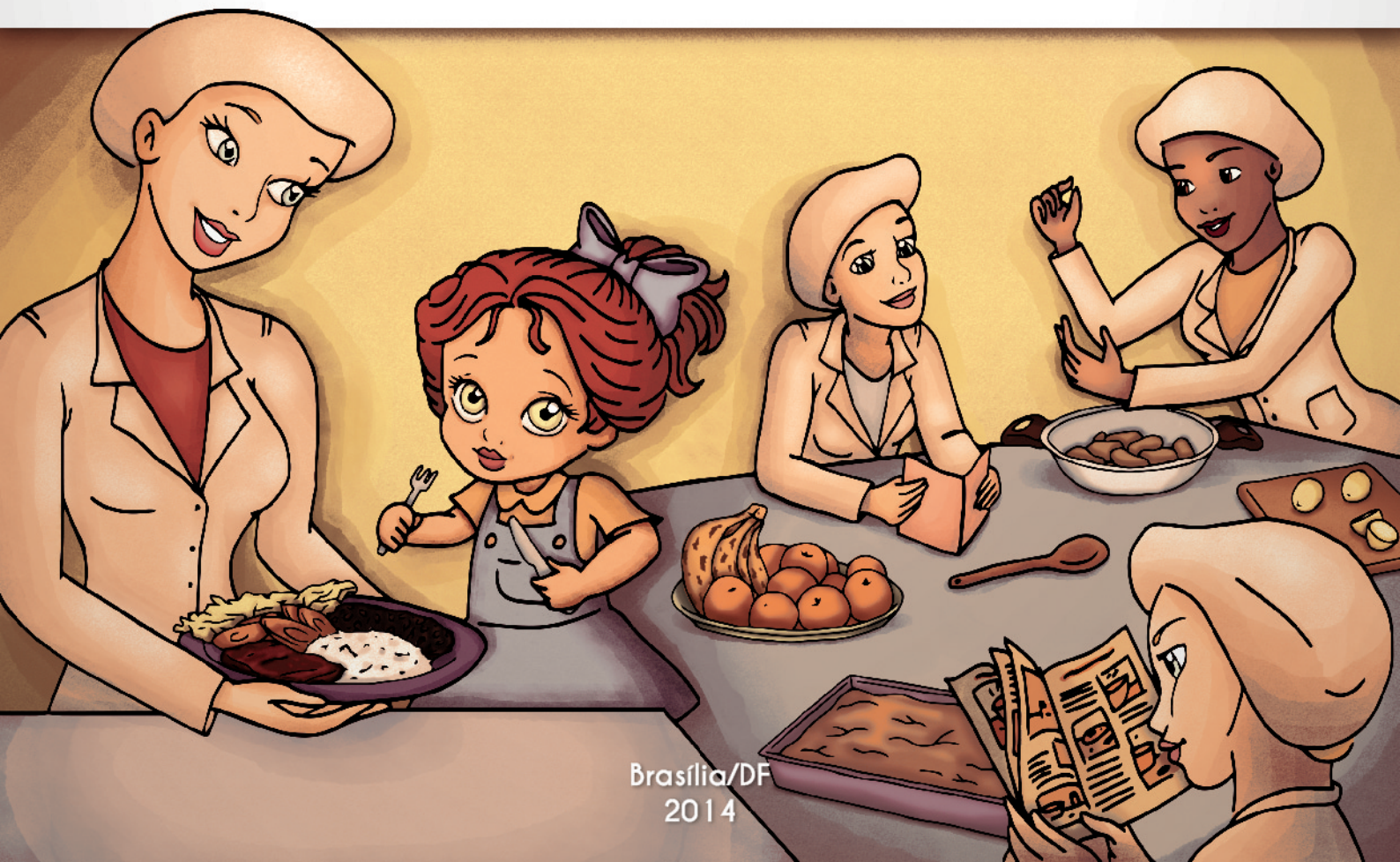




Material orientativo para
FORMAÇÃO DE MANIPULADORES DE ALIMENTOS
que atuam na **ALIMENTAÇÃO ESCOLAR**

CENTRO COLABORADOR EM ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DO ESCOLAR DA UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO SUL



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

FUNDO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO DA EDUCAÇÃO
COORDENAÇÃO-GERAL DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

CENTRO COLABORADOR EM ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DO ESCOLAR
DA UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO SUL

Material orientativo para
FORMAÇÃO DE MANIPULADORES DE ALIMENTOS
que atuam na **ALIMENTAÇÃO ESCOLAR**

CENTRO COLABORADOR EM ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DO ESCOLAR DA UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO SUL

Ana Luiza Sander Scarparo | Paula Leite Baldasso | Elaine Ferreira da Silva Lopes
Janaína Guimarães Venzke | Fernanda CamboimRockett

BRASÍLIA/DF
2014

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.

1ª edição - 2014

Financiamento e publicação:

Ministério da Educação
Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE)
Coordenação-Geral do Programa Nacional de Alimentação Escolar (CGPAE)
SBS Setor Bancário Sul, Quadra 2, Bloco F, Edifício FNDE - Brasília/DF - CEP: 70070-929
Email: cgpae@fnde.gov.br
Home-page: www.fnde.gov.br

Elaboração e informações:

Centro Colaborador em Alimentação e Nutrição do Escolar (CECANE UFRGS)
Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS)
Faculdade de Medicina - Curso de Graduação em Nutrição
Email: cecane@ufrgs.br

Elaboração:

Ana Luiza Sander Scarparo
Paula Leite Baldasso
Elaine Ferreira da Silva Lopes
Janaína Guimarães Venzke
Fernanda Camboim Rockett

Revisão Técnica:

Coordenação de Educação e Controle Social - Coordenação-Geral do Programa Nacional de Alimentação Escolar - Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação - Ministério da Educação

Projeto, produção gráfica, capa e ilustrações:

Grave da Viola Comunicação Visual

M425 Material orientativo para formação de manipuladores de alimentos que atuam na alimentação escolar / elaboração e informações Centro Colaborador Alimentação e Nutrição do Escolar da Universidade Federal do Rio Grande do Sul ; elaboração Ana Luiza Sander Scarparo ... [et a.]. - Brasília (DF): Ministério da Educação, 2014.
130 p.

1. Alimentação escolar 2. Nutrição 3. Manipulação de alimentos I. Universidade Federal do Rio Grande do Sul. Centro Colaborador Alimentação e Nutrição do Escolar II. Scarparo, Ana Luiza Sander

Catálogo Biblioteca FAMED/HCPA

AGRADECIMENTOS

Gostaríamos de agradecer a todos os profissionais que, de alguma forma, colaboraram com a elaboração da metodologia de Capacitação de Manipuladores de Alimentos, com a construção de algumas das dinâmicas apresentadas, bem como com idealização deste material orientativo:

Cheila Mineia Daniel de Paula
Cileide Cunha Moulin
Débora Rieger
Eliziane Francescato Ruiz
Gabriela Corrêa Souza
Luciane Uberti
Mariana Dihl Schiffner
Nair Maria Balem
Roberta Capalonga
Sônia de Negri
Viviani Ruffo de Oliveira

Agradecimento especial à Professora Dr^a. Ana Beatriz Almeida de Oliveira.
Sincero reconhecimento, pelo apoio, pelo incentivo e pelas valiosas sugestões na elaboração deste material

SUMÁRIO

APRESENTAÇÃO	6
INTRODUÇÃO	8
CAPÍTULO 1: ALIMENTAÇÃO ESCOLAR	10
CAPÍTULO 2: FORMAÇÃO DE MANIPULADORES	16
CAPÍTULO 3: O PROCESSO DE FORMAÇÃO DE MANIPULADORES	19
CAPÍTULO 4: ETAPAS DA FORMAÇÃO DE MANIPULADORES DE ALIMENTOS	24
CAPÍTULO 5: DINÂMICAS E ESTRATÉGIAS PARA FORMAÇÃO DE MANIPULADORES	34
ATIVIDADE 01: Dinâmica de apresentação: “achando as metades”	40
ATIVIDADE 02: Identidade	40
ATIVIDADE 03: Facilidades e obstáculos no PNAE	41
ATIVIDADE 04: Facilidades e obstáculos no meu trabalho	42
ATIVIDADE 05: Balão Surpresa: Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA)	43
ATIVIDADE 06: O que o governo faz para garantir o Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA), principalmente para os escolares?	45
ATIVIDADE 07: Direito humano à alimentação adequada (DHAA) e segurança alimentar e nutricional (SAN): o que isso tem a ver com o PNAE?	46
ATIVIDADE 08: Qual é o papel dos atores envolvidos no PNAE na garantia da segurança alimentar e nutricional (SAN)?	47
ATIVIDADE 09: Meus conhecimentos sobre o PNAE (verdadeiro ou falso)	48
ATIVIDADE 10: Exposição dialogada: Histórico e panorama atual do PNAE	49
ATIVIDADE 11: “Quebrando a cabeça” para organizar o PNAE	55
ATIVIDADE 12: A trilha da alimentação escolar	58
ATIVIDADE 13: O trabalho dos manipuladores de alimentos na escola	59
ATIVIDADE 14: Atribuições dos atores do PNAE	60
ATIVIDADE 15: Exposição dialogada: Processo de compra de alimentos para o PNAE	63
ATIVIDADE 16: Conhecendo os produtos adquiridos para a Alimentação Escolar	64
ATIVIDADE 17: Estudo de caso e discussão coletiva: controle social	65
ATIVIDADE 18: Júri simulado: o controle social no Programa Nacional de Alimentação Escolar	66
ATIVIDADE 19: Escrevendo sobre o controle social	68
ATIVIDADE 20: Saúde e alimentação no contexto da educação	69
ATIVIDADE 21: Exposição dialogada: transição alimentar e nutricional e as fases de crescimento e desenvolvimento da criança	74
ATIVIDADE 22: Saúde e alimentação no contexto da educação	75
ATIVIDADE 23: Composição de uma alimentação saudável	76

SUMÁRIO

ATIVIDADE 24: Exposição dialogada e estudo de caso sobre cardápios	77
ATIVIDADE 25: Painel coletivo: alimentação saudável é...	80
ATIVIDADE 26: Promovendo a alimentação saudável na escola...	81
ATIVIDADE 27: Dinâmica: Teste de aceitabilidade	86
ATIVIDADE 28: Técnica de inoculação de cultura e observação do crescimento bacteriano nas placas de petry	87
ATIVIDADE 29: Exposição dialogada: doenças transmitidas por alimentos (DTA)	88
ATIVIDADE 30: Jogo dos "erros e acertos" sobre boas práticas na manipulação de alimentos	89
ATIVIDADE 31: Exposição dialogada: doenças transmitidas por alimentos (DTA)	90
ATIVIDADE 32: Exposição dialogada sobre o processo de contaminação dos alimentos	92
ATIVIDADE 33: Aplicando os conhecimentos para evitar a contaminação de alimentos/Controle de qualidade	93
ATIVIDADE 34: Visita à escola	94
ATIVIDADE 35: Oficina de preparo de alimentos	95
ATIVIDADE 36: Dinâmica: Importância da implementação do manual de boas práticas	99
ATIVIDADE 37: Refletindo sobre as boas práticas na alimentação escolar	103
ATIVIDADE 38: Planilhas de controle dos procedimentos adotados na alimentação escolar	104
ATIVIDADE 39: O reverso da roda	106
ATIVIDADE 40: Dinâmica: "Desastre natural - Terremoto ou Bombardeio"	107
ATIVIDADE 41: Balão	108
ATIVIDADE 42: Dinâmica do Desafio ou Caixa Surpresa	109
ATIVIDADE 43: Dinâmica: Negociação	111
ATIVIDADE 44: Dinâmica: Sons da floresta	112
ATIVIDADE 45: Dinâmica de aquecimento: "dinâmica 1, 2, 3"	113
ATIVIDADE 46: Caixa registradora	114
ATIVIDADE 47: Dinâmica: pássaros no ar	115
ATIVIDADE 48: Dinâmica da comunicação: E.T. de tênis	117
ATIVIDADE 49: Reflexão individual	118
ATIVIDADE 50: Construindo a estrada da Formação	119
ATIVIDADE 51: Avaliando a formação	121
ATIVIDADE 52: Avaliação da Formação: Que bom e que tal?	122
REFERÊNCIAS	123
APÊNDICE I	127
APÊNDICE II	128

APRESENTAÇÃO



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 do 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. O CECANE, vinculado à Universidade Federal do Rio Grande do Sul (UFRGS), desenvolve, entre outras ações, cursos de formação para os atores do PNAE (nutricionistas, conselheiros e manipuladores de alimentos), assessoria aos municípios e pesquisas relacionadas à saúde e à alimentação escolar.

Segundo a legislação do PNAE, Lei 11.947, 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 26, de 17 de junho de 2013, 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, 2013).

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 manipuladores de alimentos, de participação em eventos, palestras e treinamentos e de sugestões de ativida-

des 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 (UFRGS, 2009). As solicitações recorrentes deste público também se justificam por serem atribuições do nutricionista, conforme consta na Resolução do Conselho Federal de Nutricionistas (CFN) nº 465 de 25 de agosto de 2010.

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 higiênicas 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 da 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. Neste sentido, ressalta-se que as formações devem ser contínuas e com monitoramento técnico constante.

Baseando-se nisso, o CECANE UFRGS verificou a necessidade do desenvolvimento de um material de apoio, que pudesse



fornece embasamento teórico e científico aos profissionais atuantes no PNAE, para a formação de manipuladores de alimentos que atuam no Programa. Este documento é destinado aos responsáveis pela formação dos manipuladores de alimentos das escolas, incluindo gestores, setor pedagógico e de alimentação escolar, nutricionistas, entre outros.

Para tanto, o CECANE UFRGS reuniu uma equipe de profissionais da área da nutrição e educação para elaboração deste Material Orientativo, que tem como objetivo principal fornecer embasamento teórico e científico subsidiando o planejamento e realização da formação de manipuladores de alimentos do PNAE. Além disso, propõem-se temas importantes a serem trabalhados e recomendam-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.

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

Autores

"Este documento é destinado aos responsáveis pela formação dos manipuladores de alimentos das escolas, incluindo gestores, setor pedagógico e de alimentação escolar, nutricionistas, entre outros."

INTRODUÇÃO



A elaboração desse material teve como embasamento a experiência adquirida nas formações de manipuladores de alimentos desde 2007 realizadas pelo CECANE UFRGS no estado do Rio Grande do Sul, contando com ampla revisão de literatura tanto na área de nutrição como na de educação relacionada ao assunto.

Esse material orientativo tem como propósito subsidiar metodologicamente os profissionais, responsáveis pela formação dos manipuladores, com embasamento para a execução da formação contínua*, considerando que o aprendizado e a mudança de hábito só são possíveis com atividades permanentes, que possibilitem reflexão quanto às práticas no PNAE.

Este Material Orientativo proporciona suporte teórico e operacional para a estruturação do processo de formação de manipuladores, 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. Propõem temáticas importantes para a formação de manipuladores de alimentos 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

*FORMAÇÃO CONTÍNUA - Pode ser considerada como um meio de melhoria 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 (Garcia, 1995). Segundo Nóvoa (1992), "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".



básicas dos manipuladores de alimentos para execução das suas atribuições.

Este material orientativo 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 do manipulador. 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 pelos manipuladores de alimentos nas escolas.

O segundo capítulo refere-se à formação de manipuladores e encontra-se dividido em dois tópicos. Inicialmente são abordadas as leis e resoluções referentes às orientações técnicas e ao processo de formação dos manipuladores de alimentos. Na sequência é ressaltada a importância da ação integrada na formação de manipuladores. No tópico seguinte, a partir de uma revisão da literatura, é realizada uma contextualização da formação de manipuladores de alimentos.

O processo de formação de manipuladores 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 compartilhando experiências e buscam diante das necessidades possibilidades de mudanças. Ainda neste capítulo, é apresentada a relevância do acompanhamento e da formação conti-

nua 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 na organização e dinamização do projeto de formação dos manipuladores. 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 (Execução) é o momento em que se materializa tudo o que foi planejado. A última etapa (Avaliação) tem como objetivo verificar os resultados e impactos decorrentes das diversas atividades desenvolvidas ao longo do projeto.

Finalizando este material orientativo, são apresentadas, no quinto capítulo, noções importantes sobre as Dinâmicas e Estratégias indicando alguns procedimentos do como selecioná-las. O capítulo proporciona também diferentes dinâmicas de grupos como meios de auxiliar o desenvolvimento do processo ensino aprendizagem, promovendo a comunicação, a participação e a tomada de decisões. Na parte final estão descritas sugestões de dinâmicas que poderão ser utilizadas nos momentos de formação.



"Este Material Orientativo proporciona suporte teórico e operacional para a estruturação do processo de formação de manipuladores, desde o seu planejamento até a execução e a avaliação."

CAPÍTULO I

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 Ali-

mentação 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).

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 (FNDE), é o programa social mais antigo do país na área de SAN. O PNAE é estratégico na consolidação do DHAA, ao fornecer alimentação de qualidade, de forma permanente, contribuindo com a saúde dos seus beneficiários, ou seja, seus titulares

de direito (Santos et al., 2007). 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.



Conceito de SAN

A Segurança Alimentar e Nutricional

consiste na realização do **direito de todos**

ao **acesso regular e permanente**

alimentos de qualidade, em quantidade

adequada sem comprometer o acesso a

outras necessidades essenciais, tendo como

base as **práticas alimentares promotoras**

de saúde, que **respeitem a diversidade**

cultural e sejam, **ambiental, cultural,**

econômica e socialmente sustentáveis.

PNAE

1. **Universalidade:** atendimento de toda a educação básica.

2. **Continuidade** (oferta da alimentação em, no mínimo, 200 dias letivos).

3. **Oferta de refeições.** Emprego da alimentação saudável. Acesso igualitário, respeitando as necessidades biológicas entre idades e condições de saúde.

4. **Desenvolvimento de ações de educação alimentar e nutricional.** Promoção da alimentação saudável.

5. **Descentralização dos recursos.** Compra de alimentos regionais. Cardápios que respeitam a cultura, tradições e hábitos.

6. **Apoio ao desenvolvimento sustentável.** Agricultura Familiar.

Controle social: acompanhamento para efetivação deste direito.

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

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, através da oferta de refeições que atendam as necessidades nutricionais dos alunos, durante sua permanência na escola, e do desenvolvimento de ações de educação alimentar e nutricional no ambiente escolar por meio da transferência de recursos financeiros (Brasil, 2009; 2013).

Como processo de descentralização, na década de 1990, o FNDE passou 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 (Souza et al., 2007).

Avanços ocorrem no PNAE com a publicação da Lei nº 11.947/2009, 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



Atualmente a base legal do Programa Nacional de Alimentação Escolar, é a Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009, e a Resolução CD/FNDE nº26, de 17 de junho de 2013. Informações sobre alimentação escolar e respaldo legal sobre o PNAE poderão ser encontradas no site do FNDE (www.fnde.gov.br).



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, 2009).

Segundo a Lei nº 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 dos 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 filantró-

picas, confessionais, comunitárias e conveniadas. Segundo dados do FNDE, em 2012, foram atendidos mais de 45 milhões de escolares pelo Programa, correspondendo a, aproximadamente, 24% da população brasileira, sendo que o orçamento destinado pelo Governo Federal à alimentação escolar superou os R\$ 3 bilhões (Vasconcelos, 2013).

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 sedentário-

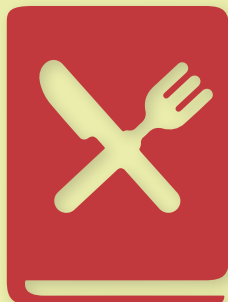
ismo, observa-se um crescente aumento do excesso de peso e o avanço de doenças crônicas não transmissíveis. Este fato, especialmente em crianças e adolescentes, motiva a preocupação e demanda de ações de Educação Alimentar e Nutricional (EAN), principalmente no ambiente escolar (Schmitz et al., 2008; Araújo et al., 2010), 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 es-

colar (Costa, Ribeiro e Ribeiro, 2001; Brasil, 2006b).

A escola é reconhecida como um ambiente favorável à formação de hábitos saudáveis, uma vez que se apresenta como espaço e tempo privilegiados para intervenções no sentido de formação e consolidação de hábitos saudáveis. Entretanto, a Portaria Interministerial 1.010, que institui as diretrizes para a promoção da alimentação saudável no ambiente escolar, ressalta

A Resolução do FNDE nº 26/2013, 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”.



10 passos para a Promoção da Alimentação Saudável no Ambiente Escolar

o grande desafio de incorporar a temática, com ênfase na alimentação saudável e adequada. Este documento, com a finalidade de favorecer escolhas saudáveis, sugere algumas estratégias a serem realizadas, que serão relacionadas no quadro “Dez passos para a Promoção da Alimentação Saudável no Ambiente Escolar” (Brasil, 2006b):

1º passo	A escola deve definir estratégias, em conjunto com a comunidade escolar para favorecer escolhas saudáveis.
2º passo	Reforçar a abordagem da promoção da saúde e da alimentação saudável nas atividades curriculares da escola.
3º passo	Desenvolver estratégias de informação às famílias dos alunos para promoção da alimentação saudável no ambiente escolar, enfatizando sua co-responsabilidade e a importância de sua participação neste processo.
4º passo	Sensibilizar e capacitar os profissionais envolvidos com a 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.
5º passo	Restringir a oferta, a promoção comercial e a venda de alimentos ricos em gordura, açúcar e sal.
6º passo	Desenvolver opções de alimentos e refeições saudáveis na escola.
7º passo	Aumentar a oferta e promover o consumo de frutas, legumes e verduras, com ênfase nos alimentos regionais.
8º passo	Auxiliar os serviços de alimentação da escola na divulgação de opções saudáveis por meio de estratégias que estimulem essas escolhas.
9º passo	Divulgar a experiência da alimentação saudável para outras escolas, trocando informações e vivências.
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.

FONTE: Portaria Interministerial nº1010, de 8 de maio de 2006. Diretrizes para a promoção da alimentação saudável nas escolas de educação infantil, fundamental e nível médio das redes públicas e privadas, em âmbito nacional. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 09 de maio de 2006.



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; oferta mínima de três porções de frutas e hortaliças por semana (200g/aluno/semana); 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, priorizando a aquisição de alimentos orgânicos e/ou agroecológicos (Brasil, 2013).

“considera-se manipulador de alimentos ‘qualquer pessoa do serviço de alimentação que entra em contato direto ou indireto com o alimento”

Portanto, 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 e os Dez Passos para a Promoção da Alimentação Saudável no Ambiente Escolar.

1.4 O papel do manipulador de alimentos 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 responsável técnico, respeitando questões nutricionais e higiênico-sanitárias, utilizando técnicas de preparo adequadas, que possam fornecer uma alimentação saudável e saborosa, zelando pela saúde dos alunos.

Segundo a Resolução da Diretoria Colegiada (RDC) nº 216 de 15 de setembro de 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 sen-

tido, o manipulador de alimentos tem papel fundamental no que tange à oferta de refeições de qualidade. Além disso, na formação de hábitos alimentares saudáveis, pois possui contato direto e diário com os escolares, conhecendo também a realidade da escola.

A importância dos manipuladores de alimentos (merendeiras) no contexto da alimentação escolar é legitimada por Carvalho e colaboradores (2008), ao trabalhar, através de grupo focal, com manipuladores de alimentos de escolas públicas municipais de João Pessoa. Pela proximidade e conhecimento acerca das preferências dos alunos, os autores referem a possibilidade das merendeiras utilizarem a alimentação escolar como espaço permanente de aprendizado. Entretanto, sinalizam a fragilidade no uso da alimentação escolar na incorporação de hábitos alimentares saudáveis, uma vez que camuflam alimentos que não tem boa aceitação pelos escolares como, por exemplo, as verduras, ao invés de estimular o consumo e o prazer de uma alimentação diversificada e a familiarização com estes alimentos.

O estudo realizado por Teo, Sabedot e Schafer (2010), com manipuladores de alimentos no município de Chapecó, constatou que o potencial deste profissional para

a educação em saúde permanece inexplorado e que eles não chegam sequer a perceber essa possibilidade. Entre os entraves destaca-se: o não reconhecimento do potencial destes profissionais pelos demais atores da comunidade escolar; a baixa escolaridade; a desvalorização e a sobrecarga de trabalho; o desgaste físico decorrente; e o tipo de capacitação que recebem.

Neste sentido, é importante ações de formação que sensibilizem e qualifiquem os manipuladores para a promoção da saúde no ambiente escolar, proporcionando a reflexão sobre seu papel na garantia do direito à alimentação adequada dos escolares e a conscientização sobre a importância da alimentação, não apenas no sentido de atender as necessidades nutricionais, mas também com relação à formação de hábitos alimentares e de vida saudáveis.

Os manipuladores de alimentos possuem diversas atribuições dentro do PNAE, entretanto, não há uma legislação específica que as norteie, podendo, portanto, variar em cada entidade executora. Além disso, cabe ressaltar que conforme o município ou estado pode-se encontrar diferentes denominações para este profissional. Entre outras atividades que podem ser desenvolvidas pelo manipulador de alimentos nas escolas, destacam-se:

- Garantir aos escolares uma alimentação de qualidade, tanto no que se refere à questão nutricional quanto a higiênico-sanitária;
- Auxiliar na formação de hábitos alimentares saudáveis (papel de educador);
- Produzir refeições, através do cumprimento dos cardápios, seguindo as fichas técnicas (receitas) e as boas práticas de manipulação;
- Ofertar a alimentação produzida, promovendo o consumo adequado dos alimentos;
- Auxiliar na aplicação de teste de aceitabilidade;
- Executar tarefas ligadas à área de pré-preparo e preparo de alimentos e distribuição de refeições, seguindo as instruções contidas no manual de boas práticas, entre elas: Recebimento, higienização e armazenamento dos alimentos, zelando pela qualidade dos mesmos; Controle de estoque (organização, validade e quantidade dos produtos); Controle de temperatura; Coleta de amostra; Higienização dos utensílios e equipamentos (quando não há um profissional específico); Higienização do ambiente (quando não há um profissional específico).
- Comunicar irregularidades do PNAE aos responsáveis legais, uma vez que também faz parte do controle social.

CAPÍTULO 2

FORMAÇÃO DE MANIPULADORES



2.1 Responsabilidades no contexto da formação de manipuladores de alimentos 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. Menciona ainda 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 nº 26/2013 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 sanitárias, desde o preparo até o seu consumo pelos alunos. Entre elas, destaca-se a formação dos manipuladores de alimentos. A Resolução nº 216/2004 da ANVISA, reforça o desenvolvimento dessa ação, especificamente relacionadas ao tema boas práticas para serviços

de alimentação, ao referir que “os manipuladores de alimentos devem ser supervisionados e capacitados periodicamente em higiene pessoal, em manipulação higiênica dos alimentos e em doenças transmitidas por alimentos”.

De acordo com a Resolução do CFN nº 465/2010, que dispõe sobre as atribuições do Nutricionista no Programa de Alimentação Escolar (PAE), destaca-se em relação a este assunto, que este profissional deve: participar do recrutamento, seleção e capacitação de pessoal que atue diretamente na execução do PAE; coordenar, supervisionar e executar programas de educação permanente para a comunidade escolar; colaborar na formação de profissionais na área de alimentação e nutrição, participando de programas de aperfeiçoamento, qualificação e capacitação; orientar e supervisionar as atividades de higienização de ambientes, armazenamento, equipamentos e utensílios; planejar, orientar e supervisionar as atividades desde a compra até a distribuição dos alimentos, zelando pela quantidade e qualidade dos produtos; e, ainda, desenvolver ações de educação

“...formações realizadas com os atores envolvidos na alimentação escolar, podem auxiliar no melhoramento da execução do PNAE.”

alimentar e nutricional para a comunidade escolar (CFN, 2010).

Portanto, a formação de manipuladores de alimentos, além de ser fundamental para a boa execução do Programa, constitui uma ação integrada e de responsabilidade dos gestores, nutricionistas e demais envolvidos com a alimentação escolar dos Estados e Municípios, sendo também fundamental para a garantia de uma alimentação saudável neste ambiente.

2.2 Contextualização da formação de manipuladores de alimentos

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 os manipuladores 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 manipuladores. A deficiência de recursos humanos qualificados, ausência de treinamentos e supervisão são salientados como os principais problemas nas cozinhas (Oliveira, Brasil e Taddei, 2008). Andreotti et al. (2003) verificaram que, geralmente, os profissionais admitidos na área são desprovidos de qualquer treinamento em alimentação e nutrição. Além disso, um estudo que avaliou a percepção dos manipuladores de alimentos com relação à produção e distribuição da alimentação, em escolas atendidas pelo PNAE, e seu papel neste processo, observou a ausência de treinamentos sistemáticos para essa população (Carvalho et al., 2008).

A importância da realização de cursos e sua frequência também são relatadas. O trabalho que analisou o comportamento dos funcionários de um restaurante antes e após o curso sobre boas práticas encontrou mudança significativa (Andreotti et al., 2003). O mesmo foi relatado no estudo de Cunha et al. (2013), que realizou um programa de intervenção com manipuladores de alimentos de 68 escolas públicas brasileiras. Entretanto, constata-se que para a mudança efetiva de hábitos, são neces-



sários o acompanhamento e a formação contínua e permanente dos profissionais (Cunha et al., 2013; Lange et al., 2008). A pesquisa que acompanhou uma Unidade após o treinamento de manipuladores verificou que quanto mais distante da intervenção do estudo (treinamento), maior o número de não conformidades apresentadas. Os autores sinalizam que o retorno gradativo a situação anterior ao treinamento, pode e deve ser contornado, através de cursos frequentes e permanentes (Alves, Andrade e Guimarães, 2008). Portanto, as formações contínuas são indispensáveis à promoção, manutenção e reciclagem de conhecimentos, atitudes e comportamento de manipuladores de alimentos (Ghisleni e Basso, 2008).

Uma breve revisão da literatura mostra que, frequentemente, o assunto mais abordado em formação de manipuladores está relacionado ao controle higiênico-sanitário na produção de refeições (Andreotti et al., 2003; Fortes, 2005; Alves, Andrade e Guimarães, 2008; Ghisleni e Basso, 2008; Lange et al., 2008; Soares et al., 2012), apesar das temáticas “Elaboração de Cardápios” (Passoli et al., 2006), “Reflexões sobre e práticas do trabalho” (Tanajura, 2011) entre outras, também serem encontradas em menores proporções.

A produção e a oferta de uma alimenta-

“...constata-se que para a mudança efetiva de hábitos, são necessários o acompanhamento e a formação contínua e permanente dos profissionais.”

ção de qualidade somente serão alcançadas se programas contínuos e permanentes de treinamento, informação e conscientização dos manipuladores forem implementados (Munhoz, Pinto e Biondi, 2008; Andreotti et al., 2003). 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 dos manipuladores (Lange et al., 2008), 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, o planejamento das formações de manipuladores, principalmente daqueles que atuam com alimentação escolar, deve ser complementado com outras temáticas, indispensáveis e importantes. Para que este profissional tenha uma formação completa que atenda as suas expectativas e as do PNAE é preciso rever os conteúdos da formação, além de contextualizar, motivar e valorizar o seu trabalho (Tanajura, 2011; Leite 2011). No tópico “Assuntos a serem abordados em formações de manipuladores de alimentos” são apresentadas sugestões de temas considerados importantes para serem trabalhados com este público.

Uma alternativa interessante pode ser a construção de uma proposta participativa com os manipuladores de alimentos 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 (Leite, 2011).



CAPÍTULO 3

O PROCESSO DE FORMAÇÃO DE MANIPULADORES



3.1 Bases Teórico-Methodológicas da educação para formação de manipuladores

A formação contínua para os manipuladores de alimentos 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 teórica metodológica fundamentada na pedagogia crítica da educação, que traz como eixo a problematização. Trata-se, portanto, de um trabalho que tem como ponto de partida a prática do 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), parte-se da vivência e dos saberes do educando, buscando

considerá-los, aprimorá-los e buscar novos conhecimentos. 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, afirmando que o diálogo entre os conhecimentos dos educandos e educadores 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 dos manipuladores de alimentos, 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-os a perceber e reconhecer a necessidade de mudanças ou até mesmo buscar

"...destaca a importância de considerar os conhecimentos prévios trazidos pelo educando para contextualizar aquilo que ensina..."



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 aprendizagem 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 ressaltou estas questões ao contextualizar seu trabalho com a realidade do educando, onde 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 dos manipuladores de alimentos e de um diálogo com a comunidade, na intenção de coletar o maior número possível de informações sobre o contexto. Freire (2005) 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 contemplem 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 onde os manipuladores 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, sendo que 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, um manipulador de alimentos 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 aos manipuladores de alimentos motivarem-se e buscarem respostas frente as suas dúvidas, construindo conhecimentos possíveis de análise e de questionamentos de suas próprias práticas. Ao colocarem-se neste lugar de reflexão e investigação, os manipuladores 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 manipuladores de alimentos na alimentação escolar

Sugere-se que a formação destes profissionais seja planejada a partir de um trabalho integrado entre diversos segmentos: Secretaria de Educação, nutricionista, gestores, setor pedagógico, setor de alimentação escolar, outros profissionais da Saúde, entre outros. Esta parceria 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 relacio-

nadas à alimentação no âmbito da escola. Os manipuladores, 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 os manipuladores, 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 manipuladores, 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 manipuladores 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 os manipuladores 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 estas ações propiciam a tro-

Momento de reflexão

Sugere-se que exista um programa de formação, no qual estejam previstos diferentes momentos de formação, bem como que considere o tempo de serviço dos manipuladores. Por exemplo, um profissional recém contratado poderá participar de uma formação integradora, que objetiva trabalhar os conhecimentos que já foram abordados com os demais profissionais e, ainda, ambientá-lo ao local e rotinas de trabalho.



Outra alternativa, que poderá favorecer a dinâmica do trabalho, seria convidar profissionais de áreas afins para trabalharem as temáticas que serão desenvolvidas na formação...”

ca de experiências entre os participantes, fundamental para a motivação à mudança. Outra alternativa, que poderá favorecer a dinâmica 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, como por exemplo: vigilância sanitária, médico, fisioterapeuta, pedagogos, psicólogos, extensionista rural, entre outros. Aconselha-se a participação de profissionais da área de psicologia para auxiliarem no planejamento e execução de dinâmicas, principalmente relacionadas à

motivação, à mudança de comportamento e 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 dos manipuladores (Alves, Andrade e Guimarães, 2008; Andreotti et al., 2003; Munhoz, Pinto e Biondi, 2008).

Cabe ressaltar, no planejamento de ações com manipuladores, 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;
- Os manipuladores 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;
- 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 reconhecida como um espaço favorável à formação de hábitos saudáveis. O manipulador pode ser parceiro na promoção de saúde, pois tem papel de educador alimentar, uma vez que oferece as refeições e pode assim estimular o desenvolvimento dessas práticas. 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.

Momento de reflexão

Apesar da temática “boas práticas de manipulação” ser essencial e fazer parte do trabalho diário dos manipuladores, 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. Constata-se, na análise da bibliografia específica dessa área, que a maioria dos cursos realizados com esta categoria profissional aborda apenas o primeiro assunto, sem deter-se a um entendimento global sobre o Programa.



3.3 Assuntos a serem abordados em formações de manipuladores de alimentos na alimentação escolar

Neste contexto, apresentam-se sugestões de temas considerados como importantes, para serem trabalhados com este público, servindo como norteadores das

atividades. 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 segura 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 dos manipuladores de alimentos 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 nutricionais;

- Transição Nutricional;

- Sobrepeso e obesidade;

- Consumo de alimentos industrializados, destacando o teor de gordura, sódio e açúcar;

- Doenças Crônicas Não Transmissíveis (DCNT);

- Patologias relacionadas à nutrição e elaboração de cardápios (Diabete Melitus, Intolerância, Alergia, Hipertensão, entre outras);

- 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 DA FORMAÇÃO DE MANIPULADORES DE ALIMENTOS



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 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 (2000), "Planejar é antecipar mentalmente uma ação ou um conjunto de ações a ser realizadas e agir de acordo com o previsto. Planejar não é, pois, apenas algo que se faz antes de agir, mas é também agir em função daquilo que se pensou".

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 questão. Isto implica considerar duas importantes dimensões: a primeira refere-se à necessidade de estar atento às falas dos grupos para mapear suas necessi-

dades 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 os manipuladores de alimentos, parte da concepção de uma prática de planejamento que contemple, através de ações, as demandas diagnosticadas na realidade de

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.

O formador deve planejar os objetivos no intuito de organizar uma proposta de trabalho que possibilite aos manipuladores de alimentos 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 dos manipuladores de alimentos apresenta como prioridade, dentro de uma escala de demandas, as

“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, 1994)

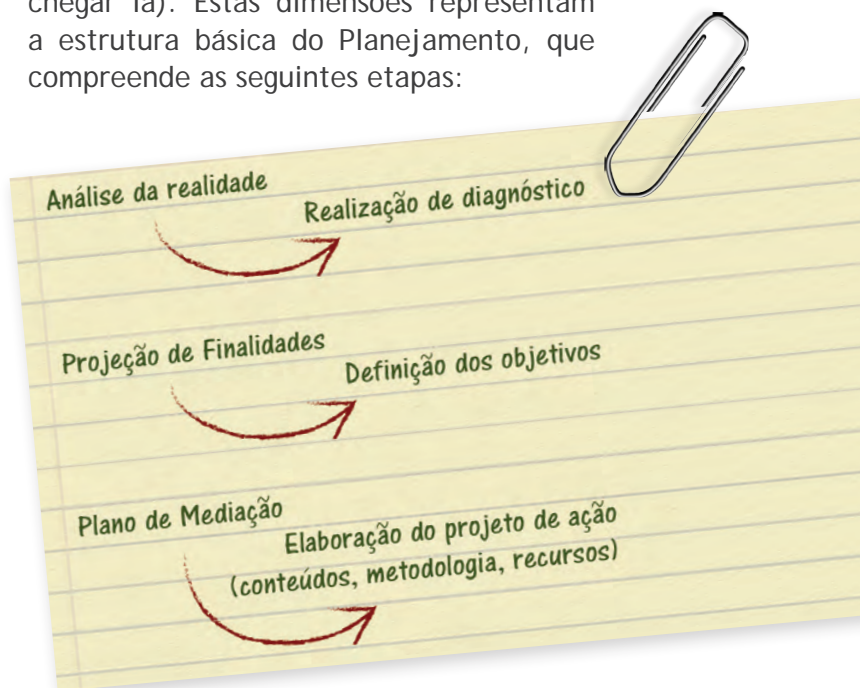
cada município. Propõe-se focar o trabalho em situações de aprendizagem que sejam relevantes e que tenham significado para estes profissionais, valorizando suas experiências e conhecimentos já construídos.

Como o processo de formação acontece em múltiplos espaços, o que determinará o sentido da formação contínua do manipulador é o como ela se constituirá nos locais aos quais se materializa a prática. Pensar estratégias, que contemplem as necessidades do trabalho e as demandas localizadas, representa 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 sobre o conhecimento que ainda precisa ser construído, é que promovem 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, como, 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

questões relevantes para a construção de novos saberes, essenciais para a transformação e formação de novos hábitos e práticas no contexto da alimentação escolar.

Neste sentido, 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:



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 (2000) o diagnóstico “antes de tudo, é um olhar atento à realidade para identificar as necessidades”. Portanto, sua finalidade é conhecer a realidade identificando os problemas que necessitam de interven-

ção e os pontos fortes presentes neste contexto.

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 ou Estado.

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

“Quando o homem compreende 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.” (Paulo Freire, 1983)

• 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.

“...sua finalidade é conhecer a realidade identificando os problemas que necessitam de intervenção e os pontos fortes presentes neste contexto.”

“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.”

Instrumentos que podem ser utilizados para realizar o diagnóstico: entrevistas com manipuladores, 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 dos manipuladores, 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.

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, aonde se quer chegar (Menegolla e Sant Anna, 2002).

Para Moura e Barbosa (2007), 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

Momento de reflexão

Cabe destacar que as informações coletadas, além de auxiliar no planejamento da formação dos manipuladores, 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 dos manipuladores de alimentos, 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 a pergunta: Para quê?

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 as mesmas devem ser observáveis, quantificadas por meio dos indicadores, conter prazos de execução e definição de responsabilidade.

Formação de manipuladores de alimentos da alimentação escolar

Objetivo Geral: Aprimorar os conhecimentos e habilidades dos manipuladores de alimentos da alimentação escolar de forma a melhorar a execução de suas atribuições no ambiente de trabalho.

Objetivos específicos:

- Fornecer informações sobre o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE);
- Discutir as atribuições dos manipuladores de alimentos no PNAE;
- Valorizar o papel dos manipuladores junto ao PNAE;
- Divulgar a legislação que sustenta o direito de todos a uma alimentação adequada e segura;
- Estimular a participação dos manipuladores 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% dos manipuladores 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.

“A organização de um plano deve inicialmente ser pensada prevendo quais as atividades que serão necessárias para alcançar os objetivos e os resultados esperados...”

4.1.3 Plano de Mediação

Para Vasconcellos “Plano de mediação é a previsão das ações e da sequência de operações a serem realizadas para a transformação da realidade” (2000). 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: 2007).



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.;

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?

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, etc

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 atividade 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
Avaliação	Definir mecanismos para o acompanhamento das ações do Plano

Momento de 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, os manipuladores de alimento e os conselheiros do CAE)

Contexto (Onde, quando - Na Secretaria de Educação, nas escolas "x" ...)

- **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 (2007), 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 relevante do 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 apresenta-

ção do projeto de formação aos manipuladores, 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 (2007), 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 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, dinâmica escolhida, ordem das atividades, profundidade dos conhecimentos.



“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.”

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 executadas, estando elas previstas ou não no projeto.

Para Luckesi (1999), “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, 2007).

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 os mesmos 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, 2007).

Uma vez que a avaliação pode ser direcionada aos participantes, bem como ao(s) responsável(is) 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).

- **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.

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 (Draibe, 2001).

Momento de reflexão

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

DINÂMICAS E ESTRATÉGIAS PARA FORMAÇÃO DE MANIPULADORES



Estratégia é definida por Anastasiou (2003) como a “arte de aplicar ou explorar os meios e condições favoráveis e disponíveis, com vista à consecução de objetivos específicos”. 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 conhecimento 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 duas atividades podem ser utilizadas para trabalhar conteúdos/assuntos diferentes.

5.1 Dinâmica de grupo

A dinâmica de grupo tem se mostrado um recurso muito útil no contexto educacional, por promover o aprendizado pela experiência do próprio sujeito ou do grupo. Segundo Moscovici (1965), quando o indivíduo aprende vivendo os conceitos, obtém mudanças marcantes nos seus processos cognitivos e emocionais. Essas mudanças estão relacionadas a novas percepções, conhecimentos e sentimentos que levam ao aprendizado de um novo jeito de posicionar-se, comunicar-se e conduzir suas ações. Neste sentido, a dinâmica, ao possibilitar aos integrantes de um grupo a vivên-

“Uma mesma estratégia pode ser utilizada em diferentes momentos, com diferentes objetivos e diferentes conteúdos.”

cia de conflitos, resistências e motivações presentes, estará contribuindo para que os indivíduos tornem-se mais preparados para compreender e atuar nas diferentes situações da vida real.

Para Moscovici (1998), cada técnica empregada na dinâmica de grupos deverá considerar o contexto, os objetivos, o público a ser atingido e os recursos disponíveis. O autor também destaca que as técnicas devem ser vistas como meios para promover a situação de aprendizagem. Portanto, o uso adequado de uma técnica atribui um sentido e significado no contexto em que está sendo aplicado.

O profissional que assume a função de orientar uma atividade de ensino deve ter a clareza que a finalidade de uma dinâmica é auxiliar o desenvolvimento do processo de ensino e de aprendizagem, promovendo a comunicação, a participação e a tomada de decisões. As dinâmicas podem ser compreendidas como ferramentas, que podem ser modificadas ou adaptadas pelo orientador (coordenador da atividade) 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 será necessário selecionar mais de uma dinâmica, pois estas possuem objetivos diferentes (específicos), para se atingir um objetivo mais amplo, geral.

É imprescindível conhecer o perfil do público alvo 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 dinâmicas mais apropriadas 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: primeiramente, 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.

Aula expositiva dialogada é descrita por Anastasiou (2003) como “uma exposição do conteúdo, com a participação ativa dos estudantes, cujo conhecimento prévio deve ser considerado e pode ser tomado como ponto de partida”. Nesse sentido, a principal diferença da exposição dialogada é “a participação do estudante, que terá suas observações consideradas, analisadas, respeitadas, independentemente da procedência e da pertinência delas, em relação ao assunto tratado”.

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 às diferentes falas, a fim de identificar suas realidades e seus conhecimentos prévios e mediar a compreensão crítica do assunto, problematizando a participação do grupo.

Pode-se solicitar, durante a atividade, exemplos aos participantes, estabelecendo conexões entre a experiência vivencial, o objeto estudado e o todo da formação. Anastasiou (2003) refere que “o forte dessa estratégia é o diálogo, com espaço para questionamentos, críticas e solução de dúvidas: é indispensável que o grupo discuta e reflita sobre o que está sendo tratado, a fim de que uma síntese integrada seja elaborada por todos”.

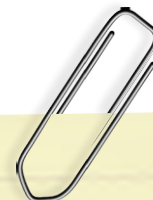
Ao longo de uma exposição podem ser inseridas outras estratégias como, por exemplo: Chuva de ideias - para verificar o que os participantes compreendem sobre um determinado conceito; Estudo de caso - para discussão de um determinado problema; Leitura dirigida - para fornecer subsídios para a discussão 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 dinâmicas, 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.

“É importante ouvir os participantes, ficando atento às diferentes falas, a fim de identificar suas realidades e seus conhecimentos prévios e mediar a compreensão crítica do assunto, problematizando a participação do grupo.”

“Ao longo de uma exposição podem se inseridas outras estratégias...”



• **Atividade**

nome da atividade/dinâmica/estratégia.

• **Tempo estimado**

refere-se à 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 construção 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.

Momento de reflexão

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



5.5 Propostas de atividades

• Dinâmica de apresentação

ATIVIDADE 01: Dinâmica de apresentação: “achando as metades” _____	51
ATIVIDADE 02: Identidade_____	52

• Levantamento da realidade de trabalho

ATIVIDADE 03: Facilidades e obstáculos no PNAE_____	53
ATIVIDADE 04: Facilidades e obstáculos no meu trabalho_____	54

• Direito Humano à Alimentação Adequada e Segurança Alimentar e Nutricional

ATIVIDADE 05: Balão Surpresa: Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA)_____	55
ATIVIDADE 06: Problematização: O que o governo faz para garantir o Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA), principalmente para os escolares?_____	57
ATIVIDADE 07: Direito humano à alimentação adequada (DHAA) e segurança alimentar e nutricional (SAN): o que isso tem a ver com o PNAE?_____	58
ATIVIDADE 08: Qual é o papel dos atores envolvidos no PNAE na garantia da segurança alimentar e nutricional (SAN)?_____	60

• Programa Nacional de Alimentação Escolar

ATIVIDADE 09: Meus conhecimentos sobre o PNAE (verdadeiro ou falso)_____	62
ATIVIDADE 10: Exposição dialogada: Histórico e panorama atual do PNAE_____	63
ATIVIDADE 11: “Quebrando a cabeça” para organizar o PNAE_____	68
ATIVIDADE 12: A trilha da alimentação escolar_____	71
ATIVIDADE 13: O trabalho dos manipuladores de alimentos na escola_____	72
ATIVIDADE 14: Atribuições dos atores do PNAE_____	73

• Compras no Programa Nacional de Alimentação Escolar

ATIVIDADE 15: Exposição dialogada: Processo de compra de alimentos para o PNAE_____	77
ATIVIDADE 16: Conhecendo os produtos adquiridos para a Alimentação Escolar_____	78

• Controle Social

ATIVIDADE 17: Estudo de caso e discussão coletiva: controle social_____	80
ATIVIDADE 18: Júri simulado: o controle social no Programa Nacional de Alimentação Escolar_____	81
ATIVIDADE 19: Escrevendo sobre o controle social_____	84

• Promoção da Alimentação Saudável no Ambiente Escolar

ATIVIDADE 20: Saúde e alimentação no contexto da educação_____	85
ATIVIDADE 21: Exposição dialogada: transição alimentar e nutricional e as fases de crescimento e desenvolvimento da criança_____	90
ATIVIDADE 22: Compreendendo a Transição Nutricional_____	91

• Promoção da Alimentação Saudável no Ambiente Escolar

ATIVIDADE 23: Composição de uma alimentação saudável	92
ATIVIDADE 24: Exposição dialogada e estudo de caso sobre cardápios	94
ATIVIDADE 25: Painel coletivo: alimentação saudável é...	97
ATIVIDADE 26: Promovendo a alimentação saudável na escola...	98
ATIVIDADE 25: Painel coletivo: alimentação saudável é...	97
ATIVIDADE 26: Promovendo a alimentação saudável na escola...	98
ATIVIDADE 27: Dinâmica: Teste de aceitabilidade	103

• Boas Práticas na Alimentação Escolar

ATIVIDADE 28: Técnica de inoculação de cultura e observação do crescimento bacteriano nas placas de petry	105
ATIVIDADE 29: Exposição dialogada: doenças transmitidas por alimentos (DTA)	107
ATIVIDADE 30: Jogo dos "erros e acertos" sobre boas práticas na manipulação de alimentos	108
ATIVIDADE 31: Atividade prática: o processo de contaminação dos alimentos	110
ATIVIDADE 32: Exposição dialogada sobre o processo de contaminação dos alimentos	112
ATIVIDADE 33: Aplicando os conhecimentos para evitar a contaminação de alimentos/controle de qualidade	114
ATIVIDADE 34: Visita à escola	115
ATIVIDADE 35: Oficina de preparo de alimentos	117
ATIVIDADE 36: Dinâmica: Importância da implementação do manual de boas práticas	120
ATIVIDADE 37: Refletindo sobre as boas práticas na alimentação escolar	125
ATIVIDADE 38: Planilhas de controle dos procedimentos adotados na alimentação escolar	126

• Atividades de Grupo/Integração

ATIVIDADE 39: O reverso da roda	128
ATIVIDADE 40: Dinâmica: "Desastre natural - Terremoto ou Bombardeio"	129
ATIVIDADE 41: Balão	131
ATIVIDADE 42: Dinâmica do Desafio ou Caixa Surpresa	132
ATIVIDADE 43: Dinâmica: Negociação	134
ATIVIDADE 44: Dinâmica: Sons da Floresta	136
ATIVIDADE 45: Dinâmica de aquecimento: "dinâmica 1, 2, 3"	137
ATIVIDADE 46: Caixa registradora	138
ATIVIDADE 47: Dinâmica da comunicação: E.T. de tênis	140
ATIVIDADE 48: Dinâmica: pássaros no ar	142
ATIVIDADE 49: Reflexão individual	144
ATIVIDADE 50: Construindo a estrada da Formação	145

• Avaliação das Formações

ATIVIDADE 51: Avaliando a formação	147
ATIVIDADE 52: Avaliação da formação: Que bom e que tal?	148



ATIVIDADE 01

Dinâmica de apresentação: "achando as metades"

TEMPO

ETAPA	TEMPO
Explicação da dinâmica e formação das duplas	05 min.
Conversa	05 min.
Apresentação	20 min.
Total	30 min.

OBJETIVOS

- Apresentar os participantes que compõe o grupo de formação.
- Propiciar a integração de todos os participantes.
- Criar um momento de descontração e "quebra-gelo".

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:

1. Em pé, o grupo formará um círculo e o coordenador da atividade distribuirá para cada participante uma metade de um quebra-cabeça com figura de um alimento.
2. Explicar ao grupo que cada participante deverá achar a outra metade que completa a figura.
3. Depois de formadas as duplas, o coordenador deverá orientar aos participantes que conversem com o objetivo de conhecer o seu colega. Quando encontrar o colega, as duplas devem conversar e procurar responder as seguintes perguntas:
 - a) Nome
 - b) Escola onde trabalha
 - c) Cargo e experiência profissional
 - d) Há quanto tempo desempenha a função de manipulador de alimentos?
 - e) O que gosta de fazer quando não está trabalhando
4. 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.



ATIVIDADE 02

Identidade

TEMPO

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

OBJETIVOS

- Apresentar os participantes que compõe o grupo de formação.
- Favorecer o entrosamento 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 dos participantes que deixaram o documento.
- Crachás de identificação (preenchido no credenciamento).

DESENVOLVIMENTO

Sugere-se a seguinte organização para a atividade:

1. Um membro da equipe organizadora, durante o credenciamento, deve solicitar para metade dos participantes um documento de identidade com foto, que será depositado 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.

2. No primeiro momento da dinâmica de apresentação, o coordenador da atividade distribuirá as cédulas de identidade à outra metade do grupo, que não entregou o documento no credenciamento, utilizando para isto a lista de chamada.

3. Solicitar que o participante, ao receber o documento deve procurar o seu proprietário com base na foto.

4. Quando encontrar o colega, as duplas devem conversar e procurar responder as seguintes perguntas:

- a) Nome
- b) Escola onde trabalha
- c) Cargo e experiência profissional
- d) Há quanto tempo desempenha a função de manipulador de alimentos?
- e) O que gosta de fazer quando não está trabalhando

5. O coordenador da atividade delimitará 5 minutos para a conversa. Durante este período, a equipe organizadora deve distribuir os crachás, preenchidos no credenciamento.

6. Ao término deste tempo,, cada participante apresentará o seu colega para o grande grupo a partir da conversa que tiveram.

7. No término das apresentações, sugere-se levantar as expectativas do grupo acerca da formação, deixando os participantes à vontade para expressarem suas ideias.



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.

OBJETIVOS

• 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 da atividade 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. 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. Ressaltar que um ponto pode ser considerado facilidade por um manipulador ou em uma escola e obstáculo para outro, podendo neste caso, aparecer nas duas tiras. O coordenador da atividade delimitará aos grupos 15 minutos para a discussão.

3. 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.

4. 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.

Sugere-se que os painéis sejam guardados ou afixados em local visível para serem lembrados/retomados em outros momentos de formação que forem oportunos.

Sugestão: esta atividade também pode ser utilizada para verificar ou discutir dificuldades e facilidades em atribuições específicas dos manipuladores de alimentos 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 relatores	20 min.
Total	40 min.

OBJETIVOS

- Conhecer e identificar características de diferentes realidades de trabalho dos manipuladores, 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 as suas ideias.
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.



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 (FND) 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 legislação sobre direito humano à alimentação adequada;
- Fita crepe;
- Estrutura do mapa-múndi.

DESENVOLVIMENTO

Sugere-se a seguinte organização para a atividade:

1. O coordenador da atividade entregará um balão para cada participante e solicitará que o encham.
2. Solicitar que o grupo forme um círculo, em pé.
3. 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.
4. Assim que iniciada a atividades, aos poucos, o(s) membro(s) da equipe organizadora deverá(ão) introduzir os balões, já inflados, com as tiras de papel na atividade. Gradativamente, ir retirando os participantes, um a um, e solicitando que os que permaneceram na brincadeira, cuidem dos balões dos colegas.
5. A atividade deve ser finalizada quando os participantes já estiverem cansados ou quando permanecerem poucos tentando tomar conta de todos os balões.
6. O coordenador da atividade pode então aproveitar o momento para relacionar a atividade com a importância 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 coordenador 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 as mesmas 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.

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.

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 8069 de 13 de julho de 1990, ECA).



ATIVIDADE 06

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.

OBJETIVOS

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

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?".

Recomenda-se que esta atividade seja realizada após a atividade "Balão Surpresa: DHAA". O coordenador não deve responder a 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. 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. Conforme o desenvolvimento da(s) atividade(s), a resposta para a questão pode ser construída coletivamente e registrada em papéis que serão fixados no cartaz.

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. e 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 do manipulador de alimentos 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

Essa atividade tem por finalidade favorecer a compreensão da alimentação como um direito e do PNAE como uma estratégia de SAN para efetivar o DHAA.

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 dinâmica 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 lembrando 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

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

A atividade visa possibilitar um debate sobre o papel de cada um dos atores envolvidos na alimentação escolar na efetivação da SAN no PNAE. 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, manipulador de alimento (merendeira) e 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)?

Manipuladores de Alimentos:

Qual é o papel dos manipuladores de alimentos 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)?



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.

OBJETIVOS

- Conhecer as dúvidas dos manipuladores sobre o Programa.
- Levar os participantes a iniciarem uma reflexão sobre o PNAE.

RECURSOS NECESSÁRIOS

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

DESENVOLVIMENTO

Sugere-se que esta atividade seja realizada antes de uma exposição dialogada. Sua proposta consiste em proporcionar um momento de reflexão individual do participante sobre um assunto (específico) que será abordado na sequência. O coordenador da atividade deverá explicar a atividade e distribuir o questionário aos participantes. 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. 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	1h. e 10 min.
Total	1h. e 10 min.

OBJETIVO GERAL

Proporcionar e atualizar conhecimentos sobre o PNAE.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Contextualizar o Programa, apresentando seu histórico e as melhoras ocorridas;
- Proporcionar conhecimentos sobre o que é o Programa e quais são seus objetivos;
- Identificar o público a quem é destinado o Programa e o valor repassado;
- 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 manipulador no PNAE.

RECURSOS NECESSÁRIOS

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

DESENVOLVIMENTO

Sugere-se que o coordenador da atividade faça uma exposição dialogada tendo como base as seguintes assuntos:

- O que é o programa?
- 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?

Durante a 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 lembrados 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 N.º. 56886/65**.

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, adquiria 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 da alimentação nas escolas, e o reduzido número de dias de atendimento.

“O direito à alimentação escolar para todos os alunos do Ensino Fundamental foi assegurado em 1988, com a promulgação da nova Constituição Federal.”

A partir de 1994, através da **Lei nº. 8.913, de 12/07/94**, 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 partir da reedição dessa Medida Provisória n.º **1.784-1**, em 2 de junho de 2000, sob o número **1.979-19**, foi instituído o **Conselho de Alimentação Escolar (CAE)** com a atribuição de fiscalizar e analisar as prestações de contas das Entidades Executoras. Desta forma, o Governo Federal estabelece que, para repassar as verbas para os estados, o DF e os municípios, é necessária a existência obrigatória 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 38/2009** alterou a composição do CAE, sendo atualmente sete membros: 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 devam ser utilizados na compra direta de produtos da agricultura familiar, estimulando o desenvolvimento econômico de forma sustentável.

Panorama atual do PNAE

Objetivo do PNAE: Conforme o artigo 4º da Lei 11947/2009 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.

Público atendido pelo PNAE: São 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.

Valor de repasse e público atendido

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/FNDE/CD nº 32 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 - **repasso de R\$ 0,66** por aluno matriculado em escolas de ensino fundamental em período integral.

2009: A Medida Provisória 455 de 29 de janeiro e em seguida a Lei 11947 de 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 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**.

“São 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...”

“...o 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...”

Modalidade de Ensino/ Ano	2003	2004	2005	2006	2008	2009	2012	2013
Ensino fundamental	R\$ 0,13	R\$ 0,15	R\$ 0,18	R\$ 0,22	R\$ 0,22	R\$ 0,30	R\$ 0,30	R\$ 0,30
Pré-escola	R\$ 0,13	R\$ 0,15	R\$ 0,18	R\$ 0,22	R\$ 0,22	R\$ 0,30	R\$ 0,50	R\$ 0,50
Escolas filantrópicas	R\$ 0,13	R\$ 0,15	R\$ 0,18	R\$ 0,22	R\$ 0,22	R\$ 0,30	R\$ 0,30	R\$ 0,30
Creches	R\$ 0,18	R\$ 0,18	R\$ 0,18	R\$ 0,22	R\$ 0,22	R\$ 0,60	R\$ 1,00	R\$ 1,00
Indígenas	R\$ 0,34	R\$ 0,34	R\$ 0,34	R\$ 0,44	R\$ 0,44	R\$ 0,60	R\$ 0,60	R\$ 0,60
Quilombolas	R\$ 0,13	R\$ 0,15	R\$ 0,34	R\$ 0,44	R\$ 0,44	R\$ 0,60	R\$ 0,60	R\$ 0,60
Mais Educação	-	-	-	-	R\$ 0,66	R\$ 0,90	R\$ 0,90	R\$ 0,90
Ensino médio	-	-	-	-	-	R\$ 0,30	R\$ 0,30	R\$ 0,30
EJA	-	-	-	-	-	R\$ 0,30	R\$ 0,30	R\$ 0,30
AEE*	-	-	-	-	-	-	-	R\$ 0,50
Turno integral**	-	-	-	-	-	-	-	R\$ 1,00

Tabela: Evolução dos valores transferidos pelo FNDE para a execução do PNAE conforme modalidade de ensino.

* AEE (Atendimento Educacional Especializado) - é realizado no contra turno da escolarização. Os alunos do AEE serão atendidos duplamente, no âmbito do PNAE, desde que estejam matriculados no ensino regular público com matrícula concomitante em instituição de AEE em turno distinto. O valor é referente somente ao turno no AEE, além dele o aluno terá direito ao per capita referente a sua etapa de ensino.

** A partir da Resolução Resolução/CD/FNDE nº 26 de junho de 2013 o FNDE repassa o valor para os alunos matriculados em escolas de tempo integral, com permanência mínima de 7h (sete horas) na escola ou em atividades escolares.

Atualmente, o valor repassado pela União a estados, Distrito Federal e municípios por dia letivo para cada aluno é definido de acordo com a etapa de ensino e pode ser encontrado no site do FNDE. Os recursos destinam-se exclusivamente à compra de alimentos pelas Secretarias de Educação dos estados e do Distrito Federal e pelos municípios.

No ano de 2009, o orçamento da alimentação escolar aumentou R\$ 400 milhões, para estender o atendimento a nove milhões de alunos do ensino médio e a outros três milhões da educação de jovens e adultos. Com isso, os recursos saltaram de R\$ 1,7 bilhão para R\$ 2,1 bilhões. Em 2012, foram atendidos mais de 45 milhões de escolares pelo Programa, correspondendo a, aproximadamente, 24% da população brasileira, sendo que o orçamento destinado pelo Governo Federal à alimentação escolar superou os R\$ 3 bilhões.

- A atualização destes valores pode ser encontrada no site www.fnde.gov.br.

Participam do PNAE:

- o Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação - FNDE, autarquia vinculada ao Ministério da Educação - MEC responsável pela coordenação do PNAE, estabelecendo as normas gerais de planejamento, execução, controle, monitoramento e avaliação do PNAE, bem como por realizar a transferência de recursos financeiros exclusiva para a compra de gêneros alimentícios;
- a Entidade Executora - EE, por meio de suas Secretarias de Educação, como responsável pela execução do PNAE, inclusive a utilização e complementação dos recursos financeiros transferidos pelo FNDE e a prestação de contas do Programa, bem como pela oferta de alimentação escolar por, no mínimo 800 horas/aula, distribuídas em, no mínimo, 200 (duzentos) dias de efetivo trabalho escolar, e pelas ações de educação alimentar e nutricional, a todos os alunos matriculados, representada pelos Estados, Municípios e Distrito Federal e as redes federais de educação básica ou suas mantenedoras, quando receberem os recursos diretamente do FNDE;
- 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;
- a UEx, como responsáveis pelo atendimento em sua unidade de ensino, por delegação do estado, do município ou do Distrito Federal, ou quando os recursos financeiros forem repassados diretamente pelo FNDE.

Conselho de alimentação escolar - CAE

Segundo a Resolução/CD/FNDE nº 26/2013 o CAE é um órgão colegiado de caráter fiscalizador, permanente, deliberativo e de assessoramento, constituído por sete membros: 1 (um) representante do Poder Executivo, 2 (dois) representantes das entidades de trabalhadores da educação e de discentes, 2 (dois) representantes de pais e alunos e 2 (dois) representante da sociedade civil, com seus respectivos suplentes. Caso haja mais de 100 (cem) escolas sob responsabilidade do CAE a composição poderá triplicar, sempre seguindo a proporção listada.

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 o Plano de Ação do ano em curso e/ou subsequente.

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



ATIVIDADE II "Quebrando a cabeça" para organizar o PNAE

TEMPO

ETAPA	TEMPO
Desenvolvimento	30 min.
Total	30 min.

OBJETIVOS

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

- Compreender como é o funcionamento do PNAE conforme a gestão executada pela Entidade Executora do seu Município.

RECURSOS NECESSÁRIOS

Opção 1:

- Mural magnético;
- Peças (com ímã) 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 ímã);
- Peças em branco (com ímã);
- 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 opte-se por utilizá-la como fechamento, a dinâmica 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 contem 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 participou 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 posicione-se próximo ao mural e coloque as peças conforme a solicitação dos participantes.

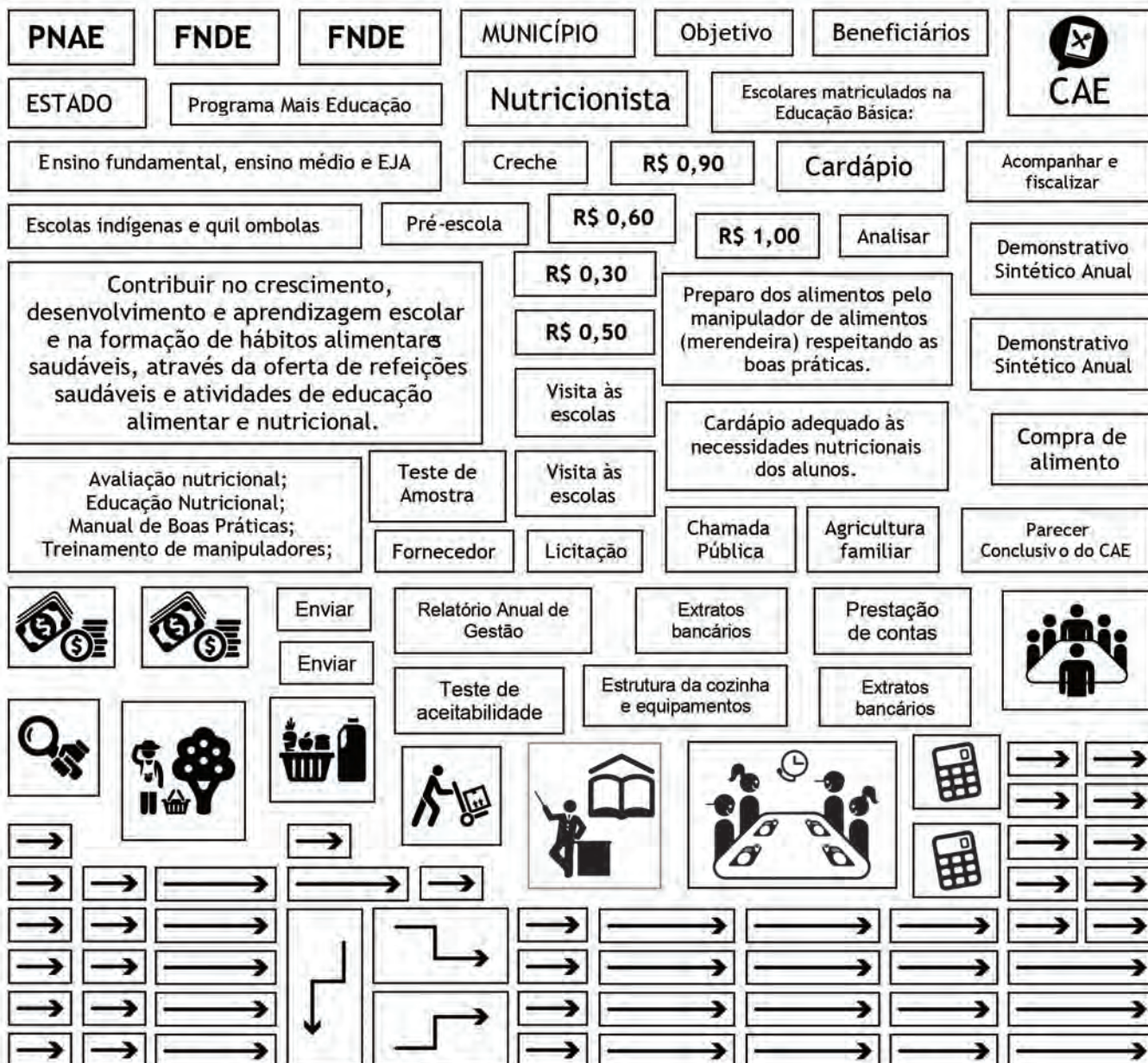
6. Solicitar que organizem as peças e as setas, construindo o esquema do funcionamento do PNAE.

7. Caso haja dificuldade do grupo iniciar a atividade, ou durante a construção, o coordenado deve questionar os participantes de modo a refletirem sobre o funcionamento do Programa e estabelecerem as corretas relações entre as peças.

8. Com o esquema finalizado, pode-se concluir a atividade solicitando que um participante explique o funcionamento do PNAE no seu município, através do esquema elaborado, e/ou com o coordenador 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.

MATERIAL DE APOIO





ATIVIDADE 12

A trilha da alimentação escolar

TEMPO

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

OBJETIVOS

- 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 do mesmo, 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. 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.
 - b) A equipe que está com a vez joga o dado e o seu peão andarà o número de casas correspondente ao número indicado pelo dado.
 - c) De acordo com a cor da casa em que o peão parar a tarefa será a seguinte:
 - 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.
 - d) Vence o jogo a equipe que chegar primeiro ao final do tabuleiro (chegada).
3. Poderá ser entregue uma premiação ao grupo vencedor ou a todos os grupos pela participação (opcional).



ATIVIDADE 13

O trabalho dos manipuladores de alimentos na 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 do manipulador de alimentos.
- Identificar algumas atribuições do manipulador de alimentos dispostas em legislações, principalmente, municipal referente ao cargo que ocupa.
- Posicionar-se criticamente frente situações reais de trabalho do manipulador de alimentos.

RECURSOS NECESSÁRIOS

- Folhas de ofício com a questão “Cite quais são as tarefas/atividades desempenhadas pelo manipulador de alimentos na sua escola”.
- Quadro branco ou papel pardo.
- Caneta para quadro branco ou hidrocor.
- Legislações: RDC 216 e outras leis e decretos municipais/regionais/estaduais relacionadas (opcional).

DESENVOLVIMENTO

Esta atividade visa discutir as atribuições do manipulador de alimentos no contexto escolar. Também, proporcionar um espaço para trocas de experiências e reconhecimento do profissional como um ator do PNAE, responsável pela manipulação dos alimentos.

Caso a equipe organizadora julgue pertinente, pode-se distribuir uma cópia da legislação que descreve as atribuições do cargo para o qual o manipulador foi contratado, bem como a RDC 216.

Sugere-se a seguir o desenvolvimento da atividade:

1. Dividir os participantes em duplas e distribuir uma folha com a seguinte questão: “Cite quais são as tarefas/atividades desempenhadas pelo manipulador de alimentos na sua escola”.
2. Após 5 minutos, orientar que as duplas se reúnam formando grupo de 4 participantes e discutam se todas as atividades listadas são realmente atribuições do manipulador de alimento.
3. 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.
4. Finalizar a atividade promovendo uma reflexão sobre as atribuições do manipulador de alimentos dispostas na legislação e aquelas realizadas no cotidiano da escola que não têm base legal.

Recomenda-se aproveitar esta atividade para ressaltar que é de suma importância orientar que os participantes recorram ao nutricionista responsável pela alimentação escolar e/ou ao setor de recursos humanos de seu município, em caso de dúvidas quanto às tarefas desempenhadas.



ATIVIDADE 14

Atribuições dos atores do PNAE

TEMPO

ETAPA	TEMPO
Distribuição das atribuições na sala e explicação 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; Manipulador de alimentos; 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:

1. Espalhar cartões com as atribuições dos atores do PNAE, no chão da sala, com a parte escrita virada para cima.
2. Dividir a turma em 6 grupos.
3. Distribuir para cada grupo uma ficha colorida com o nome de um ator do PNAE.
4. Orientar os participantes que procurem, no chão da sala, os cartões com as atribuições que julgarem ser do ator que consta na ficha recebida.
5. 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.
6. 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 organize os cartões das atribuições selecionadas.
7. 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.

MATERIAL DE APOIO

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

Participam 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 leis).
- 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 a 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 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.

Manipulador de alimentos:

- Garantir aos escolares a uma alimentação de qualidade (nutricional e higiênico-sanitária), 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: Processo de compra de alimentos para o PNAE

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 da 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 8.666/93 e na Lei 10.520/02 (Lei do Pregão), com 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 a 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 encontra-se 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 I6

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 apresentem 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.



ATIVIDADE 17

Estudo de caso e discussão coletiva: controle social

TEMPO

ETAPA	TEMPO
Introdução sobre controle social	10 min.
Estudo de caso pequenos grupos	20 min.
Discussão coletiva	20 min.
Fechamento	10 min.
Total	1h.

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 Retroprojeter 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.

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.

4. 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?”.

5. Fechamento: o coordenador finalizará a atividade com uma fala, a partir dos resultados obtidos nos estudos de caso, abrangendo a importância do controle social e o papel de cada um como cidadão.



ATIVIDADE 18

Júri simulado: o controle social no Programa Nacional de Alimentação Escolar

TEMPO

ETAPA	TEMPO
Explicação da atividade, divisão dos grupos e entrega do texto.	05 min.
Discussão em grupo	20 min.
Argumentação do promotor	10 min.
Argumentação da defesa	10 min.
Posição dos jurados	10 min.
Fechamento	15 min.
Total	1h. e 10 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 que a atividade seja desenvolvida da seguinte forma:

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 defend-

er 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 como 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 veredicto 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 recurso 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 infra-estrutura 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 hortifruti-granjeiros 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 26/2013 do FNDE 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 encontra muitos casos de crianças com excesso de peso e, a partir disto, 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 referem 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 merendeiras estão de 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.

Os manipuladores de alimentos 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 a venda diversas guloseimas como: doces, salgadinho 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 n.26/2013 do FNDE, 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 necessitam, 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 desconhecem 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 19

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 do manipulador de alimentos, 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 monta-la.
4. Após a montagem, o grupo deve fazer uma breve discussão sobre o seu significado.
5. Um relator de cada grupo deve afixar 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.



ATIVIDADE 20

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	1h.

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 a 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	ATIVIDADE
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 a 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?”.

TEXTO 1 - A alimentação como Direito Humano.

Para introduzir o assunto uma charge da Mafalda, do cartunista Quino:



Destaca-se, na discussão da temática “Alimentação no contexto da educação”, as seguintes legislações: Constituição Federal de 1988 e Resolução FNDE n. 26 de 2013.

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 Resolução do FNDE:

“Art. 3. O PNAE (Programa Nacional da Alimentação Escolar) tem por objetivo contribuir para o crescimento de desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de práticas alimentares saudáveis dos alunos, por meio de ações de educação alimentar e nutricional e da oferta de refeições que cubram as necessidades nutricionais durante o período letivo.”

Ainda, vale enfatizar que “a Alimentação adequada no ambiente escolar, necessária a 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.” (Flavio 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 (Moyses 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 à 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 a 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.

MOYSES, 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 que 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 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 perpassem 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;

IV - 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;

V - 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;

VI - 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 2

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 nessas 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 do manipulador de alimentos na formação dos hábitos alimentares saudáveis dos escolares.

RECURSOS NECESSÁRIOS

- Multimídia/retroprojektor;
- 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 pelos manipuladores nestas fases.

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



ATIVIDADE 22 Saúde e alimentação no contexto da educação

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.
- Réplicas 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 epide-

miológica 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.

Sugere-se abordar 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 23

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 explicação da pirâmide	30 min.
Total	55 min.

OBJETIVOS

- 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 dos 10 passos 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 réplicas em miniaturas de alimentos (com imã/velcro), sugere-se a utilização de figura/imagens de alimentos impressas coloridas 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, bolacha 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 dos 10 passos para uma alimentação saudável aos participantes.



ATIVIDADE 24 Exposição dialogada e estudo de caso sobre cardápios

TEMPO

ETAPA	TEMPO
Explicação dialogada	20 min.
Discussão em grupos	10 min.
Discussão geral	30 min.
Total	1h.

OBJETIVOS

- Oferecer condições aos participantes para reflexões sobre a importância da utilização dos cardápios planejados pelo nutricionista.
- Debater sobre possibilidades de substituições de itens do cardápio.

RECURSOS NECESSÁRIOS

- Estudos de caso (cardápio de uma semana);
- Multimídia/retroprojektor;
- Pen Drive com material para projeção/transparências;
- Apontador laser.

DESENVOLVIMENTO

Sugere-se o seguinte desenvolvimento:

1. Iniciar a atividade com uma breve exposição sobre como devem ser os cardápios do PNAE e os aspectos considerados pelo nutricionista em sua elaboração.

2. Em seguida, dividir os participantes em 4 grupos.

3. O coordenador da atividade deverá distribuir o material (sugestões do material de apoio ou cardápios praticados no município) entre os grupos e orientá-los a analisar e responder às questões propostas nos estudos de casos.

4. Cada grupo deve eleger um relator que apresentará ao grande grupo uma síntese da discussão realizada.

5. Recomenda-se que a discussão da atividade seja adequada a realidade, a forma de execução e as orientações de cada município.

6. Durante a discussão, seja com a utilização dos cardápios ou das sugestões, recomenda-se que sejam abordados os seguintes aspectos: a importância de seguir os cardápios; mostrar as substituições que podem ser feitas conforme os critérios estabelecidos em cada município; o respeito ao hábito alimentar regional; a inclusão de alimentos básicos e a importância de um cardápio planejado; a importância de padronização das preparações; entre outros.

Sugere-se que os cardápios sejam projetados durante a discussão no grande grupo, para que os demais grupos possam visualizar.

7. Para finalizar, o coordenador da atividade pode realizar um momento de reflexão, retomando a importância de seguir o cardápio planejado.

MATERIAL DE APOIO

Os cardápios apresentados abaixo são sugestões, assim recomenda-se que em cada região seja realizado um levantamento do hábito alimentar local para compor os estudos de casos ou ainda, sejam utilizados os cardápios praticados no município.

Estudo de caso 1

Modelo de cardápio da semana:

SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
Bolo de cenoura	Torta de aipim com carne moída	Macarrão com iscas de fígado	Risoto de frango	Purê de batata com carne de porco ao molho
Leite com chocolate	Fruta	Salada de repolho	Suco	Salada verde

QUESTÕES:

1. Foi entregue pelo fornecedor uma quantidade menor de repolho do que estava solicitado. O que você faria para solucionar este problema?
2. Um fornecedor doou peixe fresco na terça-feira à tarde. O que você faria?

Estudo de caso 2

Modelo de cardápio da semana:

SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
Vitamina de mamão	Carreteiro de charque	Sopa de lentilhas com legumes e miúdos	Mingau de aveia com banana caramelada	Arroz e feijão
Pão com patê caseiro	Salada de alface	Fatia de pão		Fruta (maçã)

QUESTÕES:

1. Na quinta-feira faltou gás na Escola Vila das Carambolas. Como você resolveria esse problema?
2. Foi decretado feriado especial na sexta-feira e a maçã está muito madura. O que você faria?

Estudo de caso 3

Modelo de cardápio da semana:

SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
Vitamina de banana	Arroz e ovo mexido com legumes	Canjica salgada com carne e legumes	Polenta com carne	Arroz e dobradinha com batata
Biscoito doce com margarina	Suco	Fruta	Fruta	Suco

QUESTÕES:

1. Quando você foi preparar a polenta na quinta-feira verificou que a farinha de milho estava vencida. O que você faria para solucionar este problema?
2. A banana para o cardápio de segunda-feira está muito verde. O que você faria?

Estudo de caso 4

Modelo de cardápio da semana:

SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
Sopa de feijão com massa	Arroz e lentilha	Polenta com sardinha	Arroz com couve e feijão	Aipim cozido com carne ao molho
Fruta	Moranga caramelada	Salada de beterraba		Suco

QUESTÕES:

1. O fornecedor de vegetais atrasou a entrega na terça-feira e você ficou sem moranga. Como você solucionaria este problema?
2. Faltou água na quinta-feira. O que você faria?

DISCUSSÃO DOS CASOS

Abaixo são listados aspectos pertinentes para a discussão dos casos, cabe ressaltar que são apenas sugestões para os estudos de caso acima colocados, assim recomenda-se que as respostas sejam formuladas a partir de discussões que reflitam a realidade de cada município, conforme os estudos de caso compostos para a região. Além disso, deve-se considerar a realidade, a forma de execução e as orientações de cada município.

ESTUDO DE CASO 1

1. Poderia ser incluído outro vegetal para completar a quantidade ou acrescentar uma fruta como sobremesa.
2. O peixe poderia ser oferecido na quarta-feira no lugar das iscas de fígado e trocar o macarrão por um equivalente do seu grupo. Ou se tivesse local para armazenar poderia ser utilizado na sexta-feira no lugar da carne de porco.

ESTUDO DE CASO 2

1. Poderia ser servida uma batida utilizando o leite com a banana e a aveia. Ou poderia servir o leite com achocolatado ou café, uma bolacha e a banana.
2. Poderia ser servida na quarta-feira ou fazer uma geleia para utilizar na próxima semana.

ESTUDO DE CASO 3

1. Devolveria a farinha de milho, pediria substituição e serviria no lugar um alimento do mesmo grupo (carboidrato).
2. Substituiria por uma outra fruta ou faria leite com achocolatado ou café e incluiria uma outra fruta como sobremesa.

ESTUDO DE CASO 4

1. Substituiria por um outro vegetal que tivesse no estoque ou por uma fruta como sobremesa.
2. Serviria um alimento que não precisasse ser preparado. Exemplo: leite com achocolatado e biscoito e uma fruta. De preferência em utensílios descartáveis.



ATIVIDADE 25 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.

OBJETIVOS

- 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;
- Papel pardo;
- 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, respeita a cultura.
 - c) Explorar cada um dos conceitos à medida que são colados.



ATIVIDADE 26 Promovendo a alimentação saudável na escola...

TEMPO

ETAPA	TEMPO
1º momento: Circuito dos 10 Passos	
Organização da sala e grupos	05 min.
Circuito	20 min.
2º momento: Implementando os 10 Passos	
Organização da atividade	10 min.
Discussão em grupo	30 min.
Discussão coletiva	20 min.
Fechamento	05 min.
Total	1h. e 30 min.

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 (cartolinas ou pedaços de papel pardo) contendo, em cada um deles, um

passo dos “**Dez Passos 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 dos 10 Passos

Sugere-se a seguinte estruturação:

1. Ler para os participantes o enunciado do documento “**Dez Passos 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, recomenda-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.

2º Momento: Implementando os 10 Passos

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 guardados 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 dos manipuladores dos alimentos 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 216/2004 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA, além de garantir-se o acompanhamento desse processo.

5° 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, pastéis e coxinhas; maionese; salgados com salsichas e presuntos/ apresetados; salgadinhos de pacote; pipocas industrializadas e outros com o perfil acima descrito.

Além de ser restringida 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 deverão 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).

6° 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.

Diante 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 27

Dinâmica: Teste de aceitabilidade

TEMPO

ETAPA	TEMPO
Aplicação do teste de aceitabilidade de um produto	10 min.
Exposição dialogada	25 min.
Fechamento da atividade	05 min.
Total	40 min.

OBJETIVOS

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

- Refletir sobre o papel dos manipuladores de alimentos no auxílio da execução do teste de aceitabilidade.
- Conhecer as metodologias do teste de aceitabilidade e a participação do manipulador em sua aplicação.
- Reconhecer a importância dos testes de aceitabilidade no âmbito do PNAE para verificar a aceitação da alimentação fornecida, evitar desperdício e estimular novos hábitos alimentares.
- Conhecer as variáveis que influenciam na aceitação e no consumo dos alimentos.

RECURSOS NECESSÁRIOS

- Cópia da escala hedônica facial híbrida.
- Alimento a ser testado.
- Utensílios para elaborar e servir o alimento a ser testado.
- Projetor Multimídia/ Pen Drive com apresentação.

DESENVOLVIMENTO

Esta atividade visa proporcionar a vivência de um teste de aceitabilidade e a discussão coletiva sobre as metodologias de aplicação sugeridas para o PNAE. Sugere-se que a atividade seja desenvolvida nos seguintes momentos:

1. Entregar e explicar o preenchimento da escala hedônica.
2. Aplicar o teste de aceitabilidade de um alimento.
3. Recolher as escalas hedônicas preenchidas. Solicitar que outro membro da equipe organizadora faça a análise dos dados, enquanto o coordenador da atividade realizava a exposição dialogada.
4. Expor as diferentes metodologias sugeridas pelo FNDE, abordando os seguintes assuntos:
 - a. Quando deve ser realizado o teste de aceitabilidade.
 - b. Conceito de teste de aceitabilidade.
 - c. Diferença entre adesão e aceitabilidade.

- d. Tipos de teste de aceitabilidade e como aplicá-los.
 - e. Qual o papel do manipulador na aplicação.
 - f. Importância de seguir a ficha técnica para a padronização das preparações.
 - g. Qual o método mais indicado para cada faixa etária.
 - h. Ações a serem realizadas se o alimento não foi bem aceito.
5. Sugere-se a elaboração de um material contendo o passo a passo da aplicação do teste de aceitabilidade para ser disponibilizado aos manipuladores.
6. Discutir os resultados do teste realizado com o grupo.
- Recomenda-se que a equipe organizadora providencie com antecedência um alimento para ser utilizado no teste e organize em porções para degustação dos participantes.



ATIVIDADE 28

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.
Total	10 min.
Parte II	
Visualização das placas	10 min.
Total	10 min.

OBJETIVO GERAL

Demonstrar a existência de microrganismos e sua proliferação.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Visualizar as possibilidades de contaminação bacteriana através da técnica de inoculação de cultura.
- 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 bacteriano em nível macroscópico.

DESENVOLVIMENTO

Essa atividade será realizada em duas etapas:

Parte I

O coordenador da atividade deverá realizar uma breve explicação sobre a técnica que será utilizada e a sua relação com o ambiente de trabalho do manipulador (cozinha da escola), considerando que este ambiente pode oferecer as mesmas condições que o

meio de cultura para o crescimento bacteriano (temperatura, umidade, alimento para o microrganismo).

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.

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

O coordenador da atividade retirará as placas de Petry da estufa e mostrará 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 29 Exposição dialogada: doenças transmitidas por alimentos (DTA)

TEMPO

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

OBJETIVOS

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

Inicialmente o coordenador da atividade propõe uma reflexão: “Isso já aconteceu na minha escola?”. A partir desse questionamento são trabalhados conteúdos que levam os participantes a refletirem, “Será mesmo que nunca aconteceu?”.

Sugere-se que esta exposição sobre DTA tenha como base os seguintes tópicos:

- O que é DTA?
- Sintomas
- População mais susceptível

- Por que acontecem?
- Epidemiologia
- Principais agentes, alimentos envolvidos e local de ocorrência (se pertinente)
- Fatores que contribuem para a ocorrência de surtos
- Relação tempo x temperatura
- Microrganismos envolvidos
- 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 30 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 na 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

- Figuras ou fotografias com situações sobre boas práticas na manipulação de alimentos;
- Cópia da legislação vigente de boas práticas (um para cada participante);
- Multimídia/retroprojektor;
- Pen Drive com material para projeção/transparências;
- Apontador laser.

DESENVOLVIMENTO

Essa atividade consiste na análise de figuras, pelos manipuladores, a fim de discutir aspectos 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 figuras, identificando na legislação o(s) item(ns) está(ão) ilustrando(s) e se for pertinente propor soluções para os aspectos negativos encontrados, visando as boas práticas na manipulação dos alimentos.

4. Após, cada grupo escolhe um representante para apresentar a turma às observações e discussões feitas no grupo.

5. Sugere-se projetar as figuras durante a discussão, para que todos observem a situação e compreendam os apontamentos do grupo que esta 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 refletir 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

Resolução da ANVISA RDC 216/2004 que apresenta o regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.



ATIVIDADE 3I Exposição dialogada: doenças transmitidas por alimentos (DTA)

TEMPO

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

OBJETIVOS

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, dinâmicas em que os participantes possam observar possibilidades de contaminação dos alimentos, de multiplicação dos microrganismos e de contaminação cruzada.

Sugestões de atividades demonstrativas:

Abaixo, listamos algumas sugestões de atividades:

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 microorganismo (multiplicação e contaminação).

CONTEÚDO DE APOIO

Resolução da ANVISA RDC 216/2004 que apresenta o regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.



ATIVIDADE 32 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, de acordo com a legislação vigente sobre boas práticas.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Informar procedimentos adequados de higiene e produção de alimentos.

RECURSOS NECESSÁRIOS

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

DESENVOLVIMENTO

O coordenador da atividade poderá realizar uma exposição dialogada, contendo imagens ilustrativas, sobre a contaminação dos alimentos, abordando como essa acontece e procedimentos para evitá-la. Esta exposição pode iniciar abordando ou retomando os fatores que contribuem para a ocorrência de surtos alimentares. Sugere-se como base 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.

Sugere-se que ao longo da exposição o coordenador realize as atividades demonstrativas (descritas na atividade prática: o processo de contaminação dos alimentos), ou seja, dinâmicas em que os participantes possam observar os temas abordados na exposição dialogada como a possibilidade de multiplicação dos microrganismos e a contaminação cruzada.

CONTEÚDO DE APOIO

Resolução da ANVISA RDC 216/2004 que apresenta o regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.



ATIVIDADE 33 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 o entendimento 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. 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.

2. Entregar a cada grupo uma cartolina, canetas coloridas, revistas, cola e tesoura. Estipular um tempo para a discussão nos grupos.

3. Ao final das discussões, cada grupo deve escolher um relator que fará a exposição das soluções propostas 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.

Sugere-se os seguintes temas:

- 1) Recebimento e armazenamento de gêneros;
- 2) Higienização de frutas e hortaliças;
- 3) Cuidados no preparo dos alimentos;
- 4) Cuidados com higiene pessoal (lavagem de mãos);
- 5) Higiene do ambiente.
- 6) Montar uma escala de descuidos que mais acontecem no dia a dia.



ATIVIDADE 34

Visita à escola

TEMPO

ETAPA	TEMPO
Apresentação da atividade (orientações)	10 min.
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	1h. e 45 min.

OBJETIVOS

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

- Despertar o olhar crítico do manipulador para as questões da rotina de seu trabalho.
- Observar in loco o ambiente e as 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

- Cópias para cada participante dos itens a serem verificados (ou roteiro de observação com grifo do que deverá ser observado por cada grupo);
- Canetas;
- Toucas;
- Transporte até a escola.
- Legislação (RDC 216).

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. Neste caso, se possível, sugere-se que a visita seja realizada, concomitantemente, em duas escolas ou, então, em momentos distintos na mesma escola.

2. Cada grupo será subdividido em três subgrupos. Cada um observará uma área pré-determinada da escola: 1- cozinha; 2- estoque e 3- refeitório.

3. Entregar para manipulador do subgrupo uma cópia do roteiro de observação, elaborado previamente pela equipe organizadora da formação. Os itens a serem observados por cada subgrupo, durante a visita, devem ser sinalizados pelo coordenador da atividade.

4. Fornecer uma touca para cada participante e solicitar que levem caneta.

5. Deslocamento à(s) escola(s).

6. Informar que o grupo terá disponível na escola 10 minutos para observar e anotar os pontos assinalados no material.

7. Deslocamento ao local da formação.

8. Orientar os grupos para discutirem o que foi observado, utilizando para isso a RDC 216. Além disso, eleger um representante que irá relatar ao grande grupo as principais observações.

9. O coordenador da atividade deverá comparar as duas observações de cada área da(s) escola(s) para ver se os olhares foram complementares ou diferentes e fazer um fechamento da atividade.

10. Mediar a discussão apontando itens importantes não observados ou referidos e reforçar o que consta na RDC 216.

Observação: Quando for inviável a realização da 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

BRASIL, Resolução da ANVISA RDC 216, de 15/09/2004, que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.



ATIVIDADE 35 Oficina de preparo de alimentos

TEMPO

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

OBJETIVOS

- 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 check-list (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.

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

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, elabora 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

RECEITAS GRUPO 1

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, colocar 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. Os manipuladores lavaram as mãos adequadamente, antes e durante a preparação?

() SIM - () NÃO - Obs: _____

2. Os utensílios utilizados foram lavados corretamente?

() SIM - () NÃO - Obs: _____

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

() SIM - () NÃO - Obs: _____

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

() SIM - () NÃO - Obs: _____

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

() SIM - () NÃO - Obs: _____

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

() SIM - () NÃO - Obs: _____

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

() 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
- $\frac{3}{4}$ 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, despejar 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?

() SIM - () NÃO - Obs: _____

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

() SIM - () NÃO - Obs: _____

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

() SIM - () NÃO - Obs: _____

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

() SIM - () NÃO - Obs: _____

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

() 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?

() SIM - () NÃO - Obs: _____

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

() SIM - () NÃO - Obs: _____



ATIVIDADE 36

Dinâmica: 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) em folhas do mesmo tamanho (sugestão: tamanho A4);
- 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 uma folha com as instruções na versão completa e a outra metade uma folha do mesmo tamanho com 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, manipulador, 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 esco-

lares, 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.



Instruções

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 (dobre 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.



Instruções

Tarefa: Montar o desenho na folha conforme as instruções.

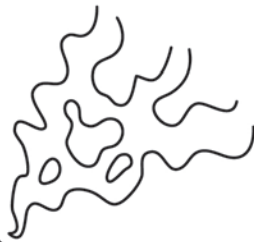
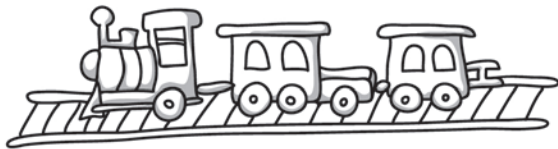
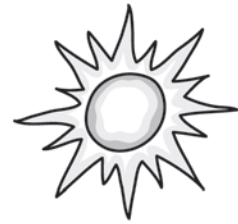
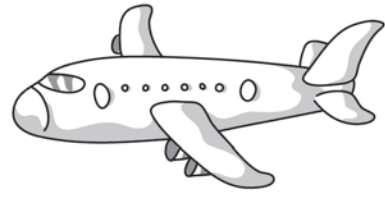
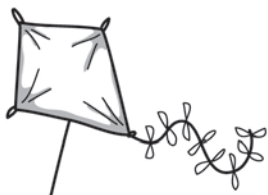
Dica: cuidado para os outros grupos não visualizarem o desenho ou escutarem a conversa da equipe.

Recortar as figuras.

Montar um desenho, na folha em branco.

Fixar as figuras na folha com cola.







ATIVIDADE 37

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). Solicitar que os grupos elejam um participante para sistematizar o que foi discutido pelo grupo.

3. 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 nº 216 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>>.



ATIVIDADE 38

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 os manipuladores de alimentos 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 supostamente os recebeu ou não. Nesse 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

Padrões:

Município Morangos Silvestres												P N°00XX		
Planilha de Controle de Recebimento de Matérias-Primas												Mês e Ano:		
Produto	Data	Hora	Temperatura (°C)		Cond. embalagem		Cond. transporte		Cond. entregador		Aceita/ Rejeita	Rubrica	Ação corretiva/ observação	
			Refrig	Cong	C	NC	C	NC	C	NC				

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 o 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: _____



ATIVIDADE 39

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 dêem as mãos ao colega a 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 dinâmica, que não dêem 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 subgrupos e proceder da mesma forma.

REFLEXÃO

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 40

Dinâmica: "Desastre natural - Terremoto ou Bombardeio"

TEMPO

ETAPA	TEMPO
Desenvolvimento	20 min.
Reflexão	10 min.
Total	30 min.

OBJETIVO

- 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 complementado 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.

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 as 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 tem 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 seu o seu abrigo.

[Apito...]



ATIVIDADE 41 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 descontraír.

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 encham.

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 atividades, 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 tiveram que deixar a atividade.

4. A dinâmica 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.

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; 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 42 Dinâmica do Desafio ou Caixa Surpresa

TEMPO

ETAPA	TEMPO
Dinâmica do 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 dinâmica 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 deve-se 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 modifica-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 questionado aos demais participantes.

REFLEXÃO

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.



ATIVIDADE 43

Dinâmica: Negociação

TEMPO

ETAPA	TEMPO
Desenvolvimento	20 min.
Total	20 min.

OBJETIVO

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

- Refletir sobre o trabalho em equipe e as pressões do cotidiano a partir da vivência da dinâmica.
- 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 power point).

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 pára-quadras 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 pára-quadras, 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 pára-quadras.

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 44

Dinâmica: 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 dinâmica 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 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 Chiode Perpétuo, Ed. DP e A, 1998.



ATIVIDADE 45

Dinâmica de 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 levantará os braços.
5. Na terceira etapa, repetir a segunda etapa, e quem falar três dará um pulo ou deverá mexer o quadril (rebolar).



ATIVIDADE 46

Caixa registradora

TEMPO

ETAPA	TEMPO
Desenvolvimento	30 min.
Total	30 min.

OBJETIVO

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 dinâmica visa criar um espaço propício 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 das 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.

MATERIAL DE APOIO

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 47

Dinâmica da comunicação: E.T. de tênis

TEMPO

ETAPA	TEMPO
Problematização	05 min.
Dinâmica 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 o manipulador de alimentos 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/ativ-

idades do manipulador de alimentos 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 o manipulador de alimentos se comunica?”.
- b) Anotar as respostas no quadro branco ou flip chart.

2. Dinâmica 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 dinâmica é fazer com que vivenciem uma situação em que é imprescindível comunicar com clareza informações e instruções para resolução da tarefa.

A execução da dinâmica é a seguinte:

a) 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 do manipulador de alimentos.

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 compreende 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 48

Dinâmica: Pássaros no ar

TEMPO

ETAPA	TEMPO
Dinâmica	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:
 - a) Cada vez que mencionar o nome de um pássaro, todos devem erguer a mão direita e fazê-la flutuar, imitando um pássaro em vôo.
 - b) Se mencionar um grupo de pássaros, ambas as mãos deverão flutuar.
 - c) Se mencionar um animal que não voe, deverão ficar imóveis, com as mãos sobre os joelhos;
 - d) 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.

MATERIAL DE APOIO

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 49

Reflexão individual

TEMPO

ETAPA	TEMPO
Explicação da atividade	05 min.
Desenvolvimento	25 min.
Total	30 min.

OBJETIVO

- Sensibilizar os participantes quanto à importância de sua participação no PNAE.
- Estimular a reflexão sobre as atividades atribuídas aos manipuladores de alimentos.
- Motivar estes 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 merendeira 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 50

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 estes 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 do manipulador, da escola que atua e a 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 signifiquem obstáculos que o impeçam de chegar onde quer. Dar nomes às pedras, ou seja, escrever o que elas significam.
- e) Desenhar lanternas significando instrumentos que precisam para superar as pedras e chegar as montanhas. Dar nomes às lanternas, ou seja, escrever o que elas significam.
- f) Ao finalizar o desenho, respondam a 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 da 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:

- 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 dada - 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.



ATIVIDADE 5I

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.

MATERIAL DE APOIO

MODELO DE QUESTIONÁRIO DE AVALIAÇÃO

Prezado (a) Participante,			
Agradecemos sua participação nesta formação. Solicitamos que responda as questões abaixo, contribuindo ao aperfeiçoamento do curso e para futuras atividades.			
1- Como você considera a IMPORTÂNCIA desta atividade para a sua profissão?			
<input type="checkbox"/> sem importância	<input type="checkbox"/> pouco importante	<input type="checkbox"/> importante	<input type="checkbox"/> muito importante
2- A atividade tratou de ASSUNTOS que lhe ajudarão no seu dia-a-dia no trabalho?			
<input type="checkbox"/> não	<input type="checkbox"/> um pouco	<input type="checkbox"/> sim	
3- Como você considera o GRAU DE DIFICULDADE dos assuntos tratados?			
<input type="checkbox"/> difíceis	<input type="checkbox"/> pouco difíceis	<input type="checkbox"/> fáceis	
4- Como você considera a FORMA DE APRESENTAÇÃO dos assuntos?			
<input type="checkbox"/> confusa	<input type="checkbox"/> acessível	<input type="checkbox"/> fácil compreensão	
5- Qual sua impressão sobre o local da atividade?			
<input type="checkbox"/> satisfatório		<input type="checkbox"/> não satisfatório	
6- Em geral, o que você achou da atividade?			
7- Quais os pontos positivos?			
8- Quais os pontos negativos?			



ATIVIDADE 52

Avaliação da Formação: Que bom e que tal?

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?”.

DESENVOLVIMENTO

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 esta 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”).

MATERIAL DE APOIO

MODELO DE QUESTIONÁRIO DE AVALIAÇÃO

Prezado (a) Participante,

Agradecemos sua participação nesta formação. Solicitamos que responda as questões abaixo, contribuindo ao aperfeiçoamento do curso e para futuras atividades.

Que bom:

Que tal:

REFERÊNCIAS

ALVES, L. C.; ANDRADE, L. P.; GUIMARÃES, K. A. S. Treinamento sobre higiene e controle de qualidade para manipuladores de alimentos de uma Unidade de Alimentação e Nutrição. **Revista de Higiene Alimentar**, v.22, p.32-37, nov./dez. 2008.

ANASTASIOU, Léa das Graças Camargos; ALVES, Leonir Pessate (ORG.). **Processos de Ensino na Universidade**: pressupostos para as estratégias de trabalho em aula. Joinville: UNIVILLE, 2003.

ANDREOTTI, Adriana, et al. Importância do treinamento para manipuladores de alimentos em relação à higiene pessoal. **Iniciação Científica**. Cesumar. v.5, n.1, p.29-33. Jan./jun., 2003.

ARAÚJO, C. et al. Estado nutricional dos adolescentes e sua relação com variáveis sociodemográficas: Pesquisa Nacional de Saúde do Escolar (PeNSE), 2009. *Ciênc. saúde coletiva* [online]. 2010, vol.15, suppl.2, pp. 3077-3084. ISSN 1413-8123.

BECKER. F. O que é construtivismo? **Rev. Educação**. AEC, Brasília, v.21, n.83, p.7-15, abr./jun, 1992.

BRASIL. RDC nº216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre o Regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 16 de setembro de 2004.

BRASIL. Presidência da República. Casa Civil. LEI Nº 11.346, 15 de setembro de 2006. Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional - SISAN com vistas em assegurar o direito humano à alimentação adequada e dá outras providências. Brasília, **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 2006a.

BRASIL. Portaria Interministerial nº1010, de 8 de maio de 2006. Diretrizes para a promoção da alimentação saudável nas escolas de educação infantil, fundamental e nível médio das redes públicas e privadas, em âmbito nacional. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 09 de maio de 2006b.

BRASIL, Presidência da República, Casa Civil. Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola os alunos da educação básica. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 2009.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Coordenação Geral de Alimentação e Nutrição. Política Nacional de Alimentação e Nutrição. Brasília-DF: Ministério da Saúde, 2011.

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. Portal do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Acesso em: 18 maio 2013. Disponível em: URL: <http://www.fnde.gov.br/index.php/programas-alimentacao-escolar>

BRASIL. Ministério da Educação, Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE). Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE. Resolução nº 26 de 17 de junho de 2013.

CARVALHO, A.T. et al. Programa de alimentação escolar no município de João Pessoa, Paraíba, Brasil: as merendeiras em foco. **Interface - Comunic., Saúde, Educ.**, v.12, n.27, p.823-34, out./dez. 2008.

CFN. Conselho Federal de Nutricionistas. Resolução CFN nº 465/2010. Dispõe sobre as atribuições no Nutricionista, estabelece parâmetros numéricos mínimos de referência no âmbito do Programa de

Alimentação Escolar e dá outras providências. Brasília: CFN; 2010.

CHIAVENATO, Idalberto. **Gestão de pessoas: e o novo papel dos recursos humanos nas organizações**. Rio de Janeiro: Elsevier, 2004.

COSTA, E.Q., RIBEIRO, V. e RIBEIRO, E. Programa de alimentação escolar: espaço de aprendizagem e produção de conhecimento. *Rev. Nutr.*, Dez 2001, vol.14, nº.3, p.225-229.

CUNHA, Diogo Thimoteo da, et al. Improvement of food safety in school meal service during a long-term intervention period: a strategy based on the knowledge, attitude and practice triad. **Food Control**. v.34, p.662-667. jun., 2013.

DRAIBE, Sônia Miriam. Avaliações de Implementação: esboço de uma metodologia de trabalho em políticas públicas. In: BARREIRA, Maria Cecília Nobre e CARVALHO, Maria do Carmo. Brant de (Org.). **Tendências e Perspectivas na Avaliação de Políticas e Programas Sociais**. São Paulo: IEE/PUC-SP, 2001.

FORTES, Heloisa Beatriz Schneider. **Projeto “Parceiros na cozinha”:** avaliação de um treinamento para manipuladores de alimentos das creches de Porto Alegre conveniadas com a ONG Parceiros Voluntários. 2005. Monografia (Especialização Gestão em Saúde) - Curso de Especialização Gestão em Saúde, Programa de Pós-Graduação em Administração, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2005.

FREIRE, Paulo. **Pedagogia da esperança: um reencontro com a pedagogia do oprimido**. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1993.

FREIRE, Paulo. **Pedagogia da Autonomia: saberes necessários à prática educativa**. 6.ed. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1997.

FREIRE, Paulo. Carta de Paulo Freire aos professores. **Estud. av.**, São Paulo, v. 15, n.42, 2001.

FREIRE, Paulo. **Pedagogia do Oprimido**. 43.ed. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 2005.

FREIRE, Paulo. **Educação e Mudança**. 6.ed. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1983.

FREIRE, P.; FAUNDEZ, A. **Por uma pedagogia da pergunta**. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1985.

GANDIN, Danilo. **A Prática do Planejamento Participativo**. Petrópolis: Editora Vozes, 1994.

GARCIA, M. C. A formação de professores: novas perspectivas na investigação sobre o conhecimento do professor. In: NÓVOA, A.(Org.) **Os professores e a sua formação**. Lisboa: Dom Quixote, 1995.

GHISLENI, Danielle Rospide e BASSO, Cristiana. Educação em saúde a manipuladores de duas unidades de alimentação e nutrição do município de Santa Maria/RS. **Disc. Scientia**. Série: Ciências da Saúde, Santa Maria, v.9, n.1, p.101-108, 2008.

LANGE, Tarcila Neves, et al. Ação educativa da Vigilância Sanitária, como instrumentos de aprimoramento da qualidade dos alimentos. **Revista Higiene Alimentar**. v.22, n.165, p.40-45. São Paulo, out., 2008.

LEITE, Catarina Lima. Formação para merendeiras: uma proposta metodológica aplicada em escolas estaduais atendidas pelo programa nacional de alimentação escolar, em Salvador, Bahia. **Revista de**

Nutrição, Campinas, v.24, n.2, p.275-285, mar./abr., 2011.

LUCKESI, Cipriano C. **Avaliação da aprendizagem escolar**. 9.ed. São Paulo: Cortez, 1999.

POSSOLI, Andressa, et al. Oficinas de formação em nutrição para merendeiras e professoras da creche São Francisco de Assis. **Extensio - Revista Eletrônica de Extensão**, n.4, 2006.

MENEGOLLA, Maximiliano e SANT ANNA, Ilza M. **Por que Planejar? Como Planejar?** 12.ed. Petropolis: Editora Vozes, 2002

MOSCOVICI, Felá. **Laboratório de Sensibilidade**. Fundação Getúlio Vargas: Rio de Janeiro, 1965.

MOSCOVICI, Felá. **Desenvolvimento Interpessoal: treinamento em grupo**. 8 ed. Rio de Janeiro: José Olympio, 1998.

MOURA, Dácio G.; BARBOSA, Eduardo F. **Trabalhando com Projetos: planejamento e gestão de projetos educacionais**. 3. ed. Petrópolis: Vozes, 2007.

MUNHOZ, P.M.; PINTO, J.P.A.N; BIONDI, G.F. Conhecimento sobre boas práticas por parte dos manipuladores de alimentos na rede municipal de ensino. **Revista Higiene Alimentar**, Botucatu, v.22, n.166/167, p.29-31, 2008.

NÓVOA, Antônio. **Os professores e sua formação**. Lisboa: Dom Quixote, 1992.

OLIVEIRA, Mariana de Novaes; BRASIL, Anne Lise Dias; TADDEI, José Augusto de Aguiar Carrazedo. Avaliação das condições higiênico-sanitárias das cozinhas de creches públicas e filantrópicas. **Ciência & Saúde Coletiva**, v.13, n.3, p.1051-1060, 2008.

PIAGET, Jean. **Aprendizagem e Conhecimento**. In.: **Aprendizagem e conhecimento**. Tradução Equipe da Livraria Freitas Bastos. Rio de Janeiro: Freitas Bastos, 1974.

PIAGET, Jean. **Para Onde Vai a Educação?** 9.ed. Rio de Janeiro: José Olympio, 1988.

CHAVES, L.G.; BRITO, R. R. Políticas de Alimentação Escolar. Brasília: Centro de Educação a Distância - CEAD, Universidade de Brasília, 2009. 84p. - (Profucionário - curso técnico de formação para os funcionários da educação).

ROSEMBERG, Dulcinéia Sarmiento. **O processo de formação continuada de professores universitários: do instituinte ao instituído**. Rio de Janeiro: Wak, 2002.

SANTOS L.M.P.S. et al. Avaliação de políticas públicas de segurança e combate à fome no período 1995-2002. Programa Nacional de Alimentação Escolar. **Cad. Saúde Pública**, v.23, n.11, p.2681-2693, 2007.

SCHMITZ, Bethsáida de Abreu Soares, et al. A escola promovendo hábitos alimentares saudáveis: uma proposta metodológica de capacitação para educadores e donos de cantina escolar **Cad. Saúde Pública**, v.24, supl. 2, p S312-S322, 2008.

SOARES, L.S; et al. Knowledge, attitudes and practices in food safety and the presence of coagulase-positive staphylococci on hands of food handlers in the schools of Camaçari, Brazil. **Food Con-**

trol. v.27, p.206-213. set., 2012.

TANAJURA, Indira Menezes Pinto de Castro. **Acepções de merendeiras sobre o Programa Nacional de Alimentação Escolar em um bairro de Salvador, Bahia.** 2011. Dissertação (Mestrado) - Programa de Pós-Graduação da Escola de Nutrição, Universidade Federal da Bahia, Salvador, 2011.

TEO, C.R.P.A.; SABEDOT, F.R.B.; SCHAFER, E. Merendeiras como agentes de educação em saúde da comunidade escolar: potencialidades e limites. **Revista Espaço para a Saúde**, Londrina, v.11, n.2, p.11-20, jun. 2010.

UFRGS. Formação de Merendeiros de Alimentação Escolar - Relatório CECANE UFRGS - FNDE. 2009.

VASCONCELLOS, Celso dos S. **Avaliação da Aprendizagem: Práticas de Mudança.** 2.ed. Cadernos Pedagógicos do Libertad-6. São Paulo, 1998.

VASCONCELLOS, Celso dos S. **Planejamento Projeto de Ensino-Aprendizagem e Projeto Político-Pedagógico.** 7.ed. Cadernos Pedagógicos do Libertad-1. São Paulo, 2000.

VASCONCELOS, Francisco de Assis Guedes de. **Programa Nacional de Alimentação Escolar: limites e possibilidades para a garantia do direito humano à alimentação adequada, saudável e sustentável.** Ciências & Saúde Coletiva, v.18, n.4, p.906-907, 2013.

APÊNDICE I
MODELO DE QUESTIONÁRIO PARA AVALIAÇÃO DO PERFIL DOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS

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 médio completo (antigo 2º grau completo)
() Ensino fundamental incompleto (antigo 1º grau incompleto) () Curso técnico. Curso:
() Ensino fundamental completo (antigo 1º grau completo) () Ensino Superior incompleto. Curso:
() Ensino médio incompleto (antigo 2º grau incompleto) () Ensino Superior completo. Curso:

ESCOLA ONDE TRABALHA

Nome: _____
Nº de alunos: _____
Nº de alunos que consomem a alimentação escolar: _____
Nº de manipuladores de alimentos 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 manipulador(a)? () 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? _____

ESTADO NUTRICIONAL

Data	Peso	Altura	IMC	Classificação

APÊNDICE II
MODELO DE QUESTIONÁRIO DE DIAGNÓSTICO

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: () sim () não Periodicidade: _____

Atividades realizadas: _____

Avaliação Nutricional: () sim () não _____

Elaboração de cardápio conforme legislação: () sim () não _____

Elaboração de fichas técnicas: () sim () não _____

Teste de aceitabilidade: () sim () não _____

Manual de boas práticas: () sim () não _____

Ações de Educação Alimentar e nutricional: () sim () não _____

Plano anual de trabalho: () sim () não _____

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 - N° de alunos: _____
- () pré-escola - N° de alunos: _____
- () ensino fundamental - N° de alunos: _____
- () ensino médio - N° de alunos: _____
- () educação de jovens e adultos - N° de alunos: _____
- () indígenas - N° de alunos: _____
- () quilombolas - N° de alunos: _____
- () Programa Mais Educação - N° de alunos: _____

Número de manipuladores 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 - N° de alunos: _____
- () pré-escola - N° de alunos: _____
- () ensino fundamental - N° de alunos: _____
- () ensino médio - N° de alunos: _____
- () educação de jovens e adultos - N° de alunos: _____
- () indígenas - N° de alunos: _____
- () quilombolas - N° de alunos: _____
- () Programa Mais Educação - N° de alunos: _____

ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

Número de refeições/dia: _____

() Desjejum Horário: _____

() Almoço Horário: _____

() Lanche da Tarde Horário: _____

() Jantar Horário: _____

() Outros Horário: _____

N° de alunos que consomem Alimentação Escolar:

- () creche - N° de alunos: _____
- () pré-escola - N° de alunos: _____
- () ensino fundamental - N° de alunos: _____
- () ensino médio - N° de alunos: _____
- () educação de jovens e adultos - N° de alunos: _____
- () indígenas - N° de alunos: _____
- () quilombolas - N° de alunos: _____
- () Programa Mais Educação - N° 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 manipuladores: _____

Nome(s) do manipulador(es): _____

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: _____



**Ministério
da Educação**

