Cartilha

Alimentos orgânicos no Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE): da produção à utilização nos cardápios

FNDE
Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação

CECANE SC

UFSC

FUNDO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA
CENTRO COLABORADOR EM ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DO ESCOLAR

Alimentos orgânicos no Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE): da produção à utilização nos cardápios

FLORIANÓPOLIS, SC
UFSC
2015

Catalogação na fonte pela Biblioteca Universitária
da
Universidade Federal de Santa Catarina

A411

Alimentos orgânicos no Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE): da produção à utilização nos cardápios / Francisco de Assis Guedes de Vasconcelos (orgs.)...[et al.] ; autores Priscila Porrua...[et al.] . – Florianópolis : UFSC/CCS/CECANE-SC, 2015.
34 p. : il., tabs.

Inclui bibliografia.
1. Alimentos naturais – Educação. 2. Alimentos – Produção. 3. Cardápio.
I. Vasconcelos, Francisco de Assis Guedes de.
II. Porrua, Priscila.

CDU: 37:612.3

AUTORES

Priscila Porrua

Manuella de Souza Machado

Janaina das Neves

Jussara Cardoso Damiani

Anelise Regina Royer Pinto

ORGANIZADORES

Francisco de Assis Guedes de Vasconcelos

Anete Verena Tittoni Corso

Cristine Garcia Gabriel

Erasmo Benício Santos de Moraes Trindade

Lúcia Andréia Zanette Ramos Zeni

Anete de Araújo de Sousa

Neila Maria Viçosa Machado

Apresentação

Esta cartilha apresenta informações sobre **alimentos orgânicos, e** também **agroecológicos e da sociobiodiversidade** relacionadas à **produção, aquisição e inclusão** desses nos cardápios para Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

As ferramentas legais que regulamentam o PNAE orientam que no mínimo 30% dos recursos repassados pelo Fundo Nacional do Desenvolvimento da Educação (FNDE) sejam destinados à aquisição de alimentos da agricultura familiar, **priorizando a aquisição de alimentos orgânicos**, **base agroecológica e da sociobiodiversidade**[1,2,3].

Assim a cartilha "Alimentos orgânicos no PNAE: da produção à utilização nos cardápios" serve como instrumento para compreensão sobre os modos produção de alimentos e como material facilitador para cumprimento das normas.

CECANE SC

Sumário

Como são produzidos os alimentos que chegam à nossa mesa?

Quais os problemas relacionados ao modo de produção convencional?

Há outros modos de produzir alimentos?

Sobre os sistemas de produção de base agroecológica

Sobre os sistemas orgânicos de produção

Um pouco mais sobre alimentos orgânicos

Quais as diferenças entre os modos de produção convencional, orgânico e agroecológico?

O que é sociobiodiversidade?

Você conhece alimentos da sociobiodiversidade da sua região?

Por que devo priorizar a aquisição de alimentos orgânicos e/ou agroecológicos e da sociobiodiversidade para o PNAE?

Como incluir alimentos orgânicos, agroecológicos e da sociobiodiversidade no cardápio?

Como posso ter certeza de que um produto é orgânico?

Somente os alimentos com selo do SISORG são orgânicos?

Como devo proceder para adquirir para o PNAE alimentos orgânicos e/ou agroecológicos e da sociobiodiversidade?

Alimentos orgânicos e/ou agroecológicos e da sociobiodiversidade e as ações de Educação Alimentar e Nutricional (EAN)

Sugestões de receitas para inclusão de alimentos regionais nos cardápios

Como são produzidos os alimentos que chegam à nossa mesa?

O modo de produção de alimentos predominante no Brasil é o modo de produção ***"convencional"ou "moderno".***

Este modo de produção é baseado em:

- mais utilização de máquinas e menos pessoas trabalhando no campo (mecanização);
- uso excessivo de adubos químicos e agrotóxicos;
- cultivo de uma só variedade (monocultivo);
- alta dependência externa de insumos e de energia não renovável.



CECANE SC

Quais os problemas relacionados ao modo de produção convencional?

O modo de produção ***"convencional"ou "moderno"*** **desde sua implantação tem acarretado em muitos problemas, tais como:**

• pragas resistentes a agrotóxicos;
• contaminação da água, do solo e dos alimentos;
• eliminação de inimigos naturais;
• erosão, compactação e salinização do solo;
• êxodo rural, devido à mecanização da produção;
• **contaminação** de trabalhadores rurais e consumidores por usos indevidos de **agrotóxicos** e aditivos químicos. O Brasil é o maior consumidor de **agrotóxicos** no mundo e o número de **novos casos de intoxicação** de trabalhadores da agropecuária é crescente.



CECANE SC

Há outros modos de produzir alimentos?

Sim! Há outros modos de produção que tentam alcançar sustentabilidade na produção de alimentos, por meio da conservação dos recursos renováveis, adaptando a agricultura ao ambiente, com a manutenção de um nível alto e sustentável de produtividade.

Nesta perspectiva está inserida a **agroecologia** que não deve ser entendida como uma prática agrícola, mas como uma ciência que tem como princípio a **conservação e ampliação da biodiversidade dos sistemas agrícolas** como base para produzir auto-regulação e consequente sustentabilidade.

Os sistemas de produção de base agroecológica e os sistemas de produção orgânicos serão discutidos a seguir.



CECANE SC

Sobre os sistemas de produção de base agroecológica

Os sistemas de produção de base agroecológica, caracterizam-se pela utilização de tecnologias que respeitem a natureza, mantendo seus princípios independentes das pretensões do mercado consumidor. Estes sistemas consideram que a agricultura deve ser uma atividade econômica que permita suprir as necessidades presentes dos seres humanos, respeitando os limites ambientais de forma a não restringir as opções futuras.



CECANE SC

Sobre os sistemas orgânicos de produção

Os **sistemas orgânicos de produção** excluem o uso de fertilizantes sintéticos de alta solubilidade, agrotóxicos, reguladores de crescimento e aditivos para a alimentação animal compostos sinteticamente.
A agricultura orgânica tem por princípio estabelecer sistemas de produção com base em um conjunto de procedimentos que envolvam a planta, o solo e as condições climáticas, produzindo um alimento sadio que **atenda às expectativas do consumidor, mesmo que estas expectativas gerem** a necessidade de um abastecimento contínuo e a concentração do mercado em alguns produtos.



CECANE SC

Um pouco mais sobre os alimentos orgânicos

No caso do sistema orgânico de produção pode haver produção com base em tecnologias de produtos, expressos em alguns exemplos monoculturais de produção. Assim o objetivo principal passa a ser a busca constante de aumento de produtividade, através do aporte de insumos alternativos externos a propriedade. Quando isso ocorre, há privilégio de alguns fatores econômicos, em detrimento de questões agronômicas, ecológicas e sociais, desconsiderando o princípio agroecológico de equilíbrio entre estes fatores, expondo assim ao risco a sustentabilidade do sistema.



Por isso se diz que alimentos orgânicos e alimentos agroecológicos não são a mesma coisa.

CECANE SC

Quais as diferenças entre os modos de produção convencional, orgânico e agroecológico?

CARACTERÍSTICA	CONVENCIONAL	ORGÂNICA	AGROECOLÓGICO
Uso de agroquímicos	Uso intensivo de adubos químicos e agrotóxicos	Uso de adubos orgânicos (composto, esterco, adubo verde) e controle alternativo de pragas e doenças	
Transgênicos	Pode utilizar sementes geneticamente modificadas	Não utiliza sementes geneticamente modificadas	
Contaminação do trabalhador	É recorrente a contaminação de trabalhadores rurais e consumidores por usos indevidos de agrotóxicos e aditivos químicos	Produção de alimentos livres de contaminação por agrotóxicos: mais saúde para o trabalhador rural e para o consumidor	
Questões sociais	Predominantemente monocultura, aliada à utilização de maquinário e exigência de grandes escalas de produção	Pode, ou não, ser realizada em larga escala com o cultivo de monocultura e utilização de maquinário	Baseada na pequena propriedade, na mão de obra familiar, em relações justas e solidárias, com respeito às diversidades culturais
Conservação do solo	Degradação do solo e contaminação de cursos d'água por práticas equivocadas: monocultura, uso intensivo de máquinas e implementos agrícolas, baixa cobertura do solo, etc.	Pode, ou não, utilizar da monocultura e maquinário agrícola	Uso de práticas conservacionistas do solo e preservação ambiental
Sustentabilidade	Alta dependência de insumos e energia não renovável, contaminação do solo e cursos de água, redução das espécies em função da monocultura e uso de agroquímicos	Apesar de evitar a contaminação química, pode ter alta demanda energética e, quando em monocultura, prejudica a biodiversidade.	Busca a auto sustentabilidade dos sistemas de produção, caracteriza-se por sistemas produtivos diversos, adaptados às condições locais , com produção diversificada e aumento da biodiversidade
Mercado	Focado na exportação e distribuição em grandes redes/ instituições	Pode focar tanto o mercado em larga escala e de exportação, quanto o comércio regional	Foco em redes regionais de produção e distribuição de alimentos

Fonte: Câmara dos Deputados. Disponível em: http://www2.camara.leg.br/responsabilidade-social/ecocamara/noticias/noticias-subpaginas/uma-comparacao-entre-a-agricultura-convencional-e acesso em: 17 set 2015.

CECANE SC

O que é sociobiodiversidade?

A Sociobiodiversidade é definida como a inter-relação entre a diversidade biológica e a diversidade de sistemas socioculturais. Assim, trata-se da inter-relação entre os organismos vivos de origem animal e vegetal e os **sistemas** socioculturais (povos indígenas, quilombolas, pescadores artesanais, comunidades tradicionais e agricultores familiares).











Por sua vez são considerados **produtos da sociobidiversidade** os “bens e serviços (produtos finais, matérias-primas ou benefícios) gerados a partir de recursos da sociobidiversidade, **voltados à formação de cadeias produtivas** de interesse dos **povos e comunidades tradicionais** e de **agricultores familiares**, que promovam a manutenção e valorização de suas práticas e saberes, e assegurem os direitos decorrentes, gerando renda e promovendo a melhoria de sua qualidade de vida e do ambiente em que vivem”.

CECANE SC

Você conhece alimentos da sociobiodiversidade da sua região?

NORTE: Abiu, Açaí, Araçá, Biribá, Buriti, Castanha do Pará, Cupuaçu, Camu-camu ou caçari, Cubiu ou Maná, Guaraná, Ingá, Mangaba, Murici, Pupunha, Tucumã



NORDESTE: Cajá, Caju, Cajuí, Castanha de Caju, Juá, Maracujá, Pitomba, Murici, Umbu, Umbu-cajá Araruta, Mandioca

CENTRO-OESTE: araçá comum ou araçá mirim, abacaxi-do-cerrado, araticum, Baru, Cagaita, Caju do Cerrado, Cajuí, Guabiroba, Jenipapo, Macaúba, Maracujá do cerrado, Murici pequeno ou do mato, Pequi,

SUDESTE: brejaúva, Goiaba, Jabuticaba, abobrinha, capuchinha, mangaba, ora-pró-nóbis, pitanga, pequi, taióba,

SUL: açaí de jussara, amora, araçá, butiá, fisális ou juá de capote, goiaba serrana, guabiroba, jabuticaba, maracujá do mato, pinhão, pitanga, uvaia

CECANE SC

Por que devo priorizar a aquisição de alimentos orgânicos e/ou agroecológicos e da sociobiodiversidade para o PNAE?

Embora os alimentos orgânicos, agroecológicos e da sociobiodiversidade não sejam a mesma coisa, a aquisição dos mesmos apresenta vantagens para a sociedade de maneira geral.

Ao priorizar a aquisição de alimentos **orgânicos e agroecológicos** você está priorizando:

• alimentação livre de agrotóxicos evitando a exposição dos agricultores e familiares a substancias tóxicas e contaminação do consumidor;
• alimentos com maior valor nutricional;
• estímulo aos agricultores para produção, aumentando a oferta de produtos no mercado;
• aumento da demanda de mão de obra para as atividades, gerando mais postos de trabalho e/ou emprego e melhorando a renda da comunidade local;
• incentivo a remuneração mais justa;
• incentivo a diversificação da produção agrícola;
• incentivo a efetivação da segurança alimentar e nutricional.



CECANE SC

Por que devo priorizar a aquisição de alimentos orgânicos e/ou agroecológicos e da sociobiodiversidade para o PNAE?

Ao priorizar a aquisição de alimentos da **sociobiodiversidade** você está priorizando:

- promoção da conservação e uso sustentável da biodiversidade;
- promoção do reconhecimento do direito dos povos indígenas, quilombolas, comunidades tradicionais e agricultores familiares ao acesso aos recursos da biodiversidade e à repartição justa e eqüitativa de benefícios;
- promoção da valorização e respeito da diversidade cultural e conhecimento tradicional;
- promoção da segurança alimentar e nutricional a partir da alimentação diversificada;
- promoção da agregação de valor socioambiental, com geração de emprego, renda e inclusão social;
- promoção da construção e consolidação de mercados regidos por valores de cooperação, solidariedade e ética.



CECANE SC

Como incluir alimentos orgânicos, agroecológicos e da sociobiodiversidade no cardápio?

Mapeamento da produção orgânica

O primeiro passo necessário é o mapeamento da produção de alimentos orgânicos, agroecológicos e da sociobiodiversidade existente no seu município e na sua região. Para tanto, você pode buscar apoio em órgãos e instituições como a Secretaria Municipal de Agricultura, Escritórios de Assistência Técnica Rural Estaduais (Emater, Epagri), Sindicatos de Trabalhadores Rurais, Associações de produtores Familiares, entre outros.

Caso você não encontre produção certificada em seu município, procure verificar se há produtores em fase de certificação. Caso necessário, você pode ampliar a sua busca para os municípios vizinhos , território rural, estado ou em âmbito nacional.

Não esqueça de questionar sobre toda a produção, inclusive de itens que não estão no cardápio escolar (mas que podem vir a serem inclusos). Também investigue sobre a possibilidade de plantio de alguns alimentos que você necessita e que a região ainda não produz.



CECANE SC

Como posso ter certeza de que um produto é orgânico?

Observando o selo do Sistema Brasileiro de Avaliação da Conformidade Orgânica (SISORG) ou documento emitido por órgão fiscalizador do governo, que ateste a qualidade do alimento orgânico

Desde 2010 os produtos orgânicos devem ter o selo do Sistema Brasileiro de Avaliação da Conformidade Orgânica (SISORG)

A legislação brasileira prevê três diferentes maneiras de garantir a qualidade orgânica dos seus produtos:

Certificação

Sistemas Participativos de Garantia

Controle Social para a Venda Direta
sem Certificação

Somente os alimentos orgânicos com selo do SISORG são orgânicos ?

Não! Alguns produtores que promovem a venda direta, como agricultores familiares da região que vendem seus produtos em feiras e pequenos mercados, muitas **vezes <u>não possuem o selo SISORG.</u>**



Nestes casos o agricultor deve estar vinculado a uma **organização de controle social (OCS)** cadastrada nos órgãos do Governo.

Informações como **qual OCS** (associação, cooperativa ou consórcio de agricultores) se responsabiliza pelo cumprimento dos regulamentos da produção orgânica e **quem produziu** o alimento devem acompanhar a venda dos produtos.

Assim o produtor receberá um **documento atestando a qualidade** do produto orgânico e poderá divulgar que seu p**roduto é orgânico para venda direta por** agricultores familiares organizados não sujeito à certificação de acordo com a Lei n 10.831 de 23 de dezembro de 2003.

CECANE SC

Como devo proceder para adquirir para o PNAE alimentos orgânicos e/ou agroecológicos e da sociobiodiversidade?

Planejamento do Cardápio

Dentre os critérios para elaboração do cardápio para alimentação escolar, dois são determinantes para viabilizar a aquisição de produtos orgânicos:

SAZONALIDADE:

- os alimentos orgânicos e agroecológicos somente são produzidos de acordo com o calendário agrícola, desta forma, o cardápio deve sempre valorizar os itens da época, que para além de ter valor nutricional elevado, são mais acessíveis e saborosos.

ESPECIFICAÇÃO DOS ALIMENTOS:

- ao determinar a especificação dos alimentos a serem utilizados, é importante considerar os alimentos orgânicos e/ou agroecológicos produzidos na sua região. Não é adequada a exigência de padronização dos vegetais quanto ao tamanho, peso e outras especificações. Isso por que especialmente os alimentos orgânicos possuem formas diversas e muitas vezes são menores do que os de produção convencional em função da não utilização de agrotóxicos. Uma boa sugestão, é procurar apoio na assistência técnica rural para conhecer melhor a especificação dos alimentos da região.

CECANE SC

Como devo proceder para adquirir para o PNAE alimentos orgânicos e/ou agroecológicos e da sociobiodiversidade?

Definição de Preço: Para adquirir alimentos orgânicos ou agroecológicos para a alimentação escolar por meio de chamada pública, a entidade executora deve seguir os seguintes passos:

A Entidade Executora previu que os alimentos devam ser orgânicos já na descrição da chamada pública?

Sim

- Verificar o preço médio dos alimentos orgânicos pesquisado em três estabelecimentos, priorizando a feira da AF;
- Acrescentar os insumos exigidos para cada item do edital (frete considerando a distância das escolas ou pontos de entrega, embalagens, encargos e outros).

Não

O valor médio pesquisado para os alimentos convencionais pode ser acrescido em até 30% para a aquisição de alimentos orgânicos.

<u>Um ótimo custo-benefício!</u>

Para além dos custos adicionais do processo de certificação, o custo de produção orgânica pode ser mais alto em função da menor rentabilidade de produção e maior custo de mão de obra. Porém, ao avaliar os benefícios para o meio ambiente, para a saúde do consumidor e do agricultor , esse valor deve ser considerado um ótimo investimento!

CECANE SC

Como devo proceder para adquirir para o PNAE alimentos orgânicos e/ou agroecológicos e da sociobiodiversidade?

Chamada Pública: A melhor forma de adquirir os alimentos orgânicos e agroecológicos para a alimentação escolar é por meio da Chamada Pública. Ao elaborar a chamada pública será necessário adequar a descrição dos alimentos e o preço de aquisição, conforme já mencionado.

ATENÇÃO: Para garantir a aquisição de alimentos apenas orgânicos, descreva esta exigência já na descrição dos alimentos em sua chamada pública.

Além disso, é necessário ampla divulgação da chamada pública para garantir que os agricultores e cooperativas possam participar, incluindo-se:

- ✓ jornal de circulação local;
- ✓ mural em local público com ampla circulação (igreja, clube, associação de moradores, escolas, unidades de saúde, outros);
- ✓ meios virtuais (site, blog, outros);
- ✓ organizações da agricultura familiar (cooperativas, sindicatos e associações);
- ✓ empresas públicas de assistência técnica rural (EMATER, EPAGRI);
- ✓ organizações não governamentais de apoio à agricultura familiar;
- ✓ rádio local;

Como devo proceder para adquirir para o PNAE alimentos orgânicos e/ou agroecológicos e da sociobiodiversidade?

Seleção do projeto de venda

O critério para seleção dos projetos de venda da agricultura familiar é de acordo com o local de produção, tendo preferência os produtores locais, seguidos dos produtores territoriais, estaduais e nacionais, nesta ordem.

Para posterior classificação, deve-se seguir os critérios de classificação:

Assentamentos de reforma agrária, comunidades tradicionais indígenas, comunidades quilombolas, não havendo prioridade entre eles;

Produtores de alimentos **ORGÂNICOS/AGROECOLÓGICOS** certificados;

Grupos formais (DAP jurídica);

Grupos informais (agricultores familiares organizados em grupo, utilizando suas DAP físicas);

Fornecedores individuais (DAP física).

ATENÇÃO: Caso a sua especificação de alimentos descreva que os mesmos devem ser orgânicos, apenas concorrerão nesta fase os projetos que contemplam alimentos orgânicos, desclassificando os demais.

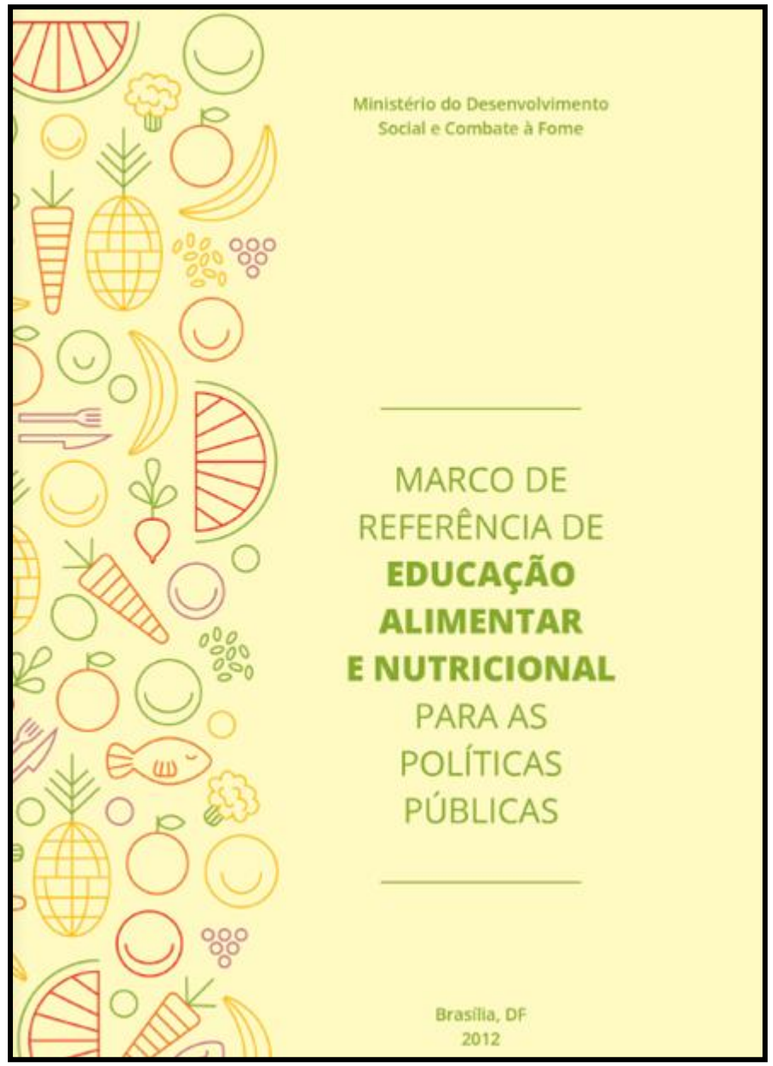
CECANE SC

Alimentos orgânicos e/ou agroecológicos e da sociobiodiversidade e as ações de Educação Alimentar e Nutricional (EAN)

Os alimentos orgânicos e/ou agroecológicos e da sociobiodiversidade devem também fazer parte do processo de consolidação da **Educação Alimentar e Nutricional (EAN) no PNAE.**

Para isso, é importante que, ao planejar e implementar EAN no ambiente escolar, a construção do processo de ensino-aprendizagem utilize-se deste tema como estratégia para desenvolver, especialmente, os nove princípios vigentes no "Marco de Referência de EAN para Políticas Públicas", quais sejam:

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



CECANE SC

Alimentos orgânicos e/ou agroecológicos e da sociobiodiversidade e as ações de Educação Alimentar e Nutricional (EAN)

A produção de alimentos orgânicos e/ou agroecológicos e da sociobiodiversidade, além de pertencer à **EAN enquanto temática**, pode ser inserida na sua consolidação como **local para a prática de vivências em EAN**.

Por exemplo, atividades que levem os escolares para um sítio de produção de **alimentos orgânicos e/ou agroecológicos e da sociobiodiversidade** podem envolver muitas das disciplinas do currículo escolar e, ao mesmo tempo, conscientizar os estudantes a respeito destes modelos de produção de alimentos.

Ou ainda, a promoção de hortas escolares que respeitem as características da produção de **alimentos orgânicos e/ou agroecológicos e da sociobiodiversidade,** também pode ser incluída no processo de EAN e contribuir para o aprendizado de diversas disciplinas e em diferentes faixas etárias.

Você poderá conhecer algumas experiências de EAN relacionadas a alimentos orgânicos e/ou agroecológicos e da sociobiodiversidade acessando o site ideias na mesa, uma rede virtual que promove "a troca de informações, experiências e contatos entre pessoas de diferentes setores envolvidas com o tema EAN".

CECANE SC

Alimentos orgânicos e/ou agroecológicos e da sociobiodiversidade e as ações de Educação Alimentar e Nutricional (EAN)

Vale destacar que a **Resolução nº 26, de 17 de junho de 2013, define no Art. 13 que**:

"Para fins do PNAE, será considerada Educação Alimentar e Nutricional - EAN 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."

Ainda acrescente em seu parágrafo 1º que as EEx. poderão considerar ações de EAN, entre outras, aquelas que:

VII - estimulem e promovam a utilização de produtos orgânicos e/ou agroecológicos e da sociobiodiversidade.



CECANE SC

Sugestões de receitas para inclusão de alimentos regionais nos cardápios

Região **Norte**:

[Receita de Bolo de Murici]



Ingredientes	Peso bruto	Medida caseira
Murici	25g	2 xícaras de chá
Água	15ml	3 xícaras de café
Açúcar	25g	1 ¼ xícara de chá
Manteiga	50g	2 col de sopa cheias
Ovo	11g	2 unidades
Farinha de trigo	23g	2 1/3 xícara de chá
Fermento químico	81g	½ colher de chá
Manteiga sem sal e farinha de trigo	15g	A quantidade sufciente para untar e enfarinhar a assadeira

Modo de preparo:

1. Processar o murici com água, peneirar e reservar;
2. Em uma batedeira, bater o açúcar com a manteiga;
3. Adicionar as gemas, uma a uma, sem parar de bater;
4. Acrescentar a polpa de murici e misturar;
5. Misturar a farinha de trigo aos poucos e adicionar o fermento;
6. Separadamente, bater as claras em neve e acrescentá-las à massa, delicadamente;
7. Despejar em uma assadeira untada e enfarinhada e assar em forno preaquecido (180 °C) por 40 minutos.

CECANE SC

Sugestões de receitas para inclusão de alimentos regionais nos cardápios

Região **Nordeste**:

Receita de Bolo de Ciriguela



1. Bater a manteiga com o açúcar até obter um creme de coloração clara;
2. Acrescentar gradativamente o ovo e a clara e bater até clarear a gema;
3. Adicionar a polpa de ciriguela e misturar a massa até ficar cremosa e uniforme;
4. Acrescentar a farinha de trigo e o fermento e mexer bem;
5. Despejar a mistura em uma forma untada com manteiga e enfarinhada e assar em forno preaquecido (180 °C) por 40 minutos.

Ingredientes	Peso bruto	Medida caseira
Manteiga	90 g	3 e 1/2 colheres de sopa
Açúcar	150 g	1/2 xícara de chá
Ovo	55 g	1 unidade
Clara de ovo	35 g	1 unidade
Ciriguela (polpa)	200 g	2 unidades
Farinha de trigo	300 g	3 xícaras de chá
Fermento em pó	15 g	2 colheres de chá
Manteiga sem sal e farinha de trigo	O suficiente para untar e enfarinhar a assadeira	
Rendimento:	870 g	16 porções
Porção:	55 g	1 fatia

CECANE SC

Sugestões de receitas para inclusão de alimentos regionais nos cardápios

Região **Centro-oeste**:

Receita de Arroz com Baru



Ingredientes	Peso bruto	Medida caseira
Óleo	2 ml	1 colher de café
Cebola	75 g	½ unidade média
Alho	3 g	1 dente
Arroz	170 g	1 xícara de chá
Água	240 ml	1 xícara de chá
Sal	2 g	½ colher de chá
Baru descascado	45 g	1/4 xícara de chá
Rendimento:	625 g	5 porções
Porção:	105 g	2 colheres de sopa

Modo de preparo:
1. Colocar o óleo na panela aquecida, acrescentar a cebola picada, refogar e, quando estiver transparente, adicionar o alho picado;
2. Acrescentar o arroz e refogar;
3. Quando o arroz estiver branco-opaco, acrescentar a água fervente e o sal;
4. Tampar a panela e, quando a água secar, misturar com o baru em pedaços.

CECANE SC

Sugestões de receitas para inclusão de alimentos regionais nos cardápios

Região **Sudeste**:

Receita de Molho de Jabuticaba para saladas



Ingredientes	Peso bruto	Medida caseira
Jabuticaba	180 g	1 xícara
Água	170 ml	3/4 xícara de chá
Iogurte desnatado	100 ml	1/2 pote
Mel	10 g	1 colher de sopa
Sal	2 g	2 colheres de café
Rendimento:	185 g	12 porções
Porção:	15 g	1 colher de sopa

Modo de preparo:

1. Colocar as jabuticabas e a água em uma panela e cozinhar em fogo alto por 15 minutos;
2. Peneirar a jabuticaba para retirar os caroços e aproveitar as cascas;
3. Bater no liquidificador a calda com as cascas, o iogurte, o mel e o sal por 1 minuto.

CECANE SC

Sugestões de receitas para inclusão de alimentos regionais nos cardápios

Região **Sul**:

Suflê de Pinhão



Ingredientes	Medida caseira
Pinhão cozido	2 xícaras
Leite	1 xícara
Ovos	3 unidades
Cebola	1 unidade
Queijo ralado	3 colheres de sopa
Farinha de trigo	2 colheres de sopa
Manteiga	1 colher de sopa
Cheiro Verde	A gosto.
Sal e pimenta	

Modo de preparo:

1. Dourar na manteiga a cebola e o cheiro verde;
2. Acrescentar os pinhões em roledas deixando refogar;
3. A parte misturar o leite, a farinha de trigo, as gemas o sal e a pimenta;
4. Bater as claras em neve e reservar;
5. Juntar aos poucos todos os ingredientes acrescentando por último o queijo;
6. Deixar esfriar e juntas as três claras batidas em neve;
7. Colocar em uma forma e assar em fogo moderado.

CECANE SC

Referências

BRASIL. Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE). Lei 11.947 de 16 de julho de 2009. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica; altera as Leis nos 10.880, de 9 de junho de 2004, 11.273, de 6 de fevereiro de 2006, 11.507, de 20 de julho de 2007; revoga dispositivos da Medida Provisória nº 2.178-36, de 24 de agosto de 2001, e a Lei nº 8.913, de 12 de julho de 1994; e dá outras providências. Brasília, 2009.

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

BRASIL. Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE). Resolução CD/FNDE nº 4 de 2 de abril de 2015. Altera a redação dos artigos 25 a 32 da Resolução/CD/FNDE nº 26, de 17 de junho de 2013, no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Brasília. 2015.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Produtos orgânicos: o olho do consumidor / Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Secretaria de Desenvolvimento Agropecuário e Cooperativismo. – Brasília: MAPA/ACS, 2009.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Produtos orgânicos : sistemas participativos de garantia / Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Secretaria de Desenvolvimento Agropecuário e Cooperativismo. – Brasília : Mapa/ACS, 2008.

BRASIL. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Folder: Produto Orgânico – melhor para a vida de todos e do planeta.

CECANE SC

Referências

BRASIL. Ministério do Meio Ambiente. Disponível em: <http://www.mma.gov.br/perguntasfrequentes?catid=17> Acesso em: 25 set. 2015.

ASSIS, R. L.; ROMEIRO, A. R. Agroecologia e agricultura orgânica: controvérsias e tendências. Disponível em: <http://ojs.c3sl.ufpr.br/ojs/index.php/made/article/viewFile/22129/14493> Acesso em: 25 set. 2015.

BRASIL. Câmara dos Deputados. Disponível em: <http://www2.camara.leg.br/responsabilidade-social/ecocamara/noticias/noticias-subpaginas/uma-comparacao-entre-a-agricultura-convencional-e> Acesso em: 25 set. 2015.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Alimentos regionais brasileiros / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. – 2. ed. – Brasília : Ministério da Saúde, 2015. Disponível em: http://189.28.128.100/dab/docs/portaldab/publicacoes/livro_alimentos_regionais_brasileiros.pdf Acesso em: 29 set. 2015.

Pinhão. Produto da Sociobiodiversidade. Patrimônio Cultural do Território Serra Catarinense. Centro Vianei de Educação Popular. [S.l.:s.n.]

Observatório de Políticas de Segurança Alimentar e Nutrição (OPSAN/UnB). Ideias na mesa. Disponível em: http://ideiasnamesa.unb.br/index.php Acesso em: 29 set. 2015.

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. Marco de Referência de Educação Alimentar e Nutricional para Políticas Públicas. Disponível em: http://www.mds.gov.br/webarquivos/publicacao/seguranca_alimentar/marco_EAN.pdf Acesso em: 29 set. 2015.

CECANE SC

Elaborado por:
Centro Colaborador em Alimentação e Nutrição do Escolar de Santa Catarina

Endereço: Departamento de Nutrição/ CCS/ UFSC
Sala: 220 CEP: 88040-900
Campus Universitário - Trindade -
Florianópolis - SC

www.cecanesc.ufsc.br
cecanesc@contato.ufsc.br

Fone: (048) 3226-5119

CECANE SC

FNDE
Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação

UFSC