merendeira(o) receba uma lista impressa contendo a descrição (característica) dos alimentos solicitados na licitação e chamada pública e a relação das marcas a serem entregues pelo fornecedor. É importante informar aos participantes o período de validade da licitação e chamada pública e que a partir da realização de um novo processo de compras, uma nova listagem será enviada para as escolas.

6.5 COMPRAS NO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

ATIVIDADE 17: Exposição dialogada. Processo de compra de alimentos para o PNAE

TEMPO

ETAPA	TEMPO
Aula expositiva dialogada	30 min.
Total	30 min.

OBJETIVOS

- Propiciar informação sobre as mudanças no comportamento alimentar e no perfil nutricional da sociedade e o consequente reflexo no estado nutricional da população (transição nutricional);
- Oferecer condições aos participantes para ampliação dos conhecimentos sobre as fases de crescimento e desenvolvimento da criança e a importância da alimentação nestas fases.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Promover a reflexão das mudanças do estado nutricional, a partir de dados epidemiológicos (transição nutricional);
- Destacar as consequências do comportamento alimentar inadequado na saúde humana;
- Informar os benefícios da alimentação adequada no desenvolvimento humano;
- Relacionar a qualidade da alimentação escolar e a saúde do escolar;
- Estimular reflexão sobre o papel da(o) merendeira(o) na formação dos hábitos alimentares saudáveis dos escolares.

RECURSOS NECESSÁRIOS

- Multimídia/retroprojetor;
- Pen Drive com material para projeção/transparências;
- Apontador laser.

DESENVOLVIMENTO

O coordenador da atividade fará uma exposição dialogada propondo uma discussão, através de dados epidemiológicos, sobre as mudanças que ocorreram na sociedade nas últimas décadas como: o aumento da obesidade e do sedentarismo e o consumo de alimentos hiperclorídicos ricos em açúcares simples, gordura saturada, sal, conservantes, pobre em fibras, vitaminas e minerais. O coordenador deverá problematizar: "Ser uma criança obesa significa estar bem nutrida? Ser uma criança magra significa estar mal-nutrida?".

Além disso, o coordenador da atividade deve abordar os seguintes pontos durante a exposição dialogada:

- Fases de crescimento e desenvolvimento da criança;
- Importância da alimentação para cada fase da vida;
- Discutir a importância da alimentação preparada pelas(os) merendeiras(os) nestas fases.

Durante a exposição, deverá ser investigado os conhecimentos que os participantes já possuem e responder as perguntas levantadas.

ATIVIDADE 18: Conhecendo os produtos adquiridos para a Alimentação Escolar

TEMPO

ETAPA	TEMPO
Explicação da atividade e divisão dos grupos	05 min.
Discussão em grupo	20 min.
Apresentação dos grupos	30 min.
Fechamento	05 min.
Total	1h.

OBJETIVOS

Ao final da atividade espera-se que os participantes:

- Conheçam os alimentos que serão adquiridos para a alimentação escolar;
- Saibam os requisitos que devem ser observados no momento de entrega/recebimento e reconheçam as inconformidades;
- Compreendam que gêneros que apresentem inconformidades não devem ser recebidos.

RECURSOS NECESSÁRIOS

- Cesta ou sacola;
- Produtos alimentícios (adquiridos no processo de licitação/chamada pública – que serão utilizados durante o ano letivo);
- Cartolina ou papel pardo;
- Caneta hidrocor;
- Fita crepe;
- Lista dos produtos a serem utilizados na alimentação escolar, contendo sua especificação e marca (se pertinente).

DESENVOLVIMENTO

Sugere-se o seguinte desenvolvimento da atividade:

1. O coordenador da atividade dividirá os participantes em grupos menores, conforme o tamanho da turma.
2. Entregar a cada grupo uma cartolina, canetas hidrocores e uma cesta ou sacola contendo diferentes alimentos a serem utilizados na alimentação escolar (perecíveis e não perecíveis). Se possível, sugere-se que

os alimentos sejam da mesma marca que será entregue nas escolas pelo fornecedor vencedor da licitação e chamada pública, durante o ano letivo. Cabe à equipe organizadora decidir se todos os grupos receberão na sacola os mesmos alimentos, ou se cada grupo receberá gêneros alimentícios diferentes.

3. Cada grupo deverá analisar os produtos que recebeu e discutir os aspectos importantes a serem verificados no momento de recebimentos dos alimentos, que serão anotados em uma cartolina ou papel pardo para facilitar a apresentação ao grande grupo.
4. Lembrar aos participantes que muitos alimentos terão aspectos comuns de serem verificados, então deve-se orientar que repitam essas características, por exemplo: data de validade, integridade das embalagens, entre outros. Durante a atividade, o coordenador auxiliará os grupos instigando a discussão.
5. Ao final da discussão, cada grupo deve escolher um relator que fará a exposição dos aspectos de cada alimento que recebeu, ao grande grupo. O coordenador da atividade deverá coordenar a discussão e complementar quando necessário. Propiciar um momento de discussão, a fim de que os participantes compreendam que gêneros alimentícios que apresentam inconformidades não devem ser recebidos e os procedimentos a serem adotados quando isto ocorrer. Recomenda-se, ao final da atividade, que cada manipulador receba uma lista impressa contendo a descrição (característica) dos alimentos solicitados na licitação e chamada pública e a relação das marcas a serem entregues pelo fornecedor. É importante informar aos participantes o período de validade da licitação e chamada pública e que a partir da realização

de um novo processo de compras, uma nova listagem será enviada para as escolas.

FONTE: Adaptada de: BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome (MDS). Educação alimentar e nutricional: o direito à alimentação adequada e o fortalecimento de vínculos familiares nos serviços socioassistenciais. Caderno de atividades. Brasília: MAS, 2014.

6.6 CONTROLE SOCIAL

ATIVIDADE 19: Estudo de caso e discussão coletiva. Controle social

TEMPO

ETAPA	TEMPO
Introdução sobre controle social	05 min.
Estudo de caso pequenos grupos	20 min.
Discussão coletiva	10 min.
Fechamento	15 min.
Total	60 min.

OBJETIVOS

- Reconhecer a importância do controle social;
- Apresentar as discussões dos grupos sobre o controle social no âmbito do Programa;
- Fazer uma síntese sobre o Controle Social no contexto do PNAE;
- Identificar a importância do controle social;
- Identificar a participação na sociedade como cidadão;
- Rever conceitos de cidadania.

RECURSOS NECESSÁRIOS

- Multimídia ou Retroprojetor ou Quadro Branco;
- Tela para projeção;
- CD com material para projeção;
- Estudo de caso impresso.

DESENVOLVIMENTO

Sugere-se o seguinte desenvolvimento da atividade:

1. O coordenador da atividade realizará uma breve introdução sobre o tema controle social.
2. A seguir, deverá dividir os participantes em pequenos grupos (5 a 7 participantes).
3. Entregar para cada grupo um estudo de caso real ou fictício que será discutido.
4. Informar que o tempo previsto para a realização dessa atividade é de 20 minutos para discussão e mais 20 para a apresentação de todos os grupos.
5. O coordenador, durante a discussão do caso, deverá sensibilizar os participantes sobre a importância da atuação dos diversos agentes envolvidos no controle social e propor a reflexão: “Qual a minha participação nesse processo?”.

Atividade 20: Júri simulado – o controle social no PNAE

TEMPO

ETAPA	TEMPO
Explicação da atividade, divisão dos grupos e entrega do texto.	05 min.
Discussão em grupo	20 min.

ETAPA	TEMPO
Argumentação do promotor	10 min.
Argumentação da defesa	10 min.
Posição dos jurados	10 min.
Fechamento	15 min.
Total	60 min.

OBJETIVOS

Ao final da atividade espera-se que o participante seja capaz de:

- Reconhecer a importância do CAE no contexto do PNAE;
- Saber buscar as normativas específicas do PNAE nas diferentes legislações;
- Conhecer diferentes problemas e dificuldades dos municípios;
- Distinguir a adequação da execução do PNAE com base em legislação pertinente;
- Perceber a importância da participação social para a adequada execução do PNAE.

RECURSOS NECESSÁRIOS

Cópias do texto para os participantes.

DESENVOLVIMENTO

O Júri Simulado é uma estratégia que possibilita ao participante a realização de inúmeras operações de pensamento, como: imaginar e se colocar em uma situação de execução do PNAE na realidade de um município; refletir sobre o controle social e analisar a legislação para fundamentar seu argumento frente o caso e tomada de decisão. Sugere-se a seguinte organização:

1. Dividir os participantes em três grupos: Promotores, Defensores e Jurados.

2. Entregar o texto aos participantes e fornecer as seguintes explicações:
 - (a) Os grupos terão 20 minutos para a leitura do texto e para levantar seus argumentos sobre o caso.
 - (b) A função do grupo de “Promotores” é levantar as irregularidades e argumentos para acusar a execução do Programa no município.
 - (c) A função do grupo de “Defensores” é defender as irregularidades e salientar os pontos positivos da alimentação no município.
 - (d) A função do grupo de “Jurados” é ler o texto e levantar os pontos positivos e os negativos do caso.
3. Iniciar a simulação do Júri na qual o grupo de “Promotores” terá 10 minutos para fazer suas acusações e em seguida o grupo de “Defensores” terá 10 minutos para defender o município. O grupo de “Jurados”, por sua vez, após ouvirem as argumentações dos dois grupos, terá 5 minutos para discutir e 5 minutos para emitir um parecer sobre a execução do PNAE no município e julgar se a consideram regular ou irregular.
4. No fechamento, deve-se aproveitar as produções coletivas oriundas da simulação para discutir a importância do controle social na adequada execução do PNAE. Sugere-se problematizar o veredito a partir do papel de cada agente no controle social e apresentar o histórico, conquistas e bases legais no que tange à participação e o controle do cidadão na gestão pública.

MATERIAL DE APOIO

O texto, sugerido como base para o Júri, apresenta uma situação problema sobre a execução do PNAE.

Atividade Júri Simulado

O Município de Morangos Silvestres está localizado na região central do Estado do Rio Grande do Sul. Atualmente, o município possui 12 escolas que recebem recursos do Programa Nacional de Alimentação Escolar. O número total de alunos matriculados no ano passado foi 4680 escolares.

O valor mensal transferido pelo FNDE é de R\$ 34.760,00. O município planejou suplementar este valor fornecendo também R\$ 0,30 por criança, além de outros gastos como o pagamento de funcionário e a infraestrutura das escolas.

Sendo assim, para a compra dos gêneros alimentícios foi realizado um processo de licitação. Entretanto, poucos fornecedores da cidade demonstraram interesse em participar. Os fornecedores que ganharam a licitação dos alimentos não perecíveis e dos hortifrutigranjeiros são de cidades vizinhas. O fornecedor de carne é do município, entretanto, a prefeitura vem enfrentando dificuldade, pois os produtos são distribuídos nas escolas em uma Kombi que se encontra em mau estado de conservação e limpeza. A carne sai do frigorífico congelada e é distribuída nas escolas sem refrigeração.

Como exige a Resolução CD/FNDE nº 6/2020, o município possui uma nutricionista responsável pela alimentação escolar. Como ela pertence à Secretaria de Saúde, com um contrato de 40 horas/semanais, foi cedida à Secretaria de Educação por 4 horas/semanais.

A nutricionista, ao atender no posto de saúde, encontrou muitos casos de crianças com excesso de peso e, a partir disso, desenvolveu um projeto que envolve as duas Secretarias para avaliar o estado nutricional dos escolares através da coleta de dados de peso e altura. Além disso, junto com a direção das escolas realizou um levantamento de crianças portadoras de patologias relacionadas à alimentação.

Devido ao pouco tempo disponível na Secretaria de Educação, ela também conseguiu através de palestras formar os professores para que esses realizassem atividades com seus alunos a fim de estimular o consumo de alimentos mais saudáveis.

A nutricionista observou a falta de alguns alimentos no cardápio planejado pela colega que estava no cargo anteriormente, e resolveu incluí-los por considerá-los saudáveis e importantes. Alguns dos alimentos incluídos, não fazem parte do hábito alimentar da região, e a profissional desconhecia, pois vem de outra região do estado onde esses alimentos são bem aceitos. Por isso, acabou não enviando junto com o cardápio a ficha técnica destes novos alimentos.

Algumas funcionárias não seguem o cardápio, pois desconhecem a forma de preparo, e outras acabam fazendo da forma que julgam ser correta ou como aprenderam com suas mães/avós. Além disso, algumas merendeiras preferem não preparar os novos alimentos pois sabem que as crianças não irão gostar. Também, relatam falta de equipamentos ou tempo para realizar algumas preparações e/ou baixa aceitação de alguns alimentos pelas crianças, por isso acabam fazendo sempre os mesmos alimentos.

Muitas(os) merendeiras(os) estão atestado por lesão devido à sobrecarga de trabalho, pois são as únicas funcionárias da escola para preparar, servir e limpar a cozinha, louça e refeitório.

As(os) merendeiras(os) ganharam o uniforme (touca, jaleco e sapato fechado) da Secretaria. Mas, como a região é muito quente, não utilizam a touca nem o sapato fechado. Além disso, nunca participaram ou receberam formação.

Devido à falta de verba, a estrutura das cozinhas está sendo adaptada aos poucos. Há muitos equipamentos necessitando de manutenção. Por orientação da vigilância sanitária, a Secretaria de Educação realizou limpeza das caixas d'água por uma empresa especializada. A nutricionista já solicitou que os pratos e canecas que são de plástico sejam substituídos por utensílios de vidro e a colher por garfo e faca.

Assim, devido a problemas estruturais e recursos humanos há dias em que falta refeição para os escolares.

As escolas possuem cantina/bar onde estão à venda diversas guloseimas como: doces, salgadinhos e refrigerante. Neste local, a mesma funcionária é quem prepara o lanche, serve e recebe o dinheiro do alimento vendido.

As escolas possuem refeitório, onde todos os alunos podem frequentar, tanto para consumir o alimento fornecido pela escola como o lanche que trouxeram de casa ou o que compraram no bar da escola.

Segundo a Resolução CD/FNDE nº 6/2020, para receber a verba, o município deve ter constituído o Conselho de Alimentação Escolar (CAE). O município de Morangos Silvestres fornece aos conselheiros uma sala com computador e telefone para as reuniões e, quando necessário, disponibiliza transporte para visitar as escolas. Um representante dos pais acompanhou o processo de licitação e realizou um relatório para os demais conselheiros.

Nem todos os conselheiros são atuantes, embora indicados pelos segmentos muitos não concordam em ter que trabalhar e não receber por isso, além de desconhecerem suas atribuições.

As reuniões ocorrem de 3 em 3 meses por dificuldade de liberação dos conselheiros de seus trabalhos, principalmente os professores, pois as direções não acham importante o trabalho que realizam. Por isso, os conselheiros iniciaram a análise dos documentos da prestação de contas (como os extratos bancários e as notas fiscais) somente no final do ano.

Nas poucas escolas onde o CAE realizou visita, agora existe um controle de estoque, pois foi verificado que algumas escolas tinham alimentos vencidos. A partir das orientações fornecidas pelo CAE os alimentos estão nas prateleiras desencostados da parede e, sempre que chega um alimento, é verificada a data de validade.

ATIVIDADE 21: Escrevendo sobre o controle social

TEMPO

ETAPA	TEMPO
Desenvolvimento	30 min.
Total	30 min.

OBJETIVOS

Ao final da atividade espera-se que o participante seja capaz de:

- Conseguir elaborar um entendimento de controle social;
- Perceber a importância do controle e participação social para a adequada execução do PNAE.

RECURSOS NECESSÁRIOS

- Folhas coloridas (uma cor para cada grupo).
- Caneta hidrocor ou pincel atômico.

DESENVOLVIMENTO

Esta atividade tem por objetivo trabalhar com conceitos trazidos pelos participantes sobre controle social. Além disso, refletir sobre a relevância do papel da(o) merendeira(o), do cidadão e de outros agentes do PNAE no controle e participação social. Sugere-se a seguinte organização:

1. Formar grupos.
2. Cada grupo deve escrever uma frase no papel relacionada ao controle social. Depois, deve cortar a frase em pedaços (tipo quebra-cabeça).
3. O coordenador da atividade deve recolher as peças e entregar para outro grupo tentar montá-la.
4. Após a montagem, o grupo deve fazer uma breve discussão sobre o seu significado.
5. Um relator de cada grupo deve fixar a frase e apontar as principais ideias levantadas pelo grupo durante a discussão.
6. Para finalizar, montar coletivamente uma frase que sintetize as ideias apontadas.

6.7 EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL

Atividade 22: Saúde e alimentação no contexto da educação

TEMPO

ETAPA	TEMPO
Conversa em dupla	10 min.
Leitura individual do texto	10 min.
Discussão em grupo	25 min.
Exposição ao grande grupo	10 min.
Fechamento	05 min.
Total	60 min.

OBJETIVOS

- Contextualizar a alimentação no âmbito da escola e da educação;
- Refletir sobre aspectos que fundamentam as discussões atuais sobre alimentação escolar.

RECURSOS NECESSÁRIOS

- Quatro textos diferentes baseados em dados científicos ou em legislações, que tragam informações sobre a importância da alimentação para a saúde do escolar. Os textos devem ser numerados (1, 2, 3 e 4);
- Quadro branco ou papel pardo;
- Caneta para quadro branco ou hidrocor.

DESENVOLVIMENTO

A atividade visa sensibilizar os participantes quanto à importância da alimentação no contexto da escola. Sugere-se a seguinte organização:

1. Orientar que os participantes formem duplas e conversem sobre a seguinte pergunta: "Como era a alimentação escolar no seu tempo de estudante?" A pergunta deve ser anotada no quadro branco ou papel pardo.
2. Enquanto as duplas conversam, o coordenador da atividade deve organizar os textos em uma mesa, organizando-os em quatro blocos. Cada bloco deve conter textos iguais e identificados com o mesmo número. O número total de cópias dos textos deve corresponder ao número de participantes.
3. Após a conversa em dupla, solicitar que cada participante escolha um texto (disposto na mesa) e faça a leitura individual grifando as ideias principais.

4. Ao finalizarem a leitura, formar grupos de quatro integrantes. Importante: cada membro do grupo deverá ter lido um dos textos, de forma que cada grupo tenha os quatro textos disponibilizados.
5. Explicar que cada membro do grupo deverá compartilhar com os demais as principais ideias de seu texto. O grupo, com base nos diferentes textos, deverá responder à questão: "Que elementos caracterizam a alimentação escolar hoje?" Cada grupo deve eleger um relator que apresentará a construção coletiva do grupo.
6. Anotar no quadro branco ou papel pardo os apontamentos dos relatores.
7. O coordenador da atividade deverá fazer um fechamento discutindo as ideias apontadas e questionando o grupo com a seguinte questão: "Como foi olhar para o PNAE de ontem e de hoje?".
8. Sugere-se que o cartaz seja guardado ou fixado em local visível para retomar a discussão da temática em outros momentos de formação que forem oportunos.

Os textos utilizados podem ser os sugeridos neste material ou elaborados pela equipe organizadora da formação. Recomenda-se que cada um deles aborde os seguintes temas:

- Texto 1: A alimentação como Direito Humano.
- Texto 2: A alimentação no contexto da educação.
- Texto 3: A escola promovendo saúde.
- Texto 4: Ações para promoção da saúde no ambiente escolar.

Este material deve ser produzido a partir de fragmentos de textos científicos. Sugere-se que estes possuam

até duas páginas em razão do tempo destinado para a leitura e reflexão individual.

Quadro resumo das etapas da atividade:

Organização	Atividades
Duplas	Discutir sobre a seguinte questão: "Como era a alimentação escolar no seu tempo de estudante?".
Individual	Ler os textos e destacar as ideias principais.
Grupos com diferentes textos	Compartilhar ideias dos textos e responder à pergunta: "Que elementos caracterizam a alimentação escolar hoje?".
Grande grupo	Discutir os aspectos apontados pelos pequenos grupos e levantar o seguinte questionamento para concluir a atividade: "Como foi olhar para o PNAE de ontem e de hoje?".

MATERIAL DE APOIO

TEXTO 1 – A alimentação como Direito Humano.

Para introduzir o assunto uma charge da Mafalda:



Destaca-se, na discussão da temática “Alimentação no contexto da educação”, os seguintes trechos da Constituição Federal de 1988 e da Lei nº 11.947/2009:

Na Constituição Federal:

“Art. 205. A educação, direito de todos e dever do Estado e da família, será promovida e incentivada com a colaboração da sociedade, visando ao pleno desenvolvimento da pessoa, seu preparo para o exercício da cidadania e sua qualificação para o trabalho”.

Porém, salienta-se que, conforme a mesma legislação:

“Art. 208. O dever do Estado com a educação será efetivado mediante a garantia de: ...

VII - atendimento do educando, através de programas suplementares de material didático, transporte, alimentação e assistência à saúde”.

Na Lei nº 11.947/2009:

“Art. 4º O Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE tem por objetivo contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de hábitos alimentares saudáveis dos alunos, por meio de ações de educação alimentar e nutricional e da oferta de refeições que cubram as suas necessidades nutricionais durante o período letivo.

Ainda, vale enfatizar que “a Alimentação adequada no ambiente escolar, necessária à efetivação da educação, é aquela que colabora para a construção de hábitos e seres humanos saudáveis, conscientes de seus direitos e deveres... Conscientes, inclusive, de sua responsabilidade para com o meio ambiente e com a qualidade de vida de seus dependentes.” (Flávio Valente, defensor dos Direitos Humanos).

TEXTO 2 – A alimentação no contexto da educação

No campo educacional, a construção de uma escola pública de qualidade é o desafio com que se defrontam, no seu dia a dia, os educadores comprometidos com a superação das desigualdades sociais presentes na sociedade brasileira.

Sabe-se que a fome interfere com a disponibilidade orgânica e psíquica para atividades físicas e mentais, por uma questão fisiológica de concentração sobre uma necessidade primária e do próprio déficit energético. Então, é preciso enfrentar a chamada “fome do dia”, com a qual é tão difícil aprender e obter um adequado rendimento escolar (Moysés e Collares, 1997).

Assim, a alimentação escolar precisa ser encarada como algo natural, ou seja, uma refeição para manter a criança alimentada enquanto está na escola, independente de suas condições socioeconômicas. No Brasil, entretanto, o programa de alimentação escolar ganha uma dimensão social

maior à medida que, em face da pobreza bem como de hábitos inadequados, cresce o número de crianças que vão à escola em jejum, que se alimentam em casa inadequadamente ou apenas com uma papa de água com farinha (Sawaya, 2006). Diante dessa realidade, vários estudos demonstram que a alimentação escolar pode influenciar positivamente, nas mais diferentes situações, para o rendimento escolar.

Em estudo realizado por Kristjansson et al (2007), revisando pesquisas realizadas e publicadas em diferentes bases, observou-se alguns dados referentes à contribuição de programas de alimentação escolar para a educação. Quanto a aprendizagem, foi possível verificar que a alimentação escolar contribui para um maior rendimento em provas matemáticas; quanto à frequência escolar, o abandono é de 9% a menos em escolas que oferecem alimentação e uma frequência de 4 a 6 dias anuais a mais; quanto às matrículas, pode ser constatado que a alimentação escolar contribui para um aumento de 10%.

Hoje, no Brasil, como já afirmava Abreu (1995), para avançar na construção da escola pública de qualidade para todos, é necessário, entre outras questões, dar continuidade às reflexões sobre o papel que a alimentação escolar desempenha: elemento estranho à escola ou atividade pedagógica e integrada ao currículo?

Essa reflexão é importante para implementar mudanças nas políticas públicas de alimentação escolar. A descentralização do PNAE, ao repassar os recursos financeiros e a elaboração dos cardápios aos municípios e estados, cria condições não só para a melhoria da qualidade nutricional da merenda, através da incorporação de alimentos in natura e da garantia de uma dieta mais variada, mas também para a discussão do papel pedagógico das refeições fornecidas aos alunos no ambiente institucional da escola.

Fontes:

ABREU, M. ALIMENTAÇÃO ESCOLAR: combate à desnutrição e ao fracasso escolar ou direito da criança e ato pedagógico? Em Aberto, Brasília, ano 15, n.67, jul./set. 1995.

KRISTJANSSON, EA, ROBSON V, PETTICREW M. et al. School feeding for improving the physical and psychosocial health of disadvantaged elementary school children. . Blackwell, 2007.

MOYES, M. A.; COLLARES, C. Desnutrição, fracasso escolar e merenda. In. PATTO, M. H. (Org.) Introdução à psicologia escolar. 2.ed. São Paulo: Casa do Psicólogo, 1997.

SAWAYA, S M. Desnutrição e baixo rendimento escolar: contribuições críticas. Estud. av. v.20 n.58 São Paulo Sept./Dec. 2006.

TEXTO 3 – A escola promovendo saúde

Deve-se lembrar que a promoção da saúde na escola divide-se em três áreas de ação: educação para a saúde, ambientes saudáveis e serviços de saúde e alimentação. Portanto, acredita-se que o primeiro passo para desenvolver estas ações na escola, seja a difusão de conceitos adequados sobre o tema saúde e alimentação.

O processo de formação de hábitos alimentares é um processo que se inicia desde muito cedo com as práticas alimentares introduzidas nos primeiros anos de vida. Posteriormente vai sendo moldado pelas experiências positivas e negativas vividas com relação à alimentação, pela disponibilidade de alimentos, pela influência do ambiente, da família, da mídia e por outras tantas influências. Por todas essas considerações deduz-se que quanto mais cedo hábitos alimentares corretos forem instalados, maior a probabilidade de que permaneçam na vida futura. Assim, a escola pode fazer parte do processo de formação e promoção de hábitos alimentares saudáveis, já que exerce uma grande influência sobre as crianças, contribuindo enormemente para a formação de seus valores. Além disso, a escola ocupa boa parte da vida ativa das crianças; sendo frequentada quase diariamente a partir dos primeiros anos de vida (Davanço et al, 2004).

O PNAE pode ser considerado um instrumento pedagógico, não apenas por fornecer uma parte dos nutrientes que o escolar necessita diariamente, mas também por se constituir em espaço educativo melhor explorado, quando, por exemplo, estimula a integração de temas relativos à nutrição e ao currículo escolar. Destaca-se também que discussões entre professores, merendeiras, pais de alunos e o nutricionista do PNAE, sobre o significado dado à alimentação escolar e ao atendimento das necessidades nutricionais das crianças durante a jornada escolar, podem valer até mais do que aulas tradicionais apoiadas em cartazes coloridos sobre noções de boa alimentação (Costa et al , 2004).

Além disso, atividades voltadas para a adoção de bons hábitos alimentares não devem se dar somente na sala de aula, qualquer oportunidade deve ser utilizada para promover atitudes positivas sobre os alimentos, inclusive a alimentação disponível na escola (Amodio, 2002).

Enfim, é fundamental que o aluno encontre um ambiente de coerência entre o discurso (o que é dito) e a prática (o que é oferecido) no ambiente escolar, devendo ser valorizada a dimensão pedagógica da alimentação oferecida na escola (Costa et al, 2004).

Fontes:

AMODIO, M. F. P. Alimentação escolar. Revista Nutrição. São Paulo: Ponto Crítico, n. 14, p. 34-35, nov. 2002.

COSTA, E. Q.; RIBEIRO, V.M. B.; RIBEIRO, E. C. O. Programa de alimentação escolar: espaço de aprendizagem e produção de conhecimento. Revista de Nutrição, Campinas, v. 14, n. 3, p.225-229, set/dez. 2004.

DAVANÇO, G. M.; TADDE, J. A. C.; GAGLIANONE, C. P. Conhecimentos, atitudes e práticas de professores de ciclo básico, expostos e não expostos a curso de educação nutricional. Revista de Nutrição, Campinas, v. 17, n. 2, p.177-184, abr./jun. 2004.

TEXTO 4 – Ações para promoção da saúde no ambiente escolar

PORTARIA INTERMINISTERIAL N. 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.

O MINISTRO DE ESTADO DA SAÚDE, INTERINO, E O MINISTRO DE ESTADO DA EDUCAÇÃO, no uso de suas atribuições, e

Considerando que os Parâmetros Curriculares Nacionais orientam sobre a necessidade de que as concepções sobre saúde ou sobre o que é saudável, valorização de hábitos e estilos de vida, atitudes perante as diferentes questões relativas à saúde perpassa todas as áreas de estudo, possam processar-se regularmente e de modo contextualizado no cotidiano da experiência escolar;

Considerando o grande desafio de incorporar o tema da alimentação e nutrição no contexto escolar, com ênfase na alimentação saudável e na promoção da saúde, reconhecendo a escola como um espaço propício à formação de hábitos saudáveis e à construção da cidadania;

Considerando o caráter intersetorial da promoção da saúde e a importância assumida pelo setor Educação com os esforços de mudanças das condições educacionais e sociais que podem afetar o risco à saúde de crianças e jovens;

Considerando que a alimentação no ambiente escolar pode e deve ter função pedagógica, devendo estar inserida no contexto curricular, resolvem: Art. 1 - Instituir as diretrizes para a Promoção da Alimentação Saudável nas Escolas de educação infantil, fundamental e nível médio das redes pública e privada, em âmbito nacional, favorecendo o desenvolvimento de ações que promovam e garantam a adoção de práticas alimentares mais saudáveis no ambiente escolar.

Art. 5 - Para alcançar uma alimentação saudável no ambiente escolar, devem-se implementar as seguintes ações:

II - Sensibilizar e capacitar os profissionais envolvidos com alimentação na escola para produzir e oferecer alimentos mais saudáveis;
III - Conhecer, fomentar e criar condições para a adequação dos locais de produção e fornecimento de refeições às boas práticas para serviços de alimentação, considerando a importância do uso da água potável para consumo;

IV - Restringir a oferta e a venda de alimentos com alto teor de gordura, gordura saturada, gordura trans, açúcar livre e sal e desenvolver opções de alimentos e refeições saudáveis na escola;

V - aumentar a oferta e promover o consumo de frutas, legumes e verduras;
VIII - divulgar a experiência da alimentação saudável para outras escolas, trocando informações e vivências;

X - Incorporar o tema alimentação saudável no projeto político pedagógico da escola, perpassando todas as áreas de estudo e propiciando experiências no cotidiano das atividades escolares.

ATIVIDADE 23: Exposição dialogada. Transição alimentar e nutricional e as fases de crescimento e desenvolvimento da criança

TEMPO

ETAPA	TEMPO
Aula expositiva dialogada	30 min.
Total	30 min.

OBJETIVOS

- Propiciar informação sobre as mudanças no comportamento alimentar e no perfil nutricional da sociedade e o consequente reflexo no estado nutricional da população (transição nutricional);
- Oferecer condições aos participantes para ampliação dos conhecimentos sobre as fases de crescimento e desenvolvimento da criança e a importância da alimentação nestas fases.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Promover a reflexão das mudanças do estado nutricional, a partir de dados epidemiológicos (transição nutricional);
- Destacar as consequências do comportamento alimentar inadequado na saúde humana;
- Informar os benefícios da alimentação adequada no desenvolvimento humano;
- Relacionar a qualidade da alimentação escolar e a saúde do escolar;
- Estimular reflexão sobre o papel da(o) merendeira(o) na formação dos hábitos alimentares saudáveis dos escolares.

RECURSOS NECESSÁRIOS

- Multimídia/retroprojetor;
- Pen Drive com material para projeção/transparências;
- Apontador laser.

DESENVOLVIMENTO

O coordenador da atividade fará uma exposição dialogada propondo uma discussão, através de dados epidemiológicos, sobre as mudanças que ocorreram na sociedade nas últimas décadas como: o aumento da obesidade e do sedentarismo e o consumo de alimentos hipercalóricos ricos em açúcares simples, gordura saturada, sal, conservantes, pobre em fibras, vitaminas e minerais. O coordenador deverá problematizar: “Ser uma criança obesa significa estar bem nutrida? Ser uma criança magra significa estar mal-nutrida?”.

Além disso, o coordenador da atividade deve abordar os seguintes pontos durante a exposição dialogada:

- Fases de crescimento e desenvolvimento da criança;
- Importância da alimentação para cada fase da vida;
- Discutir a importância da alimentação preparada pelas(os) merendeiras(os) nestas fases.

Durante a exposição, deverá ser investigado os conhecimentos que os participantes já possuem e responder as perguntas levantadas.

ATIVIDADE 24: Compreendendo a Transição Nutricional

TEMPO

ETAPA	TEMPO
Problematização	05 min.
Exposição dialogada	25 min.
Total	30 min.

OBJETIVOS

Ao final da atividade espera-se que o participante seja capaz de:

- Compreender as mudanças no perfil nutricional da população;
- Refletir sobre o papel da escola no contexto da transição nutricional.

RECURSOS NECESSÁRIOS

- Projetor Multimídia/ Pen Drive com exposição.
- Estrutura da pirâmide.
- Rélicas de alimentos.

Sugere-se a utilização de uma estrutura metálica da pirâmide com réplica de alimentos (com imã), entretanto sendo inviável a utilização dos mesmos, estes poderão ser substituídos por um cartaz representando a pirâmide com desenhos ou recortes. Outra opção é a projeção de um slide com a figura da pirâmide e os alimentos.

DESENVOLVIMENTO

Esta atividade consiste em uma exposição dialogada cujo objetivo é discutir as mudanças no perfil alimentar e nutricional que acarretaram a transição nutricional e epidemiológica que está ocorrendo no Brasil e no mundo, sensibilizando quanto à importância da educação neste contexto. Sugere-se a seguinte organização:

1. Para demonstrar as mudanças que estão ocorrendo na alimentação da população, propõe-se inverter os grupos alimentares da pirâmide, colocando na base os alimentos que correspondem ao topo, ou seja, aqueles ricos em açúcares e/ ou gorduras; no segundo andar devem aparecer os carboidratos, como pães, arroz, macarrão entre outros; no terceiro andar manter as proteínas, por exemplo, as carnes, leguminosas, o leite e derivados e, no topo, colocar as frutas, verduras e hortaliças.

2. Questionar “Quais as consequências desta configuração da pirâmide para a nossa saúde?”.
3. Iniciar a exposição dialogada com as colocações dos participantes acerca do questionamento.

Na exposição os seguintes conteúdos:

- Conceito de transição nutricional e epidemiológica.
 - O panorama do estado nutricional e do consumo alimentar das populações mundial, brasileira e regionais tendo como base dados científicos.
 - Pesquisas realizadas com escolares relacionadas à temática.
- 4 Fazer o fechamento enfatizando a importância da promoção de hábitos saudáveis na escola para a prevenção de doenças associadas aos distúrbios nutricionais.

ATIVIDADE 25: Composição de uma alimentação saudável

TEMPO

ETAPA	TEMPO
Montagem dos grupos	05 min.
Distribuição dos sacos e discussão	10 min.
Apresentação e discussão coletiva	05 min.
Preenchimento da pirâmide	05 min.
Entrega do material e explanação da pirâmide	30 min.
Total	55 min.

OBJETIVOS

Ao final da atividade espera-se que o participante seja capaz de:

- Oferecer conhecimentos sobre alimentação saudável e as dimensões que a compõe;
- Demonstrar a composição de uma alimentação saudável.

RECURSOS NECESSÁRIOS

- Sacos de TNT coloridos (5 cores);
- Réplicas em miniaturas de alimentos (com imã);
- Estrutura da pirâmide alimentar (metal);
- Cópia da Pirâmide dos alimentos para cada participante;
- Cópias das 10 ações para alimentação saudável.

Sugere-se que a estrutura da pirâmide seja um mural magnético, entretanto sendo inviável a utilização do mesmo, este poderá ser substituído por um tecido (tipo TNT) ou papel. E caso não seja possível a confecção de répli-

cas em miniaturas de alimentos (com imã/ velcro), sugere-se a utilização de figuras/imagens de alimentos impressos/ coloridos e em cartão resistente.

DESENVOLVIMENTO

Sugere-se o seguinte desenvolvimento:

1. Dividir os participantes em 5 grupos.
2. Distribuir para cada grupo um saco colorido com réplicas de alimentos. Os sacos deverão ter a seguinte composição:
 - Saco amarelo: arroz, massa, pão, bolo, lacha e batata;
 - Saco verde: frutas e hortaliças;
 - Saco azul: feijão, leite, queijo, ovos e carne;
 - Saco vermelho: guloseimas e frituras;
 - Saco branco: um alimento de cada andar da pirâmide.
3. Orientar os grupos que discutam os aspectos da alimentação saudável baseados na composição dos sacos recebidos respondendo a seguinte pergunta: “Os alimentos que estão contidos no saco contemplam uma alimentação saudável?”.
4. Cada grupo deve eleger um relator que apresentará ao grande grupo uma síntese da discussão realizada e a conclusão do grupo para a pergunta. Ao organizar as apresentações, cuidar para que o último grupo a expor suas conclusões seja o que recebeu o saco de cor branca. O coordenador da atividade poderá auxiliar nas discussões, esclarecendo as dúvidas dos grupos. Espera-se que ao final da apresentação, os participantes concluam que o saco branco seria o mais completo, uma

vez que engloba alimentos de todos os grupos alimentares.

5. Solicitar que um representante de cada grupo coloque os alimentos (ímãs/figuras) de seu saco no local onde achar correto em uma estrutura da pirâmide (metálica/papel/TNT).
 6. Após os grupos fixarem as representações dos alimentos, o coordenador da atividade deverá, se necessário, corrigir a posição dos alimentos, aproveitando para realizar uma breve explicação sobre a pirâmide dos alimentos, a estrutura dos grupos alimentares, e a importância de uma alimentação variada e saudável.
 7. Por último, distribuir a cópia da pirâmide alimentar e das 10 ações para uma alimentação saudável aos participantes.
- Papel pardo;

ATIVIDADE 26: Painel coletivo. alimentação saudável é...

TEMPO

ETAPA	TEMPO
Divisão dos grupos e discussão	20 min.
Confecção do painel	15 min.
Síntese coletiva	15 min.
Total	50 min.

OBJETIVO

Ao final desta atividade espera que o participante seja capaz de:

- Refletir sobre os aspectos que compõem uma alimentação saudável.

RECURSOS NECESSÁRIOS

- Colas, tesouras, revistas, canetas hidrocores;

- Quadro branco;
- Cartão escrito: "Alimentação saudável é...";
- Cartões coloridos com palavras-chave: adequada, variada, segura, disponível, atrativa, respeita a cultura.

DESENVOLVIMENTO

Esta atividade tem como finalidade levantar o que os participantes consideram como uma alimentação saudável e introduzir uma discussão sobre o assunto.

Sugere-se a organização descrita abaixo:

1. Dividir os participantes em grupos.
2. Distribuir para cada grupo: revistas e tesouras.
3. Explicar a atividade ao grupo, solicitar que discutam sobre o que consideram uma alimentação saudável e procurem nas revistas imagens/gravuras que representem o que foi levantado. Caso os grupos não encontrem imagens que representem o que foi levantado podem ser utilizadas as canetas hidrocores para escrever ou desenhar no painel.
4. Cada grupo selecionará um ou dois representantes, que deverão expor ao grande grupo, o que discutiram colando as figuras escolhidas em um papel pardo (aproximadamente 50 cm de largura) fixado na parede formando, assim, um painel integrado. Lembrar os participantes que a construção do painel é coletiva.
5. Para o fechamento da atividade, com base nas discussões, realizar uma síntese sobre aspectos que envolvem a alimentação saudável. Para isso sugere-se:

- a) Colar no centro do quadro branco um cartão com a seguinte frase: “Alimentação saudável é...”.
- b) Distribuir ao redor da frase outros cartões com seguintes palavras: adequada, variada, segura, disponível, atrativa, respeitando a cultura.
- c) Explorar cada um dos conceitos à medida que são colados.

ATIVIDADE 27: Promovendo a alimentação saudável na escola...

TEMPO

ETAPA	TEMPO
1º momento: Circuito das 10 ações	
Organização da sala e grupos	05 min.
Círculo	20 min.
2º momento: Implementando as 10 ações	
Organização da atividade	10 min.
Discussão em grupo	30 min.
Discussão coletiva	20 min.
Fechamento	05 min.
Total	1h30min.

OBJETIVOS

Ao final da atividade espera-se que o participante seja capaz de:

- Propor ações e estratégias para promover a alimentação saudável na escola;

- Buscar apoio e recursos para efetivar a educação nutricional.

RECURSOS NECESSÁRIOS

Materiais sobre educação nutricional:

- 10 cartazes (cartolinhas ou pedaços de papel pardo) contendo, em cada um deles, um passo das “Dez ações para a Promoção da Alimentação Saudável nas Escolas”.
- 10 folhas em branco (uma para cada passo).
- Caneta hidrocor.

DESENVOLVIMENTO

Esta atividade tem como finalidade incentivar os participantes a refletirem e criar estratégias para a promoção da alimentação saudável na escola.

A atividade está estruturada em dois momentos:

1º Momento: Circuito das 10 ações

Sugere-se a seguinte estruturação:

- a) Ler para os participantes o enunciado do documento “Dez ações para a Promoção da Alimentação Saudável nas Escolas”.

a. Distribuir pela sala as 10 folhas de cartolina/papel pardo, contendo os passos, de modo que haja espaço para circulação entre elas. Os cartazes podem ficar fixados na parede ou dispostos em mesas. Para cada passo deverá ser disponibilizada uma folha em branco.

- b. Solicitar a formação de grupos, com 3 a 5 componentes cada, recomendando-se que sejam formados no mínimo 5 grupos. Cada grupo deverá se dirigir a um Passo para iniciar a atividade.

c. Os grupos devem ler o Passo e escrever em uma folha branca, sugestões de ações para colocá-lo em prática e os profissionais (atores) que estariam envolvidos. Ao término de dois minutos devem seguir para o próximo passo e assim sucessivamente até completar o circuito ou no mínimo dois grupos terem passado pelo mesmo passo.

d. 2º Momento: Implementando as 10 ações

Nesta etapa os participantes irão desenvolver estratégias para a aplicação das ações escritas em cada passo. Recomenda-se que na realização desse momento da atividade haja participação dos professores, para discussão de maneiras de colocar em prática as ações propostas no circuito.

Sugere-se a seguinte organização:

1. Sortear os Passos entre os grupos, que receberam os cartazes e a folha com as ações sugeridas pelos grupos no circuito.
2. Disponibilizar materiais sobre educação nutricional.
3. Os grupos discutirão acerca das ações e farão suas anotações. Ou seja, deverão propor formas de colocar em prática as ações sugeridas no circuito.
4. Cada grupo deve eleger um relator que deverá compartilhar com o grande grupo as ideias discutidas.
5. O coordenador da atividade deverá realizar um fechamento ressaltando a importância de uma alimentação saudável no ambiente escolar.
6. Sugere-se que os cartazes sejam fixados em local visível ou guardado para retomar a discussão da temática em outros momentos de formação que forem oportunos.

MATERIAL DE APOIO

Texto: Dez Passos para a Promoção da Alimentação Saudável nas Escolas (Ministério da Saúde).

Os “Dez Passos para a Promoção da Alimentação Saudável nas Escolas” foram elaborados com o objetivo de propiciar a adesão da comunidade escolar a hábitos alimentares saudáveis e atitudes de autocuidado e promoção da saúde. Consistem num conjunto de estratégias que devem ser implementadas de maneira complementar entre si, sem necessidade de seguir uma ordem, permitindo a formulação de ações/atividades de acordo com a realidade de cada local.

1º passo – A escola deve definir estratégias, em conjunto com a comunidade escolar, para favorecer escolhas saudáveis.

Ações de educação alimentar e nutricional e a adoção de práticas criativas de incentivo ao consumo de alimentos mais saudáveis devem ser desenvolvidas no âmbito escolar, orientando e incentivando sua comunidade aos aspectos relacionados à promoção da saúde e prevenção de doenças.

Essas ações podem contribuir para uma vida mais saudável e para a prevenção das doenças veiculadas por alimentos, das doenças crônicas não transmissíveis (obesidade, hipertensão arterial, diabetes mellitus tipo 2, doenças cardiovasculares, câncer) e para o controle das carências nutricionais, como a anemia por deficiência de ferro, a deficiência de vitamina A e os distúrbios por deficiência de iodo (bócio).

A identificação de uma pessoa que faça a interlocução, assumindo e facilitando esse processo, junto aos demais membros da comunidade escolar, é fundamental para garantir a execução do mesmo. Nas escolas públicas, os

Conselhos de Alimentação Escolar - CAEs, podem desempenhar importante papel neste sentido.

Os produtores e fornecedores de alimentação no ambiente escolar devem estar conscientes da sua responsabilidade com a saúde das crianças, pois normalmente são as únicas opções de alimentação no local.

É importante formar e fomentar parcerias também fora do espaço institucional da escola com organizações não governamentais, empresas e outras instituições que possam contribuir com o processo.

2º Passo – Reforçar a abordagem da promoção da saúde e da alimentação saudável nas atividades curriculares da escola.

A escola é um espaço ideal para o desenvolvimento de ações voltadas à promoção da alimentação saudável e prática de atividade física. Assim, a inserção desses temas como componentes transversais aos currículos do ensino infantil, fundamental e médio pode dar sustentabilidade às iniciativas de educação em saúde.

Os alunos devem ser estimulados a discutir os benefícios e os riscos à saúde de suas escolhas alimentares. Incluir no calendário escolar a Semana da Alimentação Saudável, com a participação de toda a comunidade escolar, pode ser uma das estratégias de trabalho. Essa semana pode ser realizada no mês de outubro de cada ano, na Semana Mundial da Alimentação.

3º Passo – Desenvolver estratégias de informação às famílias dos alunos para a promoção da alimentação saudável no ambiente escolar, enfatizando sua co-responsabilidade e a importância de sua participação neste processo.

As famílias devem ser informadas das estratégias desenvolvidas pela escola para a promoção da alimentação saudável, incluindo as mudanças propostas para os serviços de alimentação da escola, de forma a participarem ativamente deste processo. Assim, passam a incorporar o tema no seu dia a dia, agindo como importantes aliados no processo e contribuindo para a modificação dos hábitos alimentares das crianças.

A escola deve promover atividades e encontros onde toda a família possa discutir e aprender sobre a promoção da alimentação saudável.

4º Passo – Sensibilizar e capacitar os profissionais envolvidos com alimentação na escola para produzir e oferecer alimentos mais saudáveis, adequando os locais de produção e fornecimento de refeições às boas práticas para serviços de alimentação e garantindo a oferta de água potável.

A comunidade escolar deve buscar os meios para viabilizar a capacitação dos profissionais envolvidos, além de sensibilizá-los para a compreensão do alcance das modificações propostas e para enfrentar o novo desafio de preparar e oferecer produtos mais saudáveis.

Os locais de produção e fornecimento de refeições devem adotar procedimentos que visem à segurança sanitária dos alimentos ofertados aos escolares. Questões referentes ao abastecimento de água potável, às instalações, equipamentos e utensílios, ao manejo de resíduos, ao controle de pragas e roedores e ao fluxo de preparo devem fazer parte da formação das(os) merendeiras(os) e estar sob responsabilidade de pessoa comprovadamente capacitada

Para isso, é importante que a legislação sobre as Boas Práticas de Fabricação de Alimentos seja de conhecimento

dos que trabalham com alimentação na escola e que sejam criadas condições para a adequação dos espaços e dos seus procedimentos à RDC Anvisa nº 216/2004 e outros atos normativos locais, além de garantir-se o acompanhamento desse processo.

5º Passo – Restringir a oferta, a promoção comercial e a venda de alimentos ricos em gorduras, açúcares e sal.

Os locais de produção devem restringir a oferta de alimentos e refeições com alto teor de açúcares (mais que 10% do valor energético total), gorduras saturadas (mais que 10% do valor energético total), gorduras trans (mais que 1% do valor energético total) e sódio (mais que 400 mg do valor energético total), pois o consumo excessivo está comprovadamente associado ao risco de desenvolver doenças crônicas não transmissíveis.

Os responsáveis pela alimentação na escola devem ser capacitados para compreender o alcance das modificações propostas, enfrentando o desafio de preparar e oferecer alimentos mais saudáveis. São considerados alimentos não saudáveis: balas; pirulitos; gomas de mascar; biscoitos, principalmente os recheados; refrigerantes; sucos artificiais ou adoçados; frituras como risoles, pasteis e coxinhas; maionese; salgados com salsichas e presuntos/ apresuntados; salgadinhos de pacote; pipocas industrializadas e outros com o perfil acima descrito.

Além de ser restrinuida a oferta, também deve ser proibida a publicidade desses produtos no ambiente escolar. As bebidas (como sucos de frutas ou bebidas lácteas) e demais preparações cuja adição de açúcar é opcional devem ser oferecidas segundo a preferência do consumidor pela adição ou não do ingrediente. Sugere-se que a adição de açúcar, quando solicitada pelo consumidor, não exceda a dois sachês de 5 g cada por porção de 200 ml.

A divulgação da composição nutricional das preparações e alimentos oferecidos na escola é um importante instrumento para incentivar a escolha saudável e fomentar o interesse pela nutrição entre os alunos. Para apoiar as ações referentes a este passo, pode-se utilizar as informações nutricionais da rotulagem de alimentos, trabalhando ações educativas nessa temática com toda a comunidade escolar, além dos dados da Tabela Brasileira de Composição de Alimentos (TACO).

6º Passo – Desenvolver opções de alimentos e refeições saudáveis na escola.

Existem vários alimentos considerados mais saudáveis que podem ser introduzidos na alimentação na escola: sanduíche natural sem maionese, frutas in natura, salada de frutas, sucos naturais, industrializados (com mais de 50% de polpa), suco à base de soja, salgados assados, vitaminas de frutas, preparações culinárias com verduras cozidas, bolos simples enriquecidos com verduras ou frutas, iogurte e bebidas lácteas, além de preparações e alimentos regionais como tapioca, beiju, cuscuz, canjica, açaí, milho verde, biscoitos de polvilho, broas, etc.

O desenvolvimento de receitas saudáveis com esses alimentos deve ser estimulado, reduzindo-se as quantidades de gordura, açúcar e sal nessas preparações.

Dante da variedade de alimentos que podem ser introduzidos, é interessante realizar diagnóstico junto aos alunos e usuários dos serviços de alimentação na escola, para conhecer os alimentos saudáveis de sua preferência, visando adequar a oferta de preparações e estimular práticas mais saudáveis, baseadas em hábitos regionais.

7º Passo – Aumentar a oferta e promover o consumo de frutas, legumes e verduras, com ênfase nos alimentos regionais.

As frutas, legumes e verduras são alimentos essenciais para a saúde e são abundantes no Brasil. As regiões brasileiras têm riqueza e variedades incalculáveis desses alimentos.

Os estudos científicos mais atuais têm relacionado o consumo regular de uma quantidade mínima de 400g/dia desse grupo de alimentos ao menor risco de desenvolvimento de muitas doenças crônicas não transmissíveis e à manutenção do peso adequado.

Os serviços de alimentação na escola devem oferecer para consumo, diariamente, pelo menos uma variedade de fruta da estação, preferencialmente in natura, inteira ou em pedaços, na forma de suco, salada ou outra compatível com o hábito alimentar regional.

A formação de hortas e pomares escolares e/ou comunitárias é estratégia que facilita o acesso a esses alimentos, além de ser um excelente instrumento de atividades didáticas, complementação de renda, participação e mobilização social, entre outras vantagens.

Para a consecução dessa atividade, ressalta-se também a importância do estabelecimento ou fortalecimento de parcerias interinstitucionais.

8º Passo - Auxiliar os serviços de alimentação da escola na divulgação de opções saudáveis por meio de estratégias que estimulem essas escolhas.

Sabe-se que a propaganda tem um estímulo muito forte e poderoso, muitas vezes determinando o consumo alimentar. Nesse sentido, a propaganda dos alimentos mais saudáveis deve ser

estimulada e realizada, de forma criativa e interessante para a percepção das crianças, facilitando e estimulando o consumo de novos alimentos pelos escolares e demais membros da comunidade escolar.

A criação de um espaço próprio para divulgar informações relacionadas à alimentação e nutrição propicia o interesse dos alunos e favorece a adesão da comunidade escolar. Com a participação de toda a comunidade escolar, podem ser adotadas estratégias como a criação de uma rádio escolar, murais interativos, peças de teatro temáticas e outras atividades lúdicas.

9º Passo – Divulgar a experiência da alimentação saudável para outras escolas, trocando informações e vivências.

Boas iniciativas e seus resultados devem ser divulgados, no intuito de possibilitar a criação de uma rede de escolas com propostas e projetos semelhantes, favorecendo a troca de informações sobre saúde, alimentação e nutrição que possam dar suporte e continuidade ao trabalho implementado.

10º Passo – Desenvolver um programa contínuo de promoção de hábitos alimentares saudáveis, considerando o monitoramento do estado nutricional dos escolares, com ênfase em ações de diagnóstico, prevenção e controle dos distúrbios nutricionais.

A escola e a rede de atenção básica de saúde local têm papel fundamental na criação de condições que permitam acompanhar a situação de saúde e nutrição dos escolares por meio da expansão do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional (SISVAN) e da suplementação de micronutrientes. A distribuição de suplementos deve ser realizada em situações onde houver necessidade e de acordo com a gestão local de educação e saúde.

ATIVIDADE 28: Era uma vez...

TEMPO

ETAPA	TEMPO
Orientação sobre a atividade	10 min.
Contação de histórias e registro pelos ouvintes	20 min.
Debate/compartilhamento dos registros	30 min.
Total	60 min.

OBJETIVOS

Ao final desta atividade espera que o participante seja capaz de:

- Resgatar aspectos da cultura alimentar e dos hábitos alimentares locais; e
- Refletir sobre a mudança dos hábitos alimentares.

RECURSOS NECESSÁRIOS

- Folhas de papel.
- Canetas coloridas, giz de cera e/ou lápis de cor.

DESENVOLVIMENTO

A atividade consiste no encontro, preferencialmente de pessoas de diferentes faixas etárias, em que as pessoas mais velhas contarão histórias relacionadas à alimentação. Podem ser histórias reais ou fictícias, que permitem visualizar as mudanças ocorridas na alimentação das pessoas ao longo do tempo, que falem sobre tradições e crenças, envolvendo a alimentação.

Também podem ser compartilhadas receitas de família, que as pessoas costumavam fazer antigamente, que foram passadas de geração em geração e/ou que possuem memórias afetivas.

Enquanto escutam as histórias, os outros participantes devem representar as histórias em forma de desenhos, textos, versos, músicas, paródias, etc. Posteriormente, os trabalhos podem ser expostos na(s) unidade(s) escolar(es) para que todos vejam.

Fonte: Adaptada de: BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome (MDS). Educação alimentar e nutricional: o direito à alimentação adequada e o fortalecimento de vínculos familiares nos serviços socioassistenciais. Caderno de atividades. Brasília: MAS, 2014.

ATIVIDADE 29: Colcha de retalhos

TEMPO

ETAPA	TEMPO
Orientação sobre a atividade	10 min.
Contação de histórias e registro pelos ouvintes	20 min.
Debate/compartilhamento dos registros	30 min.
Total	60 min.

OBJETIVOS

Ao final desta atividade espera que o participante seja capaz de:

- Resgatar memórias afetivas dos participantes relacionados com a alimentação;
- Resgatar e valorizar a cultura e hábitos alimentares regionais; e
- Socializar-se com outros participantes.

RECURSOS NECESSÁRIOS

- Folhas de papel colorido;
- Papel crepon ou outro tipo de papel para enfeitar;

- Canetas coloridas;
- Tesoura; e
- Cola.

DESENVOLVIMENTO

Nesta atividade, o foco é resgatar a sabedoria popular em torno da alimentação e valorizar o conhecimento acerca da alimentação.

O coordenador da atividade deve pedir aos participantes que apresentem histórias, poemas, músicas, provérbios populares, receitas, e até alguns mitos que fazem parte do imaginário popular, e outras manifestações culturais que tenham relação com alimentação. Sugere-se a seguinte organização:

- Registrar em folhas de papel, por meio de desenhos e textos.
- Posteriormente, as folhas de papel devem ser coladas umas nas outras até formar uma “colcha de retalhos”, que deve ser enfeitada depois.
- Sinalizar para elaboração de textos pequenos, para facilitar a construção e visualização posterior.

A atividade pode ter a participação de crianças para auxiliar na construção da “colcha de retalhos”, que depois de pronta, deve ser exposta na unidade escolar.

CONTEÚDO DE APOIO

IDEIAS NA MESA. Mais que receitas. 1. ed. Brasília: Ideias na Mesa, 2014. Acesso em: 28 nov. 2022. Disponível em: <https://www.opsan.unb.br/biblioteca-ideiasnamesa>.

IDEIAS NA MESA. Mais que receitas – comida de verdade. 2. ed. Brasília: Ideias na Mesa, 2016. Acesso em: 28 nov. 2022.

Disponível em: <https://www.opsan.unb.br/biblioteca-ideiasnamesa>.

Adaptada de: BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome (MDS). Educação alimentar e nutricional: o direito à alimentação adequada e o fortalecimento de vínculos familiares nos serviços socioassistenciais. Caderno de atividades. Brasília: MAS, 2014.

ATIVIDADE 30: Conhecendo a produção local

TEMPO

ETAPA	TEMPO
Orientação sobre a atividade	10 min.
Visitas aos estabelecimentos	120 min.
Debate/compartilhamento de registro	60 min.
Total	190 min.

OBJETIVO

Ao final desta atividade espera que o participante seja capaz de:

- Conhecer aspectos que influenciam o sistema de produção, distribuição, abastecimento e consumo de alimentos no território;
- Resgatar aspectos da cultura alimentar local; e
- Refletir sobre a influência do sistema de produção e abastecimento de alimentos.

RECURSOS NECESSÁRIOS

- Câmera fotográfica (as fotos podem ser impressas/reveladas ou compartilhadas com auxílio de projetor – nesse caso, providenciar os equipamentos de informática necessários).
- Transporte para os locais a serem visitados.

DESENVOLVIMENTO

A atividade consiste em visita técnica a agricultores familiares locais, pequenas agroindústrias, feiras, Central de Abastecimento (CEASA), Mercado Público, e pode ser realizada em um ou dois encontros (um para visita e outro para debate). Sugere-se desenvolvê-la da seguinte maneira:

1. Planejar os locais para realização das visitas e consultá-los sobre a necessidade de agendamento.
2. Orientar os participantes sobre a conduta durante as visitas (conforme o local) e para anotarem o que mais chamou atenção como, por exemplo, a forma de cultivo, intermediários para comercialização, desperdício ao longo da cadeia, formação de preços, etc.
3. Após a visita, conduzir roda de conversa para que os participantes compartilhem registros fotográficos, impressões e dúvidas.
4. O coordenador da atividade deve estimular a discussão sobre a variedade de alimentos regionais, a qualidade e o menor custo destes alimentos. Além disso, é uma oportunidade para que os participantes conheçam a sazonalidade da produção de alimentos.

Fonte - Adaptada de: BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome (MDS). Educação alimentar e nutricional: o direito à alimentação adequada e o fortalecimento de vínculos familiares nos serviços socioassistenciais. Caderno de atividades. Brasília: MAS, 2014.

ATIVIDADE 31: Guia Alimentar para a População Brasileira

TEMPO

ETAPA	TEMPO
Orientação sobre a atividade	05 min.
Exibição de vídeos	10 min.
Debate	45 min.
Total	60 min.

OBJETIVOS

Ao final desta atividade espera que o participante seja capaz de:

- Compreender a classificação de alimentos segundo o tipo de processamento;
- Conhecer as recomendações do Guia alimentar para a população brasileira (Brasil, 2014); e
- Refletir sobre os obstáculos para a adoção de hábitos alimentares mais saudáveis.

RECURSOS NECESSÁRIOS

- Computador com acesso aos vídeos da playlist no Youtube “Guia Alimentar para a População Brasileira”, do Ministério da Saúde (Brasil, 2022);
- Projetor Multimídia;
- Caixas de som;
- Filipetas de papel (folhas A4 cortadas ao meio no sentido horizontal);
- Fita adesiva; e
- Canetas hidrocores ou pincel atômico.

DESENVOLVIMENTO

Sugere-se o desenvolvimento da atividade da seguinte maneira:

1. O coordenador deve apresentar aos participantes o objetivo da atividade e exibir vídeos da playlist no Youtube “Guia Alimentar para a População Brasileira”, do Ministério da Saúde (Brasil, 2022).
2. Caso seja possível realizar dois encontros.
3. Se a atividade for desenvolvida em apenas um único encontro, recomenda-se exibir somente os três primeiros vídeos da playlist (princípios do Guia, alimentos ultraprocessados e alimentos in natura).
4. No segundo poderão ser exibidos os vídeos relacionados aos capítulos 4 e 5 do Guia.
5. Posteriormente, solicitar que os participantes relatem e anotem em filipetas os aspectos mais relevantes nos vídeos e fixem essas informações em uma parede ou quadro, agrupando-os por afinidade de tema.
6. Na sequência, explorar os temas anotados nas filipetas para provocar discussões sobre as recomendações do Guia alimentar para a população brasileira.

BRASIL. Ministério da Saúde (MS). Secretaria de Atenção à Saúde (SAPS). Departamento de Atenção Básica (DAB). Guia alimentar para a população brasileira. 2. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2014.

CONTEÚDO DE APOIO

BRASIL. Ministério da Saúde (MS). Secretaria de Atenção à Saúde (SAPS). Playlist Guia Alimentar para a População Brasileira. YouTube. 2022. Acesso em: 30 nov. 2022. Disponível em: <https://www.youtube.com/playlist?list=PLaS1ddLFkyk-ObB-Bv4eWkHlhc5B49a9Sw>.

ATIVIDADE 32: De onde vêm os alimentos?

TEMPO

ETAPA	TEMPO
Orientação sobre a atividade	10 min.
Debate	45 min.
Total	50 min.

OBJETIVOS

Ao final desta atividade espera que o participante seja capaz de:

- Estimular o interesse pela descoberta da origem dos alimentos;
- Valorizar alimentos naturais e hábitos alimentares regionais; e
- Promover a reflexão sobre o cuidado com o meio ambiente e produção de alimentos.

RECURSOS NECESSÁRIOS

- Alimentos industrializados (por exemplo, requeijão, biscoito, macarrão instantâneo);
- Alimentos naturais (Ex: arroz, feijão, milho, frutas, hortaliças).

DESENVOLVIMENTO

A atividade consiste em trabalhar a origem dos alimentos. Sugere-se o desenvolvimento da atividade da seguinte maneira:

- Inicialmente, o coordenador pergunta aos participantes de onde vem cada um.
- Em seguida, solicita que os participantes apresentem possíveis “trajetórias” dos alimentos até chegar ao consumidor:
 - (a) Vem direto da horta?

(b) Passa pela indústria?

(c) Recebe adição de alguma substância para a conservação?

(d) Sofre algum processamento?

A proposta é valorizar os alimentos produzidos e que fazem parte dos hábitos alimentares locais. Reforçando que, além de serem mais saudáveis, têm um processo produtivo que pode ser mais sustentável ambientalmente, fortalece a economia local, valoriza a cultura daquela população, além de diminuir os custos com transporte.

Fonte - Adaptada de: BRASIL. Ministério da Saúde (MS). Caderno de Atividades – Promoção da Alimentação Adequada e Saudável – Educação Infantil. Universidade do Estado do Rio de Janeiro (UERJ). Brasília: Ministério da Saúde, 2018.

ATIVIDADE 33: O que os rótulos de alimentos estão nos dizendo?

TEMPO

ETAPA	TEMPO
Orientação sobre a atividade	05 min.
Análise dos rótulos	15 min.
Debate	60 min.
Total	80 min.

OBJETIVOS

Ao final desta atividade espera que o participante seja capaz de:

- Conhecer os elementos que compõem os rótulos dos alimentos;
- Interpretar informações nutricionais do rótulo dos alimentos; e
- Refletir sobre as escolhas alimentares e a influência da propaganda e da rotulagem de alimentos.
-

RECURSOS NECESSÁRIOS

- Rótulos dos alimentos utilizados pelos participantes em casa.
- Quadro e pincel ou giz.

DESENVOLVIMENTO

Sugere-se o desenvolvimento da atividade da seguinte forma:

1. Solicitar, previamente, aos participantes, que tragam de casa rótulos de alimentos industrializados que costumam consumir;
2. Iniciar a atividade perguntando aos participantes se eles costumam ler os rótulos dos alimentos antes de comprar ou consumir e, quando leem, como utilizam essas informações? o que conseguem compreender? e, quais são as dúvidas que costumam ter?;
3. Solicitar que leiam os rótulos e sinalizem as informações que mais chamam atenção;
4. Solicitar que partilhem e registrem as informações em um quadro;
5. Explicar os principais itens da rotulagem de alimentos e discutir as principais dúvidas; e
6. Para concluir, ressalta-se a importância da leitura dos rótulos para conhecer os alimentos e fazer melhores escolhas alimentares, bem como refletir sobre a influência da propaganda e da rotulagem de alimentos.

Fonte - Adaptada de: BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome (MDS). Educação alimentar e nutricional: o direito à alimentação adequada e o fortalecimento de vínculos familiares nos serviços socioassistenciais. Caderno de atividades. Brasília.

ATIVIDADE 34: Necessidades alimentares especiais

TEMPO

ETAPA	TEMPO
Orientação sobre a atividade	05 min.
Debate	55 min.
Total	60 min.

OBJETIVOS

Ao final desta atividade espera que o participante seja capaz de:

- Compreender melhor as diversas necessidades alimentares especiais e sua relação com a alimentação escolar;
- Responsabilizar-se pelos cuidados necessários na elaboração de refeições para alunos com necessidades alimentares especiais; e
- Sensibilizar-se para a condição de vida das necessidades alimentares especiais.

RECURSOS NECESSÁRIOS

- Não há necessidade de material.

DESENVOLVIMENTO

A proposta da atividade é desenvolver competências atitudinais nas(os) merendeiras(os) e demais profissionais da escola em torno dos cuidados com alunos com necessidades alimentares especiais. Sugere-se o desenvolvimento da atividade da seguinte forma:

1. O coordenador da atividade deve convidar para o encontro mães, pais e responsáveis por alunos com necessidades alimentares especiais. Alunos adolescentes também podem se interessar em participar.

2. Após apresentar a proposta da atividade, o coordenador deve conduzir uma roda de conversa sobre o tema, partindo dos relatos dos casos e prestando esclarecimentos.

CONTEÚDO DE APOIO

BRASIL. Ministério da Educação (MEC). Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE). Caderno de referência sobre alimentação escolar para estudantes com necessidades alimentares especiais. Programa Nacional de Alimentação Escolar. Brasília: FNDE, 2016.

ATIVIDADE 35: Mitos e dúvidas sobre alimentação

TEMPO

ETAPA	TEMPO
Orientação sobre a atividade	05 min.
Leitura e discussão em duplas ou trios	30 min.
Debate dos grupos	45 min.
Total	60 min.

OBJETIVOS

Ao final desta atividade espera que o participante seja capaz de:

- Desmistificar mitos e dúvidas relacionados à alimentação; e
- Aumentar a confiança em evidências científicas sobre alimentação e nutrição.

RECURSOS NECESSÁRIOS

- Cópias impressas de capítulos do material de apoio.

DESENVOLVIMENTO

A atividade se baseia na discussão de temas abordados na publicação do Ministério da Saúde “Desmistificando dúvidas sobre alimentação e nutrição” (Brasil, 2016b). Sugere-se a realização das seguintes etapas:

1. O Coordenador da atividade pode programar um ou mais encontros para essa atividade, bem como convidar professores para participarem. Dependendo do número de participantes, selecionar, previamente, temas na publicação.
2. O Coordenador deve iniciar a atividade orientando os participantes a formarem duplas ou trios.
3. Cada dupla/trio deve selecionar um tema, a partir das cópias disponibilizadas, fazer sua leitura e discussão.
4. Em seguida, o coordenador deve conduzir os participantes(dupla/trio) a uma roda de conversa, para compartilharem suas percepções sobre cada tema.
5. Na conclusão da atividade, indicar a publicação e outras fontes de informações confiáveis sobre alimentação e nutrição – vide Capítulo 5 do Guia alimentar para a população brasileira (Brasil, 2014).

CONTEÚDO DE APOIO

BRASIL. Ministério da Saúde (MS). Desmistificando dúvidas sobre alimentação e nutrição: material de apoio para profissionais de saúde. Universidade Federal de Minas Gerais. Brasília: Ministério da Saúde, 2016.

BRASIL. Ministério da Saúde (MS). Secretaria de Atenção à Saúde (SAPS). Departamento de Atenção Básica (DAB). Guia alimentar para a população brasileira. 2. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2014.

6.8 CONTROLE HIGIÊNICO-SANITÁRIO

ATIVIDADE 36: Técnica de inoculação de cultura e observação do crescimento bacteriano nas placas de petry

TEMPO

ETAPA	TEMPO
PARTE I	
Apresentação da atividade	05 min.
Preparação das placas	05 min.
PARTE II	
Visualização das placas	10 min.
Total	20 min.

OBJETIVO GERAL

1. Demonstrar a existência de microrganismos e sua proliferação.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

1. Visualizar as possibilidades de contaminação bacteriana através da técnica de inoculação de cultura.
2. Demonstrar o crescimento bacteriano ocorrido nas placas de petry.

RECURSOS NECESSÁRIOS

Parte I

- Placas de Petry com ágar para contagem total (PCA – Plate Count Agar);
- Swabs.

Parte II

- Placas semeadas com crescimento de colônias bacterianas em nível macroscópico.

DESENVOLVIMENTO

Essa atividade será realizada em duas etapas:

Parte I

1. O coordenador da atividade deverá realizar uma breve explicação sobre a técnica que será utilizada e a sua relação com o ambiente de trabalho da(o) merendeira(o), considerando que este ambiente é suscetível para proliferação de microrganismos, pois oferece as mesmas condições que o meio de cultura, para o crescimento bacteriano (temperatura, umidade, alimento para o microrganismo).
2. Recomenda-se que o coordenador aplique a técnica em duas superfícies diferentes, sendo estas uma parte do corpo humano e em um equipamento utilizado para preparo de alimentos. Sugestões: mãos ou mucosa nasal e placa de corte ou liquidificador aparentemente limpo. Outra sugestão é solicitar a um participante tossir sobre a placa e/ou contaminar com material da aliança.
3. Técnica: Passar o swab na superfície já determinada e semear a cultura na placa de petry. A placa deverá ser incubada a 37°C por 24 horas.

Parte II

1. O coordenador da atividade retira as placas de petry da estufa e mostra aos participantes a existência de microrganismos e sua multiplicação. Caso não ocorra o crescimento bacteriano nas placas semeadas na atividade, recomenda-se a utilização das placas que já estão semeadas com crescimento de colônias bacterianas.

CONTEÚDO DE APOIO

SILVA, N. et al. Manual de métodos de

análise de alimentos. 3ed. São Paulo: Varela. 2007. 544p.

ATIVIDADE 37: Exposição dialogada. Doenças transmitidas por alimentos (DTA)

TEMPO

ETAPA	TEMPO
Apresentação dos slides	25 min.
Total	25 min.

OBJETIVO

- Apresentar ao grupo informações importantes sobre doenças transmitidas por alimentos (DTA) e relacionar/refletir sobre a importância das Boas Práticas na alimentação escolar.

RECURSOS NECESSÁRIOS

- Computador;
- Multimídia;
- Pen Drive ou CD com material para projeção;
- Apontador laser.

DESENVOLVIMENTO

Sugere-se a realização das seguintes etapas para atividade:

1. Inicialmente o coordenador propõe uma reflexão: “Isso já aconteceu na minha escola?”.
2. A partir desse questionamento são trabalhados conteúdos que levam os participantes a refletirem, “Será mesmo que nunca aconteceu?”.
3. Em seguida, aborda os seguintes tópicos:
 - a) O que são DTA?

b) Quais são seus principais sintomas?

c) Quem é a população mais suscetível/vulnerável?

d) Por que acontecem?

e) Epidemiologia

- Principais agentes, alimentos envolvidos e local de ocorrência (se pertinente);

- Fatores que contribuem para a ocorrência de surtos;

- Relação tempo x temperatura

A. Microrganismos envolvidos

B. Estudos sobre surtos

Durante a exposição, sugere-se que o coordenador da atividade traga reportagens sobre surtos na alimentação escolar a nível internacional, nacional e regional.

A exposição é finalizada com um novo questionamento: Como podemos evitar? Através de Boas Práticas.

CONTEÚDO DE APOIO

Sugestão de bibliografia a ser consultada:

FORSYTHE, S. J. Microbiologia da segurança alimentar. ArtMed. 2002.

JAY, J. Microbiologia de Alimentos. ArtMed, 2005.

TONDO, E. C. BARTZ, S. Microbiologia e Sistemas de Gestão da Segurança de Alimentos. Port. Alegre: Sulina. 2011
OLIVEIRA, A.B.A. et al. Doenças transmitidas por alimentos, principais agentes etiológicos e aspectos gerais: uma revisão. Rev. HCPA, v.30, n.3, p.279-285, 2010.

ATIVIDADE 38: Jogo dos “erros e acertos” sobre boas práticas na manipulação de alimentos

TEMPO

ETAPA	TEMPO
Instruções da atividade, distribuição do material e formação dos subgrupos	05 min.
Discussão nos pequenos grupos	10 min.
Discussão geral	35 min.
Total	50 min.

OBJETIVO GERAL

- Problematizar e discutir sobre as boas práticas no processo de manipulação de alimentos.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Conhecer a legislação vigente sobre o assunto;
- Identificar situações de risco para contaminação dos alimentos;
- Estimular o grupo a propor maneiras de evitar a contaminação de alimentos.

RECURSOS NECESSÁRIOS

- Cópia da legislação de referência, para cada participante, com grifo do que deverá ser observado, ou roteiro de observação (baseado em trechos da RDC Anvisa nº 216/2004 e/ou de outros atos normativos locais);
- Figuras ou fotografias com situações sobre boas práticas na manipulação de alimentos;
- Cópia da legislação vigente de boas práticas (um para cada participante);
- Multimídia/retroprojetor;

- Pen Drive com material para projeção/transparências;
- Apontador laser.

DESENVOLVIMENTO

Essa atividade consiste na análise de figuras, por merendeiras(os) a fim de discutir os aspectos mais importantes sobre boas práticas na manipulação de alimentos. Sugere-se desenvolvê-la da seguinte maneira:

1. Dividir os participantes em duplas ou em grupos menores (com 4 ou 5 componentes).
2. Distribuir, aos participantes, a cópia da legislação e as figuras contendo situações (positivas e negativas) sobre boas práticas na manipulação de alimentos: recebimento e armazenamento de alimentos; preparo e distribuição de alimentos; equipamentos e utensílios (manutenção e/ ou higienização); controle de pragas; controle de temperatura; limpeza de caixa d'água; limpeza, higienização e organização de ambientes; estrutura física; manejo de resíduos; higiene e asseio pessoal (uso de uniformes, lavagem das mãos, ir ao banheiro, fumar, falar, tossir, assoprar, provar ou comer alimentos); entre outros. A seleção das figuras deverá considerar os itens da legislação vigente sobre boas práticas que se deseja discutir e a realidade de cada município, considerando as prioridades verificadas no diagnóstico. Sugere-se que cada grupo/dupla receba figuras diferentes, possibilitando a discussão de um número maior de itens da legislação. Caso a equipe organizadora julgue pertinente, pode-se selecionar um número reduzido de figuras e distribuí-las para mais de um grupo ou todos os grupos, aprofundando a discussão de itens específicos.
3. Determinar um tempo para que os grupos possam discutir a figura-

ras, identificando na legislação o(s) item(ns) está(ão) ilustrado(s). Se for pertinente, propor soluções para os aspectos negativos encontrados, visando as boas práticas na manipulação dos alimentos.

4. Posteriormente, cada grupo escolhe um representante para apresentar à turma as observações e discussões feitas no grupo.
5. Projetar as figuras durante a discussão, para que todos observem a situação e compreendam os aportamentos do grupo que está com a palavra.
6. O coordenador da atividade deverá orientar a discussão, auxiliando os participantes nas soluções propostas e na interpretação da legislação, complementando com os aspectos não levantados. Além disso, pode-se levar os participantes a refletirem sobre quais ações que podem ser realizadas para melhorar a execução de suas tarefas.

Recomenda-se que esta atividade seja precedida da exposição sobre DTA, e continuada pela exposição sobre contaminação de alimentos.

CONTEÚDO DE APOIO

RDC Anvisa nº 216/2004, que apresenta o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, e outros atos normativos locais (opcional).

ATIVIDADE 39: Atividade prática. o processo de contaminação dos alimentos

TEMPO

ETAPA	TEMPO
Desenvolvimento	55 min.
Considerações finais	05 min.
Total	1h.

OBJETIVO

- Exemplificar como ocorre a contaminação dos alimentos.

RECURSOS NECESSÁRIOS

- Beterraba cozida;
- Batatas descascadas;
- Faca de corte;
- Dois potes transparentes;
- Corante vermelho;
- Água quente;
- Colher;
- Luva descartável;
- Tinta colorida;
- Venda para olhos;
- Purpurina.

DESENVOLVIMENTO

O coordenador realizará atividades demonstrativas, ou seja, aquelas em que os participantes possam observar possibilidades de contaminação dos alimentos, de multiplicação dos microrganismos e de contaminação cruzada.

Sugestões de atividades demonstrativas: Atividade I – demonstração de contaminação cruzada:

1. Cortar com uma faca uma beterraba cozida e utilizar a mesma faca para cortar a batata.

2. Relacionar a cor que ficou na batata com a contaminação cruzada.

Atividade II – demonstração de contaminação cruzada e multiplicação de microrganismos:

1. Separar um pote transparente com água quente e gelatina (A), outro pote transparente somente com água quente (B).

2. Deixar a extremidade superior da parte côncava da colher com um pouco do pó de gelatina.

3. Mexer superficialmente com a colher o pote A (cuidando para não molhar o pó de gelatina) e logo após com a mesma colher mexer o pote B (lentamente para diluir a gelatina aos poucos).

4. Relacionar a cor do pote B com a contaminação cruzada e a diluição da gelatina com a multiplicação de microrganismos ao longo do tempo.

Atividade III – lavagem correta das mãos:

1. Solicitar a participação de um voluntário.

2. Vendar os olhos do voluntário.

3. Simular que estão em frente a uma pia e solicitar que o participante lave suas mãos utilizando “sabonete líquido”, que será colocado pelo coordenador da atividade. O sabonete líquido deverá ser substituído por tinta colorida, o que não deve ser informado ao voluntário.

4. Quando o participante disser que está pronto, retirar a venda de seus olhos para verificar se as mãos foram

bem lavadas e mostrar os pontos que não possuem tinta.

Observações: pode-se solicitar que o participante antes de ser vendado retire os adornos das mãos e antebraço ou que coloque uma luva descartável.

Atividade IV – multiplicação dos microrganismos:

1. Colocar, antes de iniciar as atividades, purpurina em alguns pontos estratégicos da sala (que os participantes irão tocar).
2. Ao final das atividades, questionar os participantes sobre a sala estar “purpurinada” e relacionar a purpurina com o microrganismo (multiplicação e contaminação).

CONTEÚDO DE APOIO

RDC Anvisa nº 216/2004, que apresenta o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, e outros atos normativos locais (opcional).

ATIVIDADE 40: Exposição dialogada sobre o processo de contaminação dos alimentos

TEMPO

ETAPA	TEMPO
Desenvolvimento	55 min.
Considerações finais	05 min.
Total	1h.

OBJETIVO GERAL

- Propiciar conhecimentos sobre processos de contaminação e sobre medidas preventivas a serem adotadas no preparo de alimentos, em conformidade com a legislação vigente.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Informar procedimentos adequados de higiene e produção de alimentos.

RECURSOS NECESSÁRIOS

- Multimídia/retroprojetor;
- Pen Drive com material para projeção/transparências;
- Apontador laser.

DESENVOLVIMENTO

1. O coordenador inicia a atividade com uma exposição dialogada, apresentando imagens ilustrativas, sobre a contaminação dos alimentos, como ocorre quais são os procedimentos para evitá-la. Em seguida, sugere-se abordar os seguintes tópicos:

- Formas de contaminação dos alimentos (principalmente pelo homem).
- Tipos de microrganismos.
- Multiplicação dos microrganismos.
- Fatores intrínsecos e extrínsecos que contribuem para a multiplicação (atividade de água, alimento, temperatura, pH, entre outros).
- Contaminação cruzada.
- Relação: Tempo e Temperatura
- Manipulação dos alimentos.
- Recebimento de alimentos.
- Armazenamento dos alimentos (estoque).
- Higienização dos alimentos.
- Distribuição dos alimentos.
- Transporte dos alimentos.
- Desinfestação.

- Limpeza das caixas d'água.
- Higienização do ambiente.

Recomenda-se que, ao longo da exposição, o coordenador realize práticas demonstrativas, como a descrita na atividade anterior, oportunizando que os participantes correlacionem os temas abordados na exposição dialogada, com a multiplicação dos microrganismos e a contaminação cruzada.

CONTEÚDO DE APOIO

RDC Anvisa nº 216/2004, que apresenta o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, e outros atos normativos locais (opcional).

ATIVIDADE 41: Aplicando os conhecimentos para evitar a contaminação de alimentos/controle de qualidade

TEMPO

ETAPA	TEMPO
Explicação da atividade e divisão dos grupos	05 min.
Discussão em grupo	20 min.
Discussão dos resultados	30 min.
Fechamento	05 min.
Total	1h.

OBJETIVO GERAL

Avaliar a compreensão dos participantes sobre processos de contaminação e sobre medidas preventivas a serem adotadas no preparo de alimentos.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Propiciar a troca de experiências sobre cuidados no preparo de alimentos;

Salientar a importância de medidas preventivas para evitar contaminação dos alimentos.

RECURSOS NECESSÁRIOS

Cartolina branca;
Caneta hidrocor colorida;
Revistas;
Cola;
Tesoura.

DESENVOLVIMENTO

Sugere-se organizar a atividade da seguinte forma:

1. O coordenador da atividade dividirá os participantes em grupos pequenos, com 3 ou 4 componentes cada.
2. Cada grupo receberá um tema para discutir e produzir na cartolina as soluções propostas pelo grupo para evitar a contaminação dos alimentos/controle de qualidade. Sugere-se os seguintes temas:
 - a) Recebimento e armazenamento de gêneros;
 - b) Higienização de frutas e hortaliças;
 - c) Cuidados no preparo dos alimentos;
 - d) Cuidados com higiene pessoal (lavagem de mãos);
 - e) Higiene do ambiente;
 - f) Montar uma escala de descuidos que mais acontecem no dia a dia.
3. Entregar a cada grupo uma cartolina, canetas coloridas, revistas, cola e tesoura. Estipular um tempo para a discussão nos grupos.
4. Ao final das discussões, cada grupo deve escolher um relator que fará a exposição das soluções propos-

tas ao grande grupo, quanto aos cuidados para evitar a contaminação dos alimentos/controle de qualidade. O coordenador da atividade deverá mediar a discussão no grande grupo.

ATIVIDADE 42: Visita à escola

TEMPO

ETAPA	TEMPO
Apresentação da atividade	
Divisão dos grupos	05 min.
Tempo previsto de deslocamento	10 min.
Visita à escola (10 min para cada grupo observar)	20 min.
Tempo previsto de deslocamento	10 min.
Discussão nos pequenos grupos sobre a visita	20 min.
Discussão geral	30 min.
Total	1h45 min.

OBJETIVO

Ao final da atividade espera-se que a(o) merendeira(o) seja capaz de: 10 min.

- Despertar o olhar crítico para as questões de rotina de seu trabalho;
- Observar in loco o ambiente e rotinas do trabalho escolar;
- Refletir sobre a realidade da sua escola;
- Refletir sobre a importância das boas práticas nas escolas;
- Observar e avaliar os itens do roteiro de observação.

RECURSOS NECESSÁRIOS

- Cópia da legislação de referência, para cada participante, com grifo do que deverá ser observado, ou roteiro de observação (baseado em trechos da RDC Anvisa nº 216/2004 e/ou de outros atos normativos locais);
- Canetas;
- Toucas; e
- Transporte até a escola.

DESENVOLVIMENTO

O coordenador da atividade deverá explicar o objetivo da visita à escola, orientando que os participantes observem tudo que chame a atenção deles. Sugere-se organizar a atividade da seguinte forma:

1. Conforme o número de participantes, dividi-los em dois grupos.
2. Se possível, espera-se que a visita seja realizada, concomitantemente, em duas escolas. Se não for possível, a visita deve ser realizada em momentos distintos na mesma escola.
3. Cada grupo será subdividido em três subgrupos para observar uma área pré-determinada da escola: 1- cozinha; 2- estoque e 3- refeitório.
4. Fornecer uma touca para cada participante e solicitar que levem caneta para anotar as observações da visita.
5. O Coordenador deve entregar para a(o) merendeira(o) do subgrupo uma cópia do roteiro de observação, elaborado previamente pela equipe organizadora, contendo informações sobre os itens que deverão ser observados durante a visita.
6. Deslocamento à(s) escola(s).
7. Informar que o grupo terá disponível

na escola 10 minutos para observar e anotar os pontos assinalados no material.

8. Deslocamento ao local da formação.
9. Orientar aos participantes que compartilhem com o grupo o que foi observado, utilizando como referência, o roteiro e a legislação vigente (entregues previamente). Além disso, eleger um representante para relatar ao grande grupo as principais observações.
10. O coordenador da atividade deverá comparar as observações feitas em cada área da(s) escola(s) para constatar se foram semelhantes, complementares ou diferentes.
11. Mediar a discussão apontando itens importantes não observados ou referidos e reforçar o que consta na legislação e finalizar a atividade.

Observação: Quando não houver a possibilidade de realizar a visita à escola, sugere-se trabalhar com fotografias de escolas (cozinha, refeitório e estoque). Estas fotografias devem relacionar-se a itens do roteiro de observação. Sugere-se ter um termo de consentimento autorizando o uso destas imagens.

CONTEÚDO DE APOIO

RDC Anvisa nº 216/2004, que apresenta o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, e outros atos normativos locais (opcional).

ATIVIDADE 43: Oficina de preparo de alimentos

TEMPO

ETAPA	TEMPO
Divisão dos grupos, entrega dos materiais e explanação da atividade	10 min.
Preparação grupo 1	20 min.
Preparação grupo 2	20 min.
Apresentação e discussão das boas práticas	30 min.
Total	1h20min.

OBJETIVO

- Demonstrar e avaliar na prática o entendimento de informações trabalhadas com os participantes anteriormente quanto às questões higiênico-sanitárias.
- Estimular a criatividade na elaboração de pratos para alimentação escolar.

RECURSOS NECESSÁRIOS

- Receitas das preparações de alimentos para o grupo 1 e para o grupo 2;
- Cópia dos checklist (roteiros com pontos a serem observados pelo grupo 1 e 2);
- Cozinha, contendo os equipamentos e utensílios necessários para as preparações;
- Gêneros alimentícios para as preparações;
- Toucas e aventais.

DESENVOLVIMENTO

Sugere-se organizar a atividade da seguinte forma:

1. O coordenador da atividade deverá dividir a turma em dois grupos (1 e 2).

2. Entregar para o grupo 1 as receitas e para o grupo 2 o roteiro de observação. Portanto, enquanto um grupo prepara as receitas, o outro deverá observá-lo, com base no roteiro.
3. Após, o coordenador propõe uma inversão dos grupos. O grupo 2 passará a desenvolver uma preparação diferente da primeira e o grupo 1 passará a observar novos aspectos da atividade desenvolvida pelo 2.
4. Para finalizar acontecerá uma discussão sobre os pontos observados e a degustação das preparações. O coordenador da atividade deverá mediar a discussão.

OBSERVAÇÃO

Conforme o número de participantes sugere-se que a turma seja dividida em dois grupos A e B, realizando a atividade em duas cozinhas ou enquanto a oficina é desenvolvida pelo grupo A, o grupo B realiza outra atividade, por exemplo, elaborar os cartazes propostos na atividade “Aplicando os conhecimentos para evitar a contaminação de alimentos/controle de qualidade”.

Sugere-se, ainda, adaptar as receitas para a sua realidade levando em conta os hábitos alimentares de sua região.

CONTEÚDO DE APOIO

RDC Anvisa nº 216/2004, que apresenta o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, e outros atos normativos locais (opcional).



Bolo de casca de banana

Ingredientes

- 2 xícaras (chá) de casca de banana madura
- 4 gemas
- 4 claras em neve
- 2 1/2 xícaras (chá) de açúcar
- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 5 colheres (sopa) rasas de margarina
- 2 colheres (sopa) de fermento em pó
- Canela em pó para polvilhar

Modo de Preparo

Bater no liquidificador as cascas de banana com 1/2 xícara (chá) de água. Reservar. Na batedeira, colocar a margarina, a gema e o açúcar, batendo até ficar homogênea. Misturar as cascas de banana batidas, a farinha e o fermento. Por último, coloque as claras em neve, polvilhando com a canela antes de ir ao forno. Levar ao forno em forma untada, assar durante 30 ou 35 min.

Suco de beterraba

Ingredientes

- 1 beterraba crua
- 1 limão com casca sem caroço
- 1 litro de água
- 6 colheres de sopa de açúcar

Modo de Preparo

Bater primeiro a beterraba e coar. Adicionar o restante dos ingredientes e bater bem. Coar e bater novamente.

CHECK-LIST GRUPO 1

1. As(os) merendeiras(os) lavaram as mãos adequadamente, antes e durante a preparação?

1. sim não obs: _____

2. Os utensílios utilizados foram lavados corretamente?

2. sim não obs: _____

3. O grupo teve cuidado para evitar contaminação cruzada: Trocará de tábua ou lavaram as tábuas após picar ou cortar alimentos diferentes?

3. sim não obs: _____

4. Durante o preparo, o grupo falou, tossiu, espirrou sobre os alimentos?

4. sim não obs.: _____

5. O grupo tirou anéis, alianças, brincos e outros acessórios?

5. sim não obs.: _____

6. As participantes estavam com as unhas curtas e sem esmalte?

6. sim não obs.: _____

7. A receita foi seguida corretamente, como estava no papel?

7. sim não obs.: _____

RECEITAS GRUPO 2

Suco de couve com limão

Ingredientes

- 3 limões com casca bem lavados
- 2 folhas de couve bem lavadas
- 1 litro de água
- Açúcar e gelo a gosto

Modo de Preparo

Lavar bem o limão e a couve. Bata todos os ingredientes no liquidificador. Passe por uma peneira. Sirva gelado.

Sugestão: o limão pode ser substituído por caju, abacaxi ou laranja.

Bolo de laranja com casca

Ingredientes

- 2 laranjas médias • ¾ xícaras (chá) de óleo • 3 ovos • 2 xícaras (chá) de açúcar • 2 xícaras (chá) de farinha de trigo • 1 colher (sopa) de fermento em pó

Modo de Preparo

Cortar as laranjas em quatro, retirar as sementes e a parte branca do centro (deixar a casca e o bagaço). Bater no liquidificador as laranjas, o óleo, os ovos, o açúcar e a baunilha. Despejar esta mistura em uma vasilha, acrescentar a farinha de trigo mexendo bem e, por último, o fermento, misturando levemente. Assar em forma untada. Se preferir, despeje sobre o bolo quente suco de duas laranjas, adoçado com 2 colheres (sopa) de açúcar.

CHECK-LIST GRUPO 2

1. O grupo teve cuidado para evitar contaminação cruzada: Usaram talheres e utensílios diferentes, ou lavaram os talheres, para cada tipo de alimento ou preparação?

1. sim não obs.: _____

2. Os vegetais, legumes e frutas foram lavados corretamente?

2. sim não obs.: _____

3. Os uniformes estavam limpos e a touca foi utilizada?

3. sim não obs.: _____

4. Foram utilizadas luvas ou máscaras quando necessário (se alguém tem um corte ou machucado na mão ou está gripado)?

4. sim não obs.: _____

5. Os alimentos foram provados corretamente (não provar com a colher do preparo ou com a mão)?

5. sim não obs.: _____

6. O grupo coçou a cabeça ou outra parte do corpo, colocou o dedo na boca, nariz ou ouvido e não lavou a mão depois?

6. () sim () não obs.: _____

7. Os alimentos foram mantidos na temperatura adequada e respeitando o tempo determinado?

7. () sim () não obs.: _____

ATIVIDADE 44: Importância da implementação do manual de boas práticas.

TEMPO

ETAPA	TEMPO
Divisão dos grupos, entrega dos materiais e explicação da atividade	10 min.
Desenvolvimento	05 min.
Apresentação e Reflexão	15 min.
Total	30 min.

OBJETIVO

- Promover uma reflexão, de forma lúdica, sobre a importância da implementação do manual de boas práticas nas escolas.

RECURSOS NECESSÁRIOS

- Cópia das figuras da atividade para cada grupo;
- Tesoura e cola;
- Fita crepe;
- Instruções (versão resumida e completa);
- Uma folha para cada grupo do tamanho A5 (2 folhas de ofício).

DESENVOLVIMENTO

Sugere-se organizar a atividade da seguinte forma:

1. Dividir os participantes em grupos (o número de grupos dependerá do número de participantes).
2. Distribuir os materiais (folha grande, figuras, cola, tesoura). Neste momento, metade dos grupos deverá receber a versão completa das instruções e a outra metade a versão resumida.
3. O coordenador da atividade deve orientar os participantes que eles terão 5 minutos para montar o desenho, seguindo as instruções que receberam. Deve reforçar a importância do cuidado para os outros grupos não visualizarem e/ou copiarem sua tarefa, nem escutarem as discussões do grupo.
4. Após o término do tempo, o coordenador solicita que os grupos mostrem os desenhos aos colegas, podendo ser fixados na parede, e propõe ao grande grupo uma discussão/reflexão sobre a atividade.



Reflexão



Existe uma legislação de boas práticas a ser seguida. O manual de boas práticas tem como finalidade fornecer informações sobre a estrutura e o funcionamento da cozinha das escolas, assim como padronizar os procedimentos. Este manual elaborado inclui questões dessa legislação (ex: higiene do ambiente, merendeira(o), equipamentos, alimentos) que devem ser seguidas para garantir um alimento seguro do ponto de vista higiênico-sanitário.

Sugere-se, primeiramente, questionar os participantes sobre o que acham dos desenhos que foram elaborados.

Em seguida, propor uma relação entre o desenho e a refeição oferecida pela escola: caso os grupos fossem escolas todos eles teriam oferecido alguma alimentação aos escolares, uma vez que todos os grupos montaram um desenho, ou seja, com ou sem instrução os desenhos foram montados, a tarefa foi executada, assim como na escola a alimentação é preparada e servida aos estudantes, entretanto sem garantir a mesma qualidade (nutricional e higiênico-sanitária) em todas essas refeições.

Os desenhos que receberam as instruções na versão completa e seguiram corretamente serão semelhantes, pois possuíam os procedimentos que deveriam realizar para a montagem do desenho e por isso colocaram as imagens no lugar correto e, ainda, deixaram de fora três figuras (trem, menino com a bola e menina pulando corda). Portanto, é importante relacionar que somente nas escolas em que se possui um manual de boas práticas e este encontra-se implementado, sendo as instruções seguidas, pode-se garantir que as boas práticas foram atingidas e, principalmente, a segurança do ponto de vista higiênico-sanitário.

MATERIAL DE APOIO

Sugestão de desenho a ser montado pelos grupos que receberem as instruções na versão completa.



Tarefa: Montar o desenho na folha conforme as instruções.

Dica: cuidado para os outros grupos não visualizarem o desenho ou escutarem a conversa da equipe.

- Recortar as figuras.
- Montar um desenho, na folha em branco.

Inicialmente, fazer uma marcação na metade da folha, para facilitar a visualização do centro do desenho (dobrar levemente a folha ao meio). Utilizar o sentido paisagem da folha, não retrato.

Em seguida, distribuir as figuras da seguinte maneira na folha:

Sol: na parte superior e no centro
Nuvens: abaixo do sol, uma em cada lado (na diagonal inferior direita e esquerda do sol)
Varal: no canto inferior direito

Árvore: no canto inferior esquerdo Menino com pandorga: no centro da parte inferior (entre a menina de bicicleta e a casa). A pandorga deve ficar na linha do sol.

Casa: na parte inferior entre o menino e o varal

Menina de bicicleta: na parte inferior entre a árvore e o menino

Pássaro: acima da menina de bicicleta, ao lado direito da árvore

Borboletas: acima do varal, na altura da chaminé da casa

Avião – no canto superior direito

Balão – na parte superior esquerda na altura das nuvens

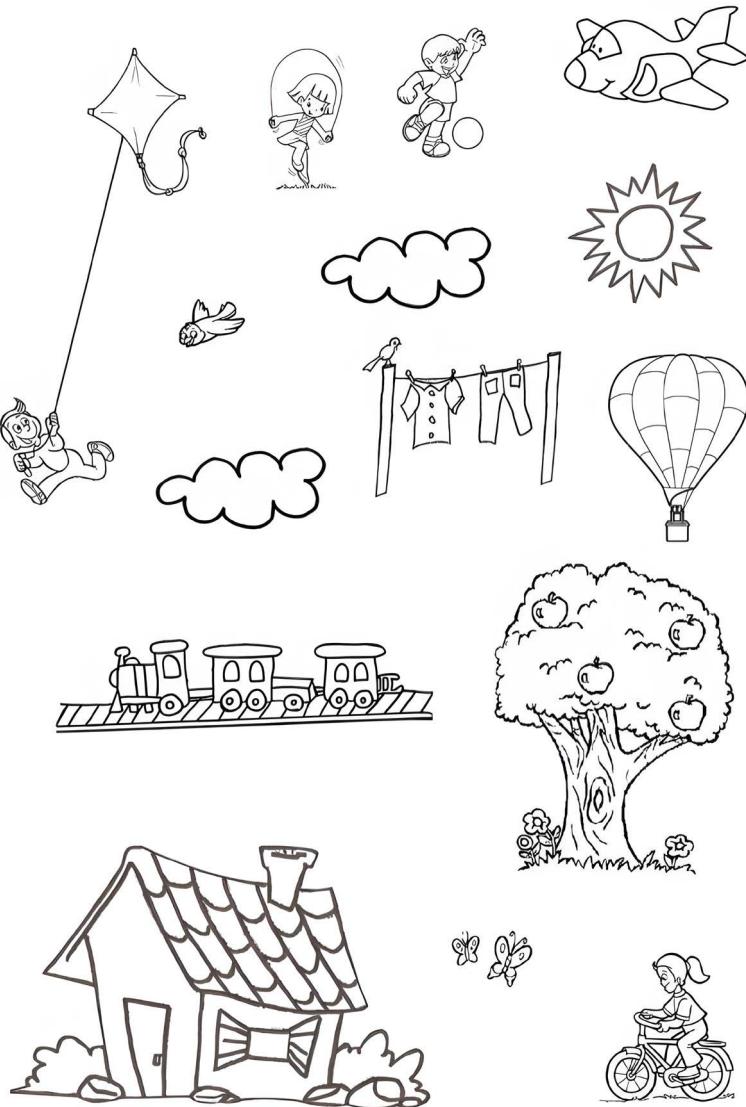
Menino com a bola, menina pulando corda e trem: devem ficar de fora do desenho

Observação: As figuras utilizadas devem ser fixadas na folha com cola.

Tarefa: Montar o desenho na folha conforme as instruções.

Dica: cuidado para os outros grupos não visualizarem o desenho ou escutarem a conversa da equipe.

- Recortar as figuras.
- Montar um desenho, na folha em branco.
- Fixar as figuras na folha com cola.



ATIVIDADE 45: Refletindo sobre as boas práticas na alimentação escolar

TEMPO

ETAPA	TEMPO
Explicação da atividade e separação dos grupos	05 min.
Discussão	15 min.
Apresentação dos grupos	15 min.
Fechamento	05 min.
Total	40 min.

OBJETIVO

- Proporcionar um momento de reflexão sobre as Boas Práticas e o Manual de Boas Práticas.

RECURSOS NECESSÁRIOS

- Não há necessidade de material.

DESENVOLVIMENTO

Sugere-se organizar a atividade da seguinte forma:

1. O coordenador da atividade irá questionar aos participantes: “O que são boas práticas?”, “Por que é importante elaborar um Manual de Boas Práticas?” e “O que significa implementar o manual de boas práticas?”.
2. Para a discussão, dividir os participantes em pequenos grupos (aproximadamente 6 ou 7 integrantes).
3. Solicitar que os grupos elejam um participante para sistematizar o que foi discutido pelo grupo.
4. Após 15 minutos, convidar o representante de um dos grupos para apresentar os pontos discutidos e solicitar aos demais para complementarem. Se for pertinente, os pontos podem ser anotados em um cartaz, sistematizando a discussão.

Destaca-se que essa atividade poderá ter como finalidade verificar os conhecimentos prévios do grupo sobre o assunto e/ou proporcionar um momento de reflexão sobre boas práticas na alimentação escolar, neste caso o coordenador da atividade deverá, durante a apresentação dos grupos, complementar a discussão, construindo coletivamente as respostas.

CONTEÚDO DE APOIO

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução – RDC nº216 de 15 de setembro de 2004. Brasília, 2004. Dispõe sobre: Regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação. Diário Oficial da União, Distrito Federal, 16 set 2004. Disponível em: <<http://www.anvisa.gov.br>>.

RDC Anvisa nº 216/2004, que apresenta o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, e outros atos normativos locais (opcional).

ATIVIDADE 46: Planilhas de controle dos procedimentos adotados na alimentação escolar

TEMPO

ETAPA	TEMPO
Explicação da atividade e separação dos grupos	05 min.
Discussão	05 min.
Apresentação dos grupos	15 min.
Fechamento	05 min.
Total	30 min.

OBJETIVO

- Demonstrar a pertinência do preenchimento correto de planilhas de controle e destacar a importância do monitoramento das condições de recebimento de matérias primas congeladas e refrigeradas, principalmente a temperatura.

RECURSOS NECESSÁRIOS

- Cópias do Modelo de Planilha de Controle de Recebimento;
- Fichas com imagens ilustrativas e descrições de produtos.

DESENVOLVIMENTO

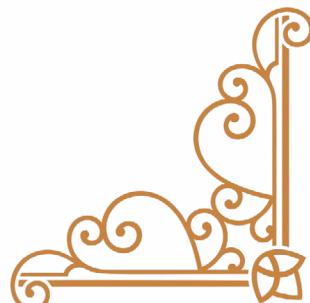
Sugere-se a utilização desta atividade a fim de identificar se as(os) merendeiras(os) estão seguindo as recomendações e se dominam o uso do termômetro. Nessa atividade será realizada uma simulação de preenchimento de uma planilha de recebimento. Sugere-se organizar a atividade da seguinte forma:

1. Os participantes serão divididos em pequenos grupos (5 a 7 participantes). Cada grupo receberá fichas, cada uma contendo uma imagem meramente ilustrativa de um alimento e a descrição do produto congelado ou refrigerado.
2. O coordenador deverá explicar a atividade ao grupo. A tarefa consiste em preencher a planilha de recebimento do produto e, com base nas informações contidas na ficha, dizer se receberia ou não o produto. Em caso de resposta negativa indicar na ficha o motivo da rejeição e a ação corretiva adotada. Por exemplo: carne moída refrigerada, recebida a uma T de -2°C, o grupo deverá indicar a rejeição do produto, uma vez que produtos refrigerados não podem ser armazenados sob congelamento, logo não podem ser recebidos congelados e indicar como medida corretiva o contato com o fornecedor e a devolução do produto.
3. Após cerca de 5 minutos, o coordenador da atividade solicita que um representante do grupo apresente a descrição dos produtos contidos nas fichas e refira se o grupo suposta-

mente os recebeu ou não. Neste momento, solicita-se aos demais grupos que façam seus comentários a respeito dos produtos analisados pelo grupo e complementa observações e/ou refere questões importantes de serem observadas na legislação.

MATERIAL DE APOIO

Recomenda-se que a planilha da atividade seja a mesma utilizada no momento de recebimento dos alimentos nas escolas. Caso ainda não haja uma planilha de recebimento, sugere-se o modelo a seguir, que deve ser adaptado à realidade do município.



SUGESTÃO DE MODELO DE PLANILHA DE CONTROLE DE RECEBIMENTO DE MATÉRIA-PRIMA

Município Morangos Silvestres
Planilha de Controle de Recebimento
de Matérias-Primas

P Nº00XX

Mês e Ano:								Aceita/Rejeita	
Produto	Data	Hora	Temperatura (°C)	Cond. em balagem	Cond. transporte	Cond. entregador	Rubrica	Ação corretiva/observação	
			Refrig. Cong.	C NC	C NC	C NC			

Padrões

congeladas: recebimento em t menor ou igual a -12°C (quanto mais baixa melhor) ou de acordo com a recomendação do fabricante.

resfriadas: recebimento em t menor ou igual a 7°C (entre 0°C e 7°C quanto mais baixa melhor) ou de acordo com a recomendação do fabricante.

condições da embalagem: a embalagem deve encontrar-se íntegra, estar rotulada.

prazo de validade: o produto deve estar dentro do prazo de validade.

condições do transporte: o caminhão de entrega deve estar em condições de higiene satisfatórias, o controle é feito por inspeção visual.

condições do entregador: o entregador deve estar em condições de higiene satisfatórias, o controle é feito por inspeção visual.

c: conforme; nc: não conforme. ação corretiva: se o produto estiver fora do padrão comunicar a supervisão da escola e advertir o fornecedor.

verificação

data: _____ rubrica:_____

6.9 ATIVIDADES DE GRUPO/INTEGRAÇÃO

ATIVIDADE 47: O reverso da roda

TEMPO

ETAPA	TEMPO
Explicação da atividade	02 min.
Desenvolvimento	08 min.
Total	10 min.

OBJETIVO GERAL

- Estimular o trabalho em equipe.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Facilitar a aproximação e integração dos participantes;
- Aguçar a ideia da importância do trabalho em equipe na busca de soluções.

RECURSOS NECESSÁRIOS

- Local com espaço amplo para formar um círculo.
- Não há necessidade de materiais.

DESENVOLVIMENTO

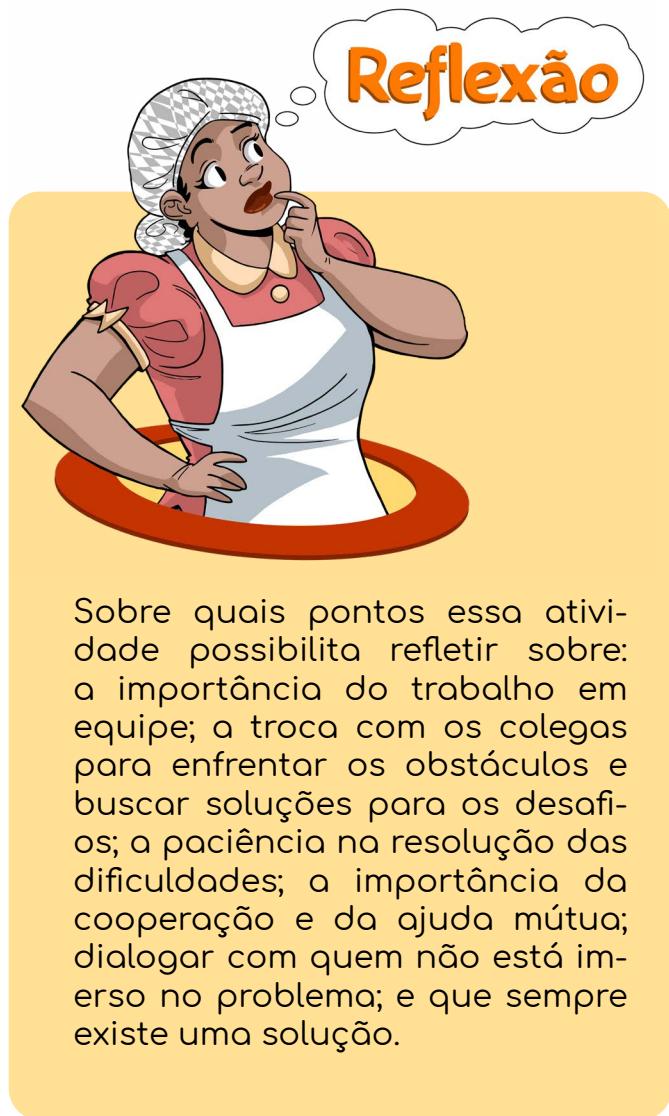
Sugere-se organizar a atividade da seguinte forma:

1. O coordenador da atividade solicitará que todos os participantes fiquem em pé, formem uma roda, virados para fora, ou seja, de costas para o centro do círculo, e deem as mãos ao colega à sua direita e esquerda.
2. Explicar que o grupo deverá encontrar uma forma de virar a roda, ficando todos de frente para o centro do círculo. O coordenador deve frisar as regras aos participantes: ninguém pode soltar as mãos ou ficar com os braços cruzados.

3. Caso o grupo não encontre a solução após 10 minutos, o coordenador pode sugerir a solução.
4. O coordenador deve finalizar a atividade com um momento de reflexão sobre a atividade realizada.

Observações:

- O coordenador deve solicitar aos participantes que já conhecem a atividade, que não deem a resposta imediatamente, dando oportunidade para que todos pensem na solução coletivamente.
- Se a sala for pequena, o grupo poderá ser dividido em 2 ou 3 sub-grupos e proceder da mesma forma.



Sobre quais pontos essa atividade possibilita refletir sobre: a importância do trabalho em equipe; a troca com os colegas para enfrentar os obstáculos e buscar soluções para os desafios; a paciência na resolução das dificuldades; a importância da cooperação e da ajuda mútua; dialogar com quem não está imerso no problema; e que sempre existe uma solução.

ATIVIDADE 48: “Desastre natural – Terremoto ou Bombardeio”

TEMPO

ETAPA	TEMPO
Desenvolvimento	20 min.
Reflexão	10 min.
Total	30 min.

OBJETIVOS

- Proporcionar aos participantes um momento de relaxamento, entrosamento, descontração, reflexão sobre a importância do trabalho em grupo.
- Divisão dos participantes em grupos.

RECURSOS NECESSÁRIOS

- Cartões coloridos, confeccionados em material resistente, com a identificação de cada abrigo.
- Uma etiqueta adesiva colorida para cada participante (nas cores dos abrigos).
- Caixa de som e música para relaxamento.
- Apito ou sirene.
- História para leitura.

DESENVOLVIMENTO

Sugere-se organizar a atividade nos seguintes momentos:

1. O coordenador da atividade coloca uma música de fundo para relaxamento e apaga algumas luzes da sala. Solicita-se que os participantes ao entrarem na sala fiquem sentados, de olhos fechados, e tentem relaxar.
2. Quando todos os participantes já estiverem na sala, membros da

equipe organizadora começam a colar uma etiqueta colorida na testa de cada participante e a montagem dos abrigos em diferentes locais da sala (paredes).

3. Ao finalizar a colagem e a montagem, o coordenador da atividade inicia a leitura da história. Caso o número de membros da equipe organizadora permita, o coordenador da atividade poderá iniciar a leitura da história, durante a colagem das etiquetas.
4. Ao final da leitura, tocar a sirene e acender as luzes da sala.
5. Para finalizar, o coordenador propõe aos participantes uma reflexão sobre a atividade. Sugere-se que ele estimule os participantes e faça um fechamento utilizando e complementando as reflexões dos participantes.

Sugere-se que esta atividade seja antecessora de uma atividade em grupo. Ao final dessa atividade os participantes serão divididos nos grupos em função da cor de seus abrigos (o número de abrigos depende do número de grupos desejados para a próxima atividade).

Observação: Uma vez que o número de abrigos corresponde aos grupos da próxima atividade, deve-se definir previamente quantos serão necessários, antes de iniciar a história.



Reflexão

Sobre quais pontos essa atividade possibilita refletir: a importância do trabalho em equipe; a necessidade dos colegas para enfrentar os obstáculos e buscar soluções para os desafios; a paciência na resolução das dificuldades; a importância da cooperação e da ajuda mútua; e que sempre existe uma solução para achar o abrigo. Sempre existe uma solução para achar o abrigo.

MATERIAL DE APOIO

História: CONTE COMIGO

Era uma vez uma pequena cidade chamada CONTE COMIGO, localizada ao norte do país UNIDOS VENCEREMOS. Os moradores da cidade estão reunidos na praça central para comemorar um grande acontecimento. Hoje serão discutidos assuntos importantes que irão ajudar no plano de melhoria dessa conceituada cidade. O prefeito e demais integrantes da gestão do município verificaram que precisam da ajuda da população para que esse plano fosse melhorado, em função da necessidade de se adaptar às mudanças ocorridas durante seu tempo de existência.

[Pausa...]

Entretanto, CONTE COMIGO havia recebido algumas ameaças do seu país vizinho, em função das suas riquezas, sua força e harmonia entre os moradores. De repente, nesse exato momento, no qual todos estavam reunidos, CONTE COMIGO foi atacada. Um terrorista disparou X bombas [informar a quantidade em função dos grupos a serem formados], cada uma contendo um potente e letal vírus.

Será o fim da pequena conte comigo? Não!

O município já havia se preparado para um possível ataque... Existem X abrigos [definidos em função do número de grupos da próxima atividade], cada um contendo o antídoto específico para cada um dos vírus. Os vírus têm ação rápida e devem ser imediatamente combatidos.

[Modificar a entonação da voz] ATENÇÃO! Você já começou a sentir os efeitos desse vírus. Você não consegue mais levantar os braços até seu rosto, nem falar. Ao tocar a sirene de aviso, cada morador deverá abrir os olhos e encontrar o SEU abrigo específico para combater o vírus que lhe atingiu. Se você entrar no abrigo errado, você morrerá. Além disso, sua chance de sobrevivência é de no máximo um minuto, então corra e ache o seu abrigo.

[Apito...]

ATIVIDADE 49: Balão

TEMPO

ETAPA	TEMPO
Explicação da atividade	05 min.
Desenvolvimento da atividade	05 min.
Fechamento	05 min.
Total	15 min.

OBJETIVOS

- Sensibilizar e discutir a importância do trabalho em equipe e a cooperação.
- Acordar e descontrair.

RECURSOS NECESSÁRIOS

- Balões coloridos.

DESENVOLVIMENTO

Sugere-se organizar a atividade da seguinte forma:

1. O coordenador da atividade entregará um balão para cada participante e solicitará que o enchem.
2. Solicitar que o grupo forme um círculo, em pé. Orientar que cada participante deverá jogar seu balão para cima, tendo como regra básica que nenhum balão poderá permanecer no chão. Explicar que ao longo da atividade poderão ocorrer imprevistos, porém a regra básica deve ser mantida: nenhum balão pode permanecer no chão.
3. Assim que iniciada a atividade, aos poucos, o(s) membro(s) da equipe organizadora deverá(ão) introduzir balões, já inflados previamente. Além disso, ir retirando os participantes, um a um, e solicitando que os que permaneceram na brincadeira, cuidem dos balões dos colegas que ti-veram que deixaram a atividade.

4. A atividade deve ser finalizada quando os participantes já estiverem cansados ou quando permanecerem poucos tentando tomar conta de todos os balões.
5. Para finalizar, o coordenador propõe aos participantes uma reflexão sobre a atividade, solicitando que as pessoas que ficaram por último, segurando os balões, relatem como se sentiram.



Sobre quais pontos essa atividade possibilita refletir: a importância do trabalho em equipe; a necessidade dos colegas para enfrentar os obstáculos e buscar soluções para os desafios; a paciência na resolução das dificuldades; a importância da cooperação e da ajuda mútua; que em alguns momentos o balão pode cair, mas é importante resgatá-lo; em alguns momentos o colega vai precisar se ausentar e termos que auxiliá-lo cuidando de seu balão; necessidade de em alguns momentos elencar quais são as prioridades; divisão de tarefas, existem pessoas com mais habilidade para determinadas atividades do que para outras.

ATIVIDADE 50: Desafio ou Caixa Surpresa

TEMPO

ETAPA	TEMPO
Desafio	15 min.
Total	15 min.

OBJETIVO

- Refletir sobre os desafios e as mudanças no seu trabalho.

RECURSOS NECESSÁRIOS

- Uma caixa.
- Papel picado ou amassado para preencher a caixa.
- Um chocolate (bombom) ou outro alimento.
- Apito (ou palmas).

DESENVOLVIMENTO

Esta metodologia ativa possibilita que os participantes reflitam sobre os desafios e as mudanças no seu trabalho e, além disso, como lidam com seus sentimentos diante do novo ou desconhecido. Sugerem-se as seguintes etapas:

1. Solicitar ao grupo que fiquem em pé e formem uma roda.
2. Informar aos participantes que tem um “presente” (tarefa/atividade) para um membro do grupo (caixa surpresa), que foi escolhido pela equipe organizadora.
3. Há uma regra: quem ganhar o presente deverá “usá-lo” na frente

de todos, sugere-se enfatizar isto várias vezes. O coordenador pode fazer um pequeno suspense sobre o conteúdo que está na caixa, sugerindo até um possível constrangimento para quem ficar com ela e for realizar a tarefa.

4. Explicar o funcionamento da dinâmica:

- a) A caixa deve passar de mão em mão.
 - b) Um membro da equipe organizadora se posicionará de costas para a roda e baterá palmas (ou apitará), sendo que uma palma (assopro) significará que se deve inverter a direção da caixa e duas palmas (dois assopros) parar de circular. É importante que o tempo de circulação permita que a caixa passe pela mão de todos os participantes.
 - c) Informar que o participante que ficar com a caixa, no momento em que soarem as duas palmas (dois assopros), deverá ir para o centro da roda, abri-la e executar a tarefa.
 - d) Sugere-se que, neste momento, o coordenador informe aos participantes que não foi ele que definiu a atividade. Que os demais colegas da equipe organizadora decidiram a tarefa, que ele tentou modificá-la, mas que foi voto vencido.
5. Para finalizar, o coordenador propõe aos participantes uma reflexão sobre a atividade, solicitando que a pessoa que ficou com a caixa relate como se sentiu. O mesmo pode ser questionando aos demais participantes.

ATIVIDADE 51: Negociação



Sobre quais pontos essa atividade possibilita refletir:

- Como cada participante se sentiu durante a dinâmica?
- O que pensaram que existiram dentro da caixa?
- Como reagimos diante de um desafio?
- Por que tenho receio do novo/desconhecido?
- Como enfrentamos as mudanças?

Nem tudo que é desconhecido ou nem toda a mudança é negativa, muitas vezes estamos acostumados a realizar uma tarefa de determinada maneira e uma pessoa que não está envolvida pode facilitar o desenvolvimento da mesma. Possibilidade de dividir a tarefa com outros colegas.

TEMPO

ETAPA	TEMPO
Desenvolvimento	20 min.
Total	20 min.

OBJETIVOS

Ao final da atividade espera-se que o participante seja capaz de:

- Refletir sobre o trabalho em equipe e as pressões do cotidiano.
- Perceber a importância do planejamento para o alcance de resultados esperados.

RECURSOS NECESSÁRIOS

- 3 pacotes de balas de cores diferentes.
- 1 pirulito para cada participante.
- Mesa de apoio para a realização das trocas de balas e pirulitos.
- Regras (escritas em um quadro branco, papel pardo ou powerpoint).

DESENVOLVIMENTO

Sugerem-se as seguintes etapas para o desenvolvimento da atividade:

1. Dividir os participantes em grupos.
2. Entregar uma bala aleatoriamente para cada participante do grupo, de modo que fiquem com balas de cores diferentes, e solicitar que não a comam.
3. O coordenador da atividade irá informar ao grupo que:

"Vocês estão fazendo uma viagem a bordo de um pequeno avião. Após uma pane, o comandante avisa que a aeronave irá cair. A estimativa é que vocês terão 3 minutos para obter seus paraquedas devendo para isso seguir as seguintes regras":

4. Neste momento, o coordenador deve falar o objetivo e apresentar as regras num quadro ou papel pardo.

Objetivo: Todos devem sobreviver. Para isso, cada participante do grupo deverá conseguir 1 paraquedas, que será representado por 1 pirulito.

Regras:

- a) 3 balas de cores diferentes poderão ser trocadas por: 1 pirulito + 1 bala (de qualquer cor)
 - b) 3 pirulitos podem ser trocados por: 7 balas (de qualquer cor)
 5. As trocas poderão ser realizadas na mesa de apoio, durante 3 minutos. Solicitar que apenas um membro da equipe faça a troca pelo grupo. Sugere-se que outro(s) membro(s) da equipe organizadora auxilie(m) no desenvolvimento da atividade posicionando-se na mesa para realizar as trocas de balas e pirulitos.
 6. A mesma atividade deve ser realizada duas vezes, a fim de que os participantes tenham a possibilidade de experienciar o desafio de outra forma, tendo a oportunidade de planejar-se de maneira diferente. Na segunda vez: recolher as balas e distribuí-las novamente para cada participante. Estabelecer o tempo de planejamento para a estratégia (2 minutos) que será utilizado pelo grupo para efetivar a troca. Estabelecer o tempo de 3 minutos para efetuar as trocas.
7. Ao final do tempo para troca, verificar o número de "sobreviventes", quantos conseguiram se salvar, lembrando que o grupo todo deve ser salvo, portanto, todos devem ter um paraquedas.
 8. Para finalizar, o coordenador propõe aos participantes uma reflexão sobre a atividade, levantando os sentimentos suscitados pela vivência com relação a:
 - Concorrência com os colegas – aspectos positivos e negativos.
 - Participação dos membros do grupo.
 - Se houve sentimento de exclusão.
 - O saber ouvir.
 - O ganhar a qualquer custo.
 - Sensação de insegurança, causada pela ansiedade e falta de tempo.
 - A importância do planejamento e do trabalho em equipe.
 - Liderança.

Além disso, estimular e conduzir a percepção e reflexão das pessoas em direção a importância do trabalho em equipe e planejamento nas atividades relacionadas à licitação, temática que será trabalhada a seguir.

ATIVIDADE 52: Sons da Floresta

TEMPO

ETAPA	TEMPO
Desenvolvimento	20 min.
Total	20 min.

OBJETIVO

Ao final da atividade espera-se que o participante seja capaz de:

- Sentir-se mais tranquilo e confiante para a realização das atividades.
- Sensibilizar e discutir a importância do trabalho em equipe, a cooperação.

RECURSOS NECESSÁRIOS

- Não há necessidade de material.

DESENVOLVIMENTO

Esta atividade tem a finalidade de criar um clima propício para a realização das atividades práticas. Sugere-se desenvolvê-la da seguinte maneira:

1. Convidar os participantes a formarem duplas, sem se darem as mãos, colocando-se um, defronte o outro.
2. Cada dupla deve “tirar par ou ímpar”. O participante que ganhar será o “guia” e quem perder será o “cego”.
3. Cada dupla combina entre si um som qualquer que será emitido pelo guia (por aquele que ganhou), durante a brincadeira.
4. O cego (outro participante) deverá fechar os olhos e não abrir, em hipótese alguma, durante a execução da atividade.
5. O guia irá emitir sempre o mesmo

som (escolhido pela dupla) para conduzir o companheiro cego, no meio de todos os outros, cuidando para que não se choque com os demais participantes.

6. Após dois ou três minutos, inverter os papéis.
7. Finalizar o exercício, recolhendo as reações dos participantes, através da verbalização. O coordenador da atividade fará um fechamento a partir dos sentimentos verbalizados e das reações observados pelos participantes.

Possibilidade de Aplicação:

- aprender a ouvir
- respeitar o outro
- desinibir
- aquecer
- confiar no outro

Adaptado de: “Augusto Boal, publicado no livro “Dinâmica de grupos na formação de lideranças” de Ana Maria Gonçalves e Susan Chiodi Perpétuo, Ed. DP e A, 1998.

ATIVIDADE 53: Aquecimento – “Dinâmica 1, 2, 3”

TEMPO

ETAPA	TEMPO
Explicação da atividade	2 min.
Desenvolvimento	3 min.
Total	5 min.

OBJETIVO

- Descontrair o grupo para dar continuidade às atividades.

DESENVOLVIMENTO

Sugere-se a seguinte organização da atividade:

1. O coordenador da atividade solicitará que todos os participantes fiquem em pé e formem duplas.
2. O coordenador explicará que a atividade será realizada em três etapas de 30 segundos cada.
3. Na primeira etapa os participantes deverão dizer alternadamente um, dois, três durante 30 segundos.
4. Na segunda repetir a primeira etapa, porém quem falar dois deverá bater palmas ou levantar os braços.
5. Na terceira etapa, repetir a segunda etapa, e quem falar três dará um pulo ou deverá mexer o quadril (rebolar).

ATIVIDADE 54: Caixa registradora

TEMPO

ETAPA	TEMPO
Desenvolvimento	30 min.
Total	30 min.

OBJETIVOS

Ao final da atividade espera-se que o participante seja capaz de:

- Perceber a importância de fornecer e receber informações completas para evitar ruídos de comunicação.
- Refletir sobre a importância da clareza na comunicação de informações em documentos como: relatórios, pareceres, editais, cardápios, entre outros.

RECURSOS NECESSÁRIOS

- Cópias da atividade para cada participante.
- Texto com o gabarito para o coordenador da atividade.

DESENVOLVIMENTO

Essa atividade visa criar um espaço próprio para o debate e reflexão sobre e a importância do processo de comunicação entre os diferentes atores envolvidos com a alimentação escolar. Sugere-se que o coordenador conduza a atividade da seguinte forma:

1. Entregar as cópias da atividade da Caixa Registradora e solicitar que individualmente os participantes leiam e respondam o questionário.
2. Após, deve-se fazer a “correção” das questões e discutir com o grupo.
3. Alguns tópicos podem orientar a discussão final da atividade:
 - A partir do texto, somente algumas perguntas podem ser respondidas como verdadeiro ou falso.
 - Necessidade de as informações serem completas e claras, para evitar interpretações equivocadas.
 - Importância da comunicação entre os envolvidos com o PNAE.
 - Habilidade de se expressar adequadamente, permitindo que o outro possa compreender a mensagem.
 - Possibilidade de associar a atividade com o manual de boas práticas, reforçando a pertinência da leitura e utilização do documento.

Máquina Registradora

Um negociante acaba de acender as luzes de uma loja de calçados, quando surge um homem pedindo dinheiro. O proprietário abre uma máquina registradora. O conteúdo da máquina registradora é retirado e o homem corre. Um membro da polícia é imediatamente avisado.

Gabarito:

N.º	Questões	V	F	?
1	Um homem apareceu assim que o proprietário acendeu as luzes de sua loja de calçados.			X
2	O ladrão foi um homem.			X
3	O homem não pediu dinheiro.		X	
4	O homem que abriu a máquina registradora era o proprietário.			X
5	O proprietário da loja de calçados retirou o conteúdo da máquina registradora e fugiu.			X
6	Alguém abriu uma máquina registradora.	X		
7	Depois que o homem que pediu o dinheiro apanhou o conteúdo da máquina registradora, fugiu.			X
8	Embora houvesse dinheiro na máquina registradora, a história não diz a quantidade.			X
9	O ladrão pediu dinheiro ao proprietário			X
10	A história registra uma série de acontecimentos que envolvem três pessoas: o proprietário, um homem que pediu dinheiro e um membro da polícia.			X
11	Os seguintes acontecimentos da história são verdadeiros: alguém pediu dinheiro - uma máquina registradora foi aberta - seu dinheiro foi retirado e um homem fugiu da loja.			X

ATIVIDADE 55: Comunicação – E.T. de tênis

TEMPO

ETAPA	TEMPO
Problematização	05 min.
Atividade E.T. de tênis	10 min.
Conversa sobre comunicação	10 min.
Total	25 min.

OBJETIVOS

Ao final desta atividade espera-se que o participante:

- Compreenda a importância da comunicação para o desenvolvimento de suas atividades.
- Reflita sobre a sua forma de comunicação com as outras pessoas.

RECURSOS NECESSÁRIOS

- Quadro branco ou flip chart ou papel pardo com a pergunta: “Com quem a(o) merendeira(o) se comunica?”.
- Caneta para quadro branco ou canetas hidrocores ou pincel atômico.
- Membro da equipe organizadora calçando um par do tênis (segurando o outro pé, cadarço e meia).
- Folha para os participantes com as instruções da atividade “E.T de tênis”.

DESENVOLVIMENTO

Essa atividade visa criar um espaço propício para o debate sobre as atribuições/atividades da(os) merendeiras(os) e a importância da comunicação e do trabalho em equipe, ressaltando a importância da comunicação entre os envolvidos com a alimentação escolar.

Propõem-se três momentos para o desenvolvimento da atividade:

1. Problematização

- a) Perguntar aos participantes: “Com quem a(o) merendeira(o) se comunica?”.
- b) Anotar as respostas no quadro branco ou flip chart.

2. Atividade E.T. de tênis

Nesta atividade os participantes terão que fornecer instruções orais a um “alienígena” (membro da equipe organizadora) de como pôr meia e tênis.

O objetivo da atividade é fazer com que vivenciem uma situação em que é imprescindível comunicar com clareza informações e instruções para resolução da tarefa.

A execução da atividade é a seguinte:

P O “alienígena” entra na sala com uma meia e um tênis calçado em um pé e com o outro pé descalço (segurando a meia, o tênis e o cadarço).

b) O coordenador da atividade deve distribuir as instruções da atividade para os participantes.

c) O “alienígena” senta-se em uma cadeira, coloca no chão, a sua frente, a meia, o tênis e o cadarço, e aguarda as instruções dos participantes.

d) Importante: O “alienígena” não poderá falar com os participantes e deverá fazer EXATAMENTE o que mandarem. Exemplos: se um participante disser “ponha a meia no pé”, pegue a meia e coloque-a por cima do pé; se ele disser “pegue o cordão”, pegue-o pelo meio e não pela ponta; se disser “ponha o cordão no buraco do tênis”, ponha a ponta do cordão em qualquer furo, não necessariamente no primeiro, ou ponha o cordão dentro do tênis.

e) Se os participantes falarem ao mesmo tempo ou um deles ficar muito irritado, o “alienígena” deve desmaiar, voltando a acordar somente quando fizerem silêncio ou apenas quando um participante estiver dando instruções.

f) O coordenador da atividade precisa estar atento e usar de bom senso, para cessar as orientações dos participantes ao “alienígena”, quando as possibilidades se esgotarem.

3. Fechamento: conversa sobre comunicação e trabalho em equipe

Após todos os participantes terem vivenciado a comunicação com o “alienígena” deve-se estimular a discussão sobre a experiência em dois níveis: o primeiro refere-se às experiências concretas que os participantes realizaram - como se sentiram e como conseguiram lidar com os desafios da comunicação. O segundo nível de discussão seria o debate sobre esse tema no que tange o trabalho da(o) merendeira(o).

MATERIAL DE APOIO

Instruções da atividade para os participantes:

O alienígena de tênis

A pessoa que acabou de entrar na sala é um alienígena. Antes de chegar, colocaram tênis e meias nos seus dois pés. Mas, por ser muito curioso, o alienígena tirou um tênis e uma meia e não sabe como colocá-los de volta.

Você é um terráqueo muito gentil e quer ajudar o alienígena a colocar a meia e amarrar o tênis. Sua tarefa é dar instruções explícitas a ele de como realizar essa atividade.

O alienígena recebeu um curso relâmpago de português antes de chegar, ele comprehende o seu idioma, mas não fala nada!

O alienígena não é capaz de imitá-lo, assim, não adianta demonstrar com seu próprio sapato e meia como ele deve fazer.

Além disso, ele só consegue ouvir uma pessoa de cada vez. Por favor, façam um revezamento para dar as instruções. Ele pode ter alguma reação se ficar muito nervoso.

Ah!!! Só mais um aviso: não toquem no alienígena. Se fizerem isso... bem, não garanto nada. A última pessoa que tocou nele, evaporou imediatamente...

ATIVIDADE 56: Pássaros no ar

TEMPO

ETAPA	TEMPO
Atividade	15 min.
Total	15 min.

OBJETIVOS

Ao final da atividade espera-se que o participante seja capaz de:

- Reconhecer a importância da atenção para seguir orientações no cotidiano de trabalho.
- Refletir sobre os recursos pessoais utilizados em situações que exigem rápida tomada de decisão.

RECURSOS NECESSÁRIOS

- História para leitura.

DESENVOLVIMENTO

Sugere-se que o coordenador da atividade conduza da seguinte forma:

1. Solicitar que o grupo sente em círculo.

2. Explicar que fará a leitura de uma história e orientar as regras:

- Cada vez que mencionar o nome de um pássaro, todos devem erguer a mão direita e fazê-la flutuar, imitando um pássaro em voo.
- Se mencionar um grupo de pássaros, ambas as mãos deverão flutuar.
- Se mencionar um animal que não voe, deverão ficar imóveis, com as mãos sobre os joelhos;
- Quem errar está fora da brincadeira e, se quiser, pode colaborar com a equipe organizadora na “fiscalização” dos colegas.

3. Ao término da atividade o coordenador deve levantar os sentimentos suscitados pela vivência com relação a:

- Atenção.
- Seguir orientações.
- Erro pessoal e dos outros.
- Ansiedade.



História

“Esta manhã levantei-me cedo, o dia estava magnífico, o sol de primavera animava toda natureza e os pássaros (duas mãos) cantavam sem cessar.

Ao abrir a janela do quarto, um pardal (mão direita), sem cerimônia, invadiu a casa, pondo o gato (mãos no joelho) em polvorosa.

O papagaio (mão direita) que estava no jardim de inverno irritou-se com a correria do gato (mãos nos joelhos) e pôs-se a berrar, assustando os canários (duas mãos), que tranquilamente cantavam em suas gaiolas.

O pardal (mão direita) acabou saindo pela janela de onde entrou, deixando o gato (mãos nos joelhos) mais tranquilo que foi brincar com o cachorro (mãos nos joelhos) já resignado com a perda de seu pardal (mão direita) que planejava ter para o café da manhã.

Sucessivamente acalmaram-se o papagaio (mão direita) e os canários (duas mãos).

Continuando a contemplar a natureza, observei que se aproximou de um lindo vaso de flores um beija flor (mão direita).

Aí pensei... vai começar tudo de novo, o gato (mãos nos joelhos) felizmente, nesta altura se mantinha concentrado brincando com o cachorro (mãos nos joelhos) e não percebeu a aproximação do beija-flor (mão direita).

O papagaio (mão direita) se divertia com uma corrente pendurada em sua gaiola e os canários (duas mãos) cantarolavam mais tranquilamente em suas gaiolas, saldando o lindo dia que iniciava...”.

ATIVIDADE 57: Reflexão individual

TEMPO

ETAPA	TEMPO
Explicação da atividade	05 min.
Desenvolvimento	25 min.
Total	30 min.

OBJETIVOS

- Sensibilizar os participantes quanto à importância de sua participação no PNAE.

- Estimular a reflexão sobre as atividades atribuídas as(os) merendeiras(os).
- Motivar esses profissionais a colocar em prática os conhecimentos abordados durante a formação.
- Refletir sobre as possibilidades de aplicação dos conteúdos para a melhor execução do PNAE no contexto da sua escola.

RECURSOS NECESSÁRIOS

- Folha (com espaço para preencher o nome e a escola, para cada participante, com as perguntas problematizadoras.

DESENVOLVIMENTO

Sugere-se a seguinte organização da atividade:

1. O coordenador da atividade deverá problematizar e incentivar a seguinte reflexão: “Qual meu papel no PNAE”?
2. Entregar aos participantes uma folha com as seguintes perguntas:
 - “Qual a importância do meu trabalho para o PNAE?”
 - “O que eu posso vir a realizar/executar no meu trabalho, que eu não realizava?”
 - “Em quanto tempo isso pode acontecer?” (Essa pergunta pode ser útil para o planejamento de um próximo encontro com os participantes ou ser utilizada como um segundo momento de avaliação, em que visitas nas escolas seriam realizadas a fim de diagnosticar as possíveis mudanças no trabalho da(o) merendeira(o) a partir desta formação).
 - “Quais assuntos você gostaria de conhecer ou aprofundar em futuros encontros?”
3. Para finalizar a atividade, o coordenador pode convidar os participantes que desejarem compartilhar com os demais as suas reflexões.

ATIVIDADE 58: Construindo a estrada da Formação

TEMPO ETAPA TEMPO

1º momento: individual Distribuição do material e orientação 05 min. Preenchimento do desenho 15 min. Entrega do desenho 05 min. 2º momento: coletivo Apresentação do desenho pelos participantes 10 min. Apresentação do desenho dos organizadores 10 min. Total 45 min.

OBJETIVOS

- Motivar esses profissionais a colocar em prática os conhecimentos abordados durante a formação.
- Refletir sobre as possibilidades de aplicação dos conteúdos para a melhor execução do PNAE no contexto da sua escola.
- Sensibilizar os participantes para o uso e multiplicação do conhecimento junto à comunidade escolar.
- Motivar o grupo para a importância do trabalho em equipe no enfrentamento dos desafios na gestão da alimentação escolar.

RECURSOS NECESSÁRIOS

- Folha com o desenho da estrada e da montanha – “estrada da formação”.

- Caneta esferográfica.
- Cartaz com o desenho do que representa a formação, na visão dos organizadores.
- Caneta hidrocor.

DESENVOLVIMENTO

Essa atividade pode ser dividida em dois momentos distintos:

1º momento: individual

Além de proporcionar aos participantes um espaço de reflexão sobre seu papel no PNAE e avaliar a formação, com essa atividade pretende-se também reconhecer as atitudes e ações que possam ser desenvolvidas pelos participantes a partir do que foi abordado, bem como os obstáculos para sua realização no olhar desses atores.

Sugere-se a seguinte organização da atividade:

1. Entregar a folha com o desenho de uma estrada e montanhas ao fundo. Avisar que a folha vai ser recolhida no final. No verso da folha com o desenho, aconselha-se colocar as orientações da atividade, um espaço para preenchimento do nome da(o) merendeira(o), da escola em que atua, seguido da seguinte pergunta: “A partir dos conteúdos abordados na formação, identifique as ações que você pode implementar na sua escola, em um período de até 6 meses?”.

2. Orientar aos participantes:

- a) Escrever nas montanhas qual o seu projeto de trabalho: “Onde quero chegar?”.
- b) Desenhar um boneco na estrada indicando de onde partiu antes da formação.

c) Desenhar outro boneco na estrada indicando onde está no momento.

d) Desenhar pedras que significam obstáculos que o impeçam de chegar onde quer. Dar nomes às pedras, ou seja, escrever o que elas significam.

e) Desenhar lanternas significa utilizar instrumentos que precisam para superar as pedras e chegar às montanhas. Dar nomes às lanternas, ou seja, escrever o que elas significam.

f) Ao finalizar o desenho, respondam à pergunta no verso da folha.

g) O coordenador da atividade deve recolher as folhas.

2º momento: coletivo

Recomenda-se que essa atividade seja realizada no encerramento da formação.

Sugere-se a seguinte organização para a atividade:

1. A equipe, em primeiro lugar, deve possibilitar um espaço para os participantes, que desejarem, falar sobre seu desenho “estrada da formação” e suas percepções sobre o curso.
2. Em seguida a equipe organizadora expõe o cartaz que elaborou, contendo a representação da “estrada da formação”, simbolizando o que se pretende como resultado futuro. Explicar aos participantes o que significam os desenhos:
3. A montanha – o objetivo que se quer alcançar: “uma educação com alimentação escolar de qualidade, tanto do ponto de vista nutricional quanto higiênico sanitário”.

- A estrada com as pessoas de mãos dadas segurando lanternas Estrada – o caminho a ser percorrido até a montanha. Algumas pessoas podem já estar mais perto da montanha, em função de seu tempo e experiência, principalmente, na alimentação escolar. Pessoa de mãos dadas - representam que com o apoio de toda a comunidade escolar (trabalho em equipe) os obstáculos (pedras) podem ser minimizados, compartilhados e melhor enfrentados, mas que para isso eles deverão ser multiplicadores dos conhecimentos adquiridos. As lanternas significam que temos condições de procurar em nós mesmos soluções para enfrentar os desafios e chegar à montanha. E, também, o que podemos contribuir com o grupo.
 - As pedras – consistem nos obstáculos atribuídos pelo grupo em seus desenhos individuais (sugere-se ter tarjas de papel para nomear as pedras com os obstáculos mais referidos, que podem ser fixadas no desenho).
3. Para finalizar a equipe organizadora deverá agradecer a participação de todos.

6.10 AVALIAÇÃO DAS FORMAÇÕES

ATIVIDADE 59: Avaliando a formação

TEMPO

ETAPA	TEMPO
Apresentar a atividade	05 min.
Preenchimento dos questionários	15 min.
Total	20 min.

OBJETIVOS

- Avaliar a formação.
- Conhecer a opinião dos participantes sobre a formação, pontos positivos e negativos;
- Verificar se as expectativas iniciais foram atendidas.

RECURSOS NECESSÁRIOS

- Questionário de avaliação (modelo sugestão abaixo).

DESENVOLVIMENTO

O coordenador da atividade deverá explicar a importância do preenchimento do questionário e seus objetivos. Entregar aos participantes o questionário e esclarecer como efetuar o preenchimento. Solicitar que seja entregue após seu preenchimento.



MODELO DE QUESTIONÁRIO DE AVALIAÇÃO

Prezado (a) Participante,

Agradecemos sua participação nesta formação. Solicitamos que responda às questões abaixo, contribuindo ao aperfeiçoamento do curso e para futuras atividades.

1- Como você considera a IMPORTÂNCIA desta atividade para a sua profissão?
() sem importância () pouco importante () importante () muito importante

2- A atividade tratou de ASSUNTOS que lhe ajudarão no seu dia a dia no trabalho?
() não () um pouco () sim

3- Como você considera o GRAU DE DIFÍCULDADE dos assuntos tratados?
() difíceis () pouco difíceis () fáceis

4- Como você considera a FORMA DE APRESENTAÇÃO dos assuntos?
() confusa () acessível () fácil compreensão

5- Qual sua impressão sobre o local da atividade?
() satisfatório () não satisfatório

6- Em geral, o que você achou da atividade?

7- Quais os pontos positivos?

8- Quais os pontos negativos?

ATIVIDADE 60: Avaliação da formação.

Que bom e que tal?

DESENVOLVIMENTO

TEMPO

ETAPA	TEMPO
Preenchimento da avaliação	10 min.
Total	10 min.

OBJETIVO

Avaliar a metodologia da formação.

RECURSOS NECESSÁRIOS

- Cópias do formulário de avaliação.
- Cópias da avaliação “que bom e que tal?”.

MATERIAL DE APOIO

MODELO DE QUESTIONÁRIO DE AVALIAÇÃO

Prezado (a) Participante,

Agradecemos sua participação nesta formação. Solicitamos que responda às questões abaixo, contribuindo ao aperfeiçoamento do curso e para futuras atividades.

Que bom:

Que tal:

O coordenador da atividade entregará aos participantes o questionário de avaliação “Que Bom” – “Que tal”, explicando a forma de preenchimento e destacando a importância do seu preenchimento, sendo um recurso para o aprimoramento das ações de formação. Esta avaliação proporciona conhecer as impressões dos participantes acerca da capacitação como um todo, a partir dos relatos de pontos positivos (“Que bom”) e pontos negativos ou sugestões (“Que tal”).

Considerações Finais

O Manual de Formação para Merendeiras(os) do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) é uma ferramenta fundamental para promover o aperfeiçoamento contínuo dos profissionais que atuam na alimentação escolar. Ao longo dos capítulos, buscamos apresentar o papel central que esses profissionais desempenham na promoção do direito à alimentação adequada, reforçando a importância de um ambiente escolar que favoreça práticas alimentares saudáveis e inclusivas.

A alimentação escolar, além de fornecer refeições, é um instrumento educativo que impacta diretamente o desenvolvimento físico, cognitivo e emocional dos estudantes. Nesse contexto, a merendeira ou o merendeiro desempenham uma função essencial, colaborando para a formação de hábitos alimentares saudáveis.

É fundamental valorizar o potencial da(o) merendeira(o) contribuindoativamente para a formação dos estudantes. Muito além do preparo das refeições, esses profissionais participam do processo educativo ao incentivar práticas alimentares adequadas. Ao reconhecer e valorizar esse papel, promovemos uma visão integrada da alimentação escolar, onde todos os envolvidos compartilham o compromisso de educar e cuidar dos estudantes.

O processo de formação abordado neste manual destaca a importância de capacitações estruturadas, com etapas claras de planejamento, execução e avaliação, além de metodologias participativas que incentivam o protagonismo dos profissionais. As bases teórico-metodológicas oferecidas visam fortalecer a autonomia, o senso crítico e a capacidade técnica das(os) merendeiras(os), de modo a garantir a qualidade da alimentação escolar.

O uso de estratégias dinâmicas e atividades práticas também reforça a necessidade de um processo formativo ativo, no qual a troca de experiências e o aprendizado contínuo são valorizados. A formação apresentada neste manual não se limita ao ensino de práticas culinárias, mas se estende ao compromisso com uma educação alimentar e nutricional que beneficie toda a comunidade escolar.

Por fim, espera-se que este manual inspire novas abordagens e práticas na formação de merendeiras(os), contribuindo para que a alimentação escolar no Brasil continue sendo um modelo de referência na promoção da saúde, na inclusão social e no respeito aos direitos humanos. A constante valorização e qualificação desses profissionais é um dos pilares para o sucesso do PNAE, garantindo que as refeições oferecidas nas escolas continuem sendo instrumentos de transformação social e educativa.

Referências

BRASIL. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Resolução CD/FNDE no 3, de 4 de fevereiro de 2025. Altera a Resolução CD/FNDE no 6, de 8 de maio de 2020, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE. Disponível em: https://www.gov.br/fnde/pt-br/acesso-a-informacao/legislacao/resolucoes/2025/resolucao-cd_fnde-no-3-de-4-de-fevereiro-de-2025-resolucao-cd_fnde-no-3-de-4-de-fevereiro-de-2025-dou-imprensa-nacional.pdf/view Acesso em: 24 de fev.2025.

BRASIL. Conselho Federal de Nutricionistas. Resolução CFN no 788, de 18 de janeiro de 2024. Dispõe sobre a formação e atuação de nutricionistas e dá outras providências. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 19 jan. 2024. Seção 1, p. 22-23. Disponível em: <https://www.cfn.org.br/> Acesso em: 25 fev. 2025.

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. Marco de referência de educação alimentar e nutricional para as políticas públicas. Brasília, DF: MDS; Secretaria Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, 2012.

BRASIL. Ministério da Educação (MEC). Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE). Caderno de referência sobre alimentação escolar para estudantes com necessidades alimentares especiais. Programa Nacional de Alimentação Escolar. Brasília: FNDE, 2016a.

BRASIL. Ministério da Saúde (MS). Secretaria de Atenção à Saúde (SAPS). Departamento de Atenção Básica (DAB). Guia alimentar para a população brasileira. 2. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2014.

BRASIL. Ministério da Saúde (MS). Desmistificando dúvidas sobre alimentação e nutrição: material de apoio para profissionais de saúde. Universidade Federal de Minas Gerais. Brasília: Ministério da Saúde, 2016b.

BRASIL. Lei nº 13.666, de 16 de maio de 2018. Altera a Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996 (Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional), para incluir o tema transversal da educação alimentar e nutricional no currículo escolar. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 2018a.

BRASIL. Ministério da Educação (MEC). Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE). Plano de Dados Abertos. Conjuntos de dados do PNAE. 2018b. Acesso em: 28 nov. 2022. Disponível em: <http://www.fnde.gov.br/dadosabertos/dataset?q=PNAE>.

BRASIL. Ministério da Saúde (MS). Caderno de Atividades – Promoção da Alimentação Adequada e Saudável – Educação Infantil. Universidade do Estado do Rio de Janeiro (UERJ). Brasília: Ministério da Saúde, 2018c.

BRASIL. Ministério da Educação (MEC). Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE). Conselho Deliberativo (CD). Resolução CD/FNDE nº 06, de 08 de maio de 2020. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE. Brasília, DF, 2020.

BRASIL. Ministério da Educação (MEC). Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE). Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Acesso em: 28 nov. 2022. Disponível em: <https://www.fnde.gov.br/index.php/programas/pnae>.

ALMEIDA, M. P.; FARIAS, L. S. Visibilidade e valorização das merendeiras como agentes comunitários de saúde. *Caderno de Saúde Pública*, v. 39, n. 5, p. 88-96, 2023.

BALIEIRO, N. da S. et al. Contribuições das ações do CECANE/IFAM para a formação de merendeiras da rede pública municipal e estadual do Amazonas em 2022. *Nexus - Revista De Extensão Do IFAM*, v. 10, n. 14, p. 154-160, 2024. Disponível em: <https://doi.org/10.31417/nexus.v10i14.250>.

BORSOI, Aline Tecchio; TEO, Carla Rosane Paz Arruda; MUSSIO, Bruna Roniza. Educação alimentar e nutricional no ambiente escolar: uma revisão integrativa. *Revista Ibero-Americana de Estudos em Educação*, p. 1441-1460, 2016.

DOS SANTOS, Viviane Ferreira et al. Proposta metodológica para formação de merendeira das escolas públicas do município de Palmas-TO. 2017.

FERREIRA, J. F.; GALLO, A. Estratégias em contextos dinâmicos: Teoria e prática. São Paulo: Editora ABC, 2021.

GANDIN, Danilo. *A Prática do Planejamento Participativo*. Petrópolis: Editora Vozes, 2013.

GONÇALVES, L. M.; PEREIRA, R. S.; LIMA, M. E. C. O papel das merendeiras na promoção da alimentação saudável nas escolas brasileiras. *Revista Brasileira de Nutrição Escolar*, v. 14, n. 2, p. 25-35, 2022.

GUEDES, J.; SOUZA, M. A. A importância da alimentação na infância e o papel da escola na promoção da saúde. *Revista Brasileira de Educação e Saúde*, v. 21, n. 2, p. 45-58, 2021.

IDEIAS NA MESA. Mais que receitas. 1. ed. Brasília: Ideias na Mesa, 2014. Acesso em: 28 nov. 2022. Disponível em: <https://www.opsan.unb.br/biblioteca-ideiasnmesa>.

KUTZ, Nyvian Alexandre et al. Percepção das merendeiras de Carapicuíba-São Paulo, Brasil, sobre aspectos da sua atuação profissional. *New Trends in Qualitative Research*, v. 3, p. 479-490, 2020.

LEITE, C. L. et al. Formação para merendeiras: uma proposta metodológica aplicada em escolas estaduais atendidas pelo programa nacional de alimentação escolar, em Salvador, Bahia. *Rev Nutr [Internet]*, mar. 2011; 24(2):275-285. Disponível em: <https://doi.org/10.1590/S1415-52732011000200008>.

LIMA, F. M.; COSTA, R. A. Estratégias de ensino participativas: o diálogo como ferramenta para a aprendizagem ativa. *Revista Brasileira de Educação*, v. 25, n. 3, p. 245-260, 2020.

MENEGOLLA, Maximiliano; SANT ANNA, Ilza M. *Por que Planejar? Como Planejar?* 12. ed. Petrópolis: Editora Vozes, 2014.

MELGAÇO, Mariana Belloni; SILVA, Luanna Ferreira da; MATOS-DE-SOUZA, Rodrigo. Hoje tem galinhada: o papel das merendeiras na promoção do Direito Humano à Alimentação Adequada. *Educação e Pesquisa*, v. 49, p. e260167, 2023.

MENDES, J. S.; OLIVEIRA, T. F.; CASTRO, P. A. Desafios enfrentados pelas merendeiras no ambiente escolar: uma revisão. *Revista de Saúde e Educação*, v. 17, n. 3, p. 102-114, 2023.

MOURA, Dácio G.; BARBOSA, Eduardo F. *Trabalhando com Projetos: planejamento e gestão de projetos educacionais*. 3. ed. Petrópolis: Vozes, 2017.

NÓVOA, António. Os professores e a sua formação num tempo de metamorfose da escola. Educação & Realidade, v. 44, n. 3, p. e84910, 2019.

OLIVEIRA, R.; SANTOS, P. Dinâmica de grupos e suas implicações no aprendizado ativo: uma análise crítica. Revista de Psicologia Aplicada, v. 45, n.1, p. 55-70, 2022.

PINTO, R. L.; SOUZA, B. da S. N. de; ANTUNES, A. B. S.; BENTHROLD, R. S.; SICHLERI, R.; CUNHA, D. B. Percepções de escolares e merendeiras sobre alimentação escolar: uma análise por grupos focais. Physis [Internet], 2024; 34 . Disponível em: <https://doi.org/10.1590/S0103-7331202434017pt>.

SCARPARO, Ana Luiza Sander et al. Aspectos relevantes na formação de manipuladores de alimentos que atuam na alimentação escolar. Caderno pedagógico (Lajeado), Lajeado, RS, v. 14, n. 2, p. 207-223, 2017.

SANTOS, A. M. dos. Revisão sistemática sobre educação alimentar e nutricional: sujeitos, saberes e práticas em diferentes cenários. Saúde.com, [S. l.], v. 11, n. 4, p. 425-442, 2016. Disponível em: <https://periodicos2.uesb.br/index.php/rsc/article/view/387>. Acesso em: 6 abr. 2021.

SILVA, A. C.; PEREIRA, L. A prática da aula expositiva dialogada no contexto educacional contemporâneo. Revista de Ensino e Pesquisa, v. 28, n. 2, p. 95-110, 2021.

SILVA, C. R.; OLIVEIRA, R. A. A importância da formação crítica para a resolução de problemas na educação contemporânea. Revista de Estudos Pedagógicos, v. 32, n. 2, p. 145-160, 2021.

TAGLIETTI, Roberta Lamonatto; TEO, Carla Rosane Paz Arruda. Recomendações alimentares e nutricionais para o Programa Nacional de Alimentação Escolar: uma análise da história recente. DEMETRA: Alimentação, Nutrição & Saúde, v. 16, p. e52101, 2021.

VASCONCELLOS, Celso dos S. Coordenação do trabalho pedagógico: do projeto político-pedagógico ao cotidiano da sala de aula. 16. ed. rev. e ampl. São Paulo: Cortez, 2019.



APÊNDICE I

MODELO DE QUESTIONÁRIO PARA AVALIAÇÃO DO PERFIL DAS(OS) MERENDEIRAS(OS)

Data: ___/___/___

DADOS PESSOAIS

Nome completo: _____

Sexo: () masculino () feminino DN: ___/___/___ Idade: _____

Estado Civil: () Solteiro(a) () Com companheiro(a) () Divorciado(a) () Viúvo(a)

Grau de escolaridade:

() Não soube responder

() Ensino fundamental incompleto (antigo 1º grau incompleto)

() Ensino fundamental completo (antigo 1º grau completo)

() Ensino médio incompleto (antigo 2º grau incompleto)

() Ensino médio completo (antigo 2º grau completo)

() Curso técnico. Curso:

() Ensino Superior incompleto. Curso:

() Ensino Superior completo. Curso:

ESCOLA ONDE TRABALHA

Nome: _____

Nº de alunos: _____

Nº de alunos que consomem a alimentação escolar: _____

Nº de merendeiras(os) da escola: () 1 () 2 () 3 () Outro: _____

ATIVIDADES DESENVOLVIDAS

Função: _____

Possui outras atividades na escola (além da manipulação de alimentos):

() não () sim

Qual? _____

Carga horária/dia: () 4 horas () 6 horas () 8 horas () 10 horas () outra: _____

Horário entrada: _____ Horário saída: _____

Tempo que trabalha nesta função:

() menos de 1 ano () de 1 a 5 anos () de 6 a 10 anos () de 11 a 15 anos () mais de 15 anos

Tempo que trabalha nesta escola: _____

Possui outro trabalho fora da escola? () não () sim Qual? _____

Obstáculos/facilidades que tem na sua rotina de trabalho: _____

Pontos positivos e negativos da profissão: _____

Conhece suas atribuições no município?

() não () sim Qual(is) _____

Descrição das atividades desenvolvidas (resumo): _____

FORMAÇÃO PROFISSIONAL

Recebeu curso para realizar suas atividades de merendeira (o)? () sim () não

Quem promoveu o último curso: _____

Quando foi o último curso: () nunca participei () neste ano () no ano passado

() há 2 ou mais anos atrás OU escreva o ano do curso: _____

Temas abordados nos cursos: _____

Assuntos que gostaria que fossem trabalhados:

Conhece o PNAE? () não () sim

O que sabe sobre o Programa?

Data	Peso	Altura	IMC	Classificação

APÊNDICE II

MODELO DE QUESTIONÁRIO PARA AVALIAÇÃO DO PERFIL DAS(OS) MERENDEIRAS(OS)

Data: ___/___/___

Responsável pelo preenchimento: _____

INFORMAÇÕES GERAIS

Município: _____ Localização: _____

Número de habitantes: _____

EQUIPE SECRETARIA DE EDUCAÇÃO – SETOR DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Secretário(a) atual: _____

Equipe do setor de alimentação e nutrição escolar:

Nome	Cargo	E-mail	Telefone

Recursos financeiros disponíveis: _____

FNDE: _____

Entidade Executora: _____

Forma de gestão do recurso FNDE: _____

Forma de distribuição dos gêneros alimentícios para as escolas: _____

Existência de estoque central: () não () sim. Localização: _____

Licitações realizadas no último ano: _____

Modalidade de licitação: _____

Compra de produtos da agricultura familiar: _____

Atividades desenvolvidas pelo setor de alimentação escolar:

Visita às escolas: () não () sim Periodicidade: _____

Atividades realizadas: _____

Avaliação Nutricional: () não () sim Periodicidade: _____

Elaboração de cardápio conforme legislação: () não () sim

Elaboração de fichas técnicas: () não () sim

Periodicidade: _____

Teste de aceitabilidade: () não () sim

Periodicidade: _____ Manual de boas práticas: () não ()

sim Periodicidade: _____

Ações de Educação Alimentar e nutricional: () não () sim

Periodicidade: _____

Plano anual de trabalho: () não () sim

Periodicidade: _____

DADOS ESCOLARES GERAIS

Número total de Escolas (públicas e privadas): _____

Número total de Escolas atendidas pelo município no PNAE: _____

Escolas atendidas: _____

() municipais – Nº de escolas: _____

() estaduais – Nº de escolas: _____

() filantrópicas/comunitárias - Nº de escolas: _____

Número total de escolares matriculados: _____

Localização – Nº de escolas urbanas: _____ Nº de escolas rurais: _____

Nº de escolas com turno integral: _____

Nº de escolas com meio turno: _____

Modalidades:

() creche – Nº de alunos: _____

() pré-escola – Nº de alunos: _____

() ensino fundamental – Nº de alunos: _____

() ensino médio – Nº de alunos: _____

() educação de jovens e adultos – Nº de alunos: _____

() indígenas – Nº de alunos: _____

() quilombolas – Nº de alunos: _____

() Programa Mais Educação – Nº de alunos: _____

Número de merendeiras(os) total: _____ Número médio por escola: _____

Data: ___/___/___

* DETALHAMENTO DOS DADOS POR ESCOLA:

Responsável pelo preenchimento:

DADOS GERAIS

Nome da Escola: _____

Endereço: _____

Telefones: _____

Diretor (a): _____ Vice-diretor (a): _____

Horário de funcionamento: _____

Localização: () Rural () Urbana Turno integral: () Sim () Não

Modalidades atendidas:

() creche – Nº de alunos: _____

() pré-escola – Nº de alunos: _____

() ensino fundamental – Nº de alunos: _____

() ensino médio – Nº de alunos: _____

() educação de jovens e adultos – Nº de alunos: _____

() indígenas – Nº de alunos: _____

() quilombolas – Nº de alunos: _____

() Programa Mais Educação – Nº de alunos: _____

ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Número de refeições/dia: _____

() Desjejum Horário: _____

() Almoço Horário: _____

() Lanche da Tarde Horário: _____

() Jantar Horário: _____

() Outros Horário: _____

Nº de alunos que consomem Alimentação Escolar:

() creche – Nº de alunos: _____

() pré-escola – Nº de alunos: _____

() ensino fundamental – Nº de alunos: _____

() ensino médio – Nº de alunos: _____

() educação de jovens e adultos – Nº de alunos: _____

() indígenas – Nº de alunos: _____

() quilombolas – Nº de alunos: _____

() Programa Mais Educação – Nº de alunos: _____

Aluno (s) com patologia nutricional específica? () não () sim.

Qual (is): _____

Cardápio na escola

O cardápio é seguido: () sim () não () às vezes

Como é o cardápio? _____

Cardápio diferenciado por faixa etária e necessidades nutricionais específicas?

() não () sim

Inclusão de alimentos da agricultura familiar no cardápio? () não () sim.

Qual (is)? _____

Horta Escolar: () não () sim.

Produtos são utilizados na alimentação escolar? () não () sim.

Quais? _____

Aceitação da alimentação? _____

Adesão à alimentação escolar? _____

Funcionários

Nº de merendeiras(os): _____

Nome(s) de merendeiras(os): _____

Utilizam uniformes (touca, jaleco, sapato fechado, sem adornos, etc.)?

() não () sim

Nº de funcionários responsáveis pela limpeza/higienização da cozinha? _____

Cozinha/refeitório/estoque

A escola possui: () cozinha () refeitório () estoque

Há controle de estoque? () não () sim. Responsável: _____

Equipamentos e Utensílios (descrição do item, quantidade e estado de funcionamento)

Equipamento/Utensílio

Quantidade

Estado de funcionamento

Bom/Ruim

Condições higiênico-sanitárias

Aplicação de lista de verificação: () sim () não

Qual instrumento: _____

Responsável: _____

Possui Manual de Boas práticas? () não () sim

O Manual de Boas Práticas é implementado? () não () sim

Possui estagiário de Nutrição? () não () sim.

Nome(s) e Contato(s): _____

Cantina/Bar

A escola possui cantina/bar? () não () sim. Quais alimentos são servidos:

Questionar os mais consumidos pelos alunos: _____



ALIMENTAÇÃO ESCOLAR NOTA 10

Valorização e formação de quem alimenta o Brasil que aprende

A alimentação escolar é muito mais do que um prato servido. Ela é parte essencial do direito à educação garantido pela Constituição Brasileira e se revela uma poderosa aliada na promoção da saúde, da aprendizagem e da cidadania. Por meio do Programa Nacional de Alimentação Escolar (Pnae), milhões de estudantes da educação básica recebem diariamente refeições que nutrem, educam e significam, contribuindo de forma decisiva para o desenvolvimento integral de crianças e adolescentes em todo o país.

Mas nada disso seria possível sem o trabalho atento e dedicado de duas figuras centrais: **as (os) merendeiras(os)** e **as(os) nutricionistas**. Elas e eles são os pilares que sustentam a qualidade e a efetividade da alimentação escolar. Enquanto as(os) merendeiras(os) aplicam com maestria o saber popular, transformando alimentos em refeições saborosas e afetuosa, as(os) nutricionistas asseguram o valor nutricional, a segurança alimentar e o respeito às diretrizes do Pnae. Juntos, constroem uma política pública viva, que une saúde, educação, cultura, sustentabilidade e justiça social.

Foi para reconhecer e fortalecer esse protagonismo que nasceu o projeto Alimentação Escolar Nota 10: Formação e Valorização de Merendeiras e Nutricionistas. Com duração de dois anos, a iniciativa promove um processo formativo em Segurança Alimentar e Nutricional, incentiva o intercâmbio de experiências e saberes entre os profissionais e reafirma a importância da alimentação escolar como parte da formação cidadã dos estudantes.

Uma das entregas mais simbólicas do projeto é este **Manual para Formação de Merendeiras(os) – 2ª edição**. O material oferece suporte teórico e metodológico para a estruturação de processos formativos voltados às(os) merendeiras(os), desde o planejamento até a avaliação. O manual aborda temas essenciais relacionados à alimentação escolar, apresenta fundamentos técnicos e científicos atualizados, e propõe atividades adaptáveis às diferentes realidades. Atualizado após dez anos da primeira edição, o manual incorpora avanços legislativos e reforça o papel das(os) merendeiras(os) como agentes fundamentais na promoção da alimentação saudável e na execução de ações de Educação Alimentar e Nutricional (EAN), contribuindo para a qualificação do Pnae.

O projeto é resultado de uma sólida parceria entre quatro instituições comprometidas com a educação pública de qualidade:

• **Itaipu Binacional**, financiadora da iniciativa, por meio do Programa “Itaipu Mais que Energia”, atua ativamente em todas as fases do projeto, trazendo sua reconhecida experiência em responsabilidade socioambiental e educação alimentar.

• **O Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE)**, gestor federal do Pnae, é interveniente estratégico. Contribui com sua expertise na elaboração e revisão dos materiais, coordena as iniciativas como a Jornada de Educação Alimentar e Nutricional, a avaliação das receitas, organiza o concurso e participa da premiação.

• **O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sul de Minas Gerais (IFSULDEMINAS)**, executor técnico-operacional, lidera as ações formativas, os eventos, o desenvolvimento de materiais e toda a articulação

institucional do projeto, em colaboração com o FNDE.

•A Fundação de Apoio ao Desenvolvimento da Extensão, Pesquisa, Ensino Profissionalizante e Tecnológico (FADEMA), por sua vez, é responsável pela gestão administrativa e financeira, garantindo eficiência e transparência em todas as etapas.

Mais do que um manual de formação, esta publicação é uma homenagem a quem alimenta a educação brasileira com dedicação e afeto. Que ele inspire novas práticas, fortaleça vínculos e reafirme o valor de cada merendeira e nutricionista que, dia após dia, transforma ingredientes simples em refeições que acolhem, nutrem e ensinam.