

**FORMAÇÃO DE
NUTRICIONISTAS
PARA A AQUISIÇÃO DE
PRODUTOS ORGÂNICOS E
AGROECOLÓGICOS
PARA A ALIMENTAÇÃO
ESCOLAR**



Módulo 4: Inserção de alimentos agroecológicos, orgânicos e da sociobiodiversidade no contexto do PNAE



Anelise Regina Royer Pinto

Agente do PNAE
CECANE/SC

Suellen Secchi Martinelli

Doutoranda em Nutrição
PPGN / UFSC

Orgânicos e agroecológicos no PNAE



ETAPAS PARA INCLUSÃO:



Pesquisar
alimentos
regionais

Mapear alimentos produzidos pela **agricultura**
familiar local, preferencialmente **orgânicos**

Identificar os alimentos com
produção sazonal

Planejar o cardápio

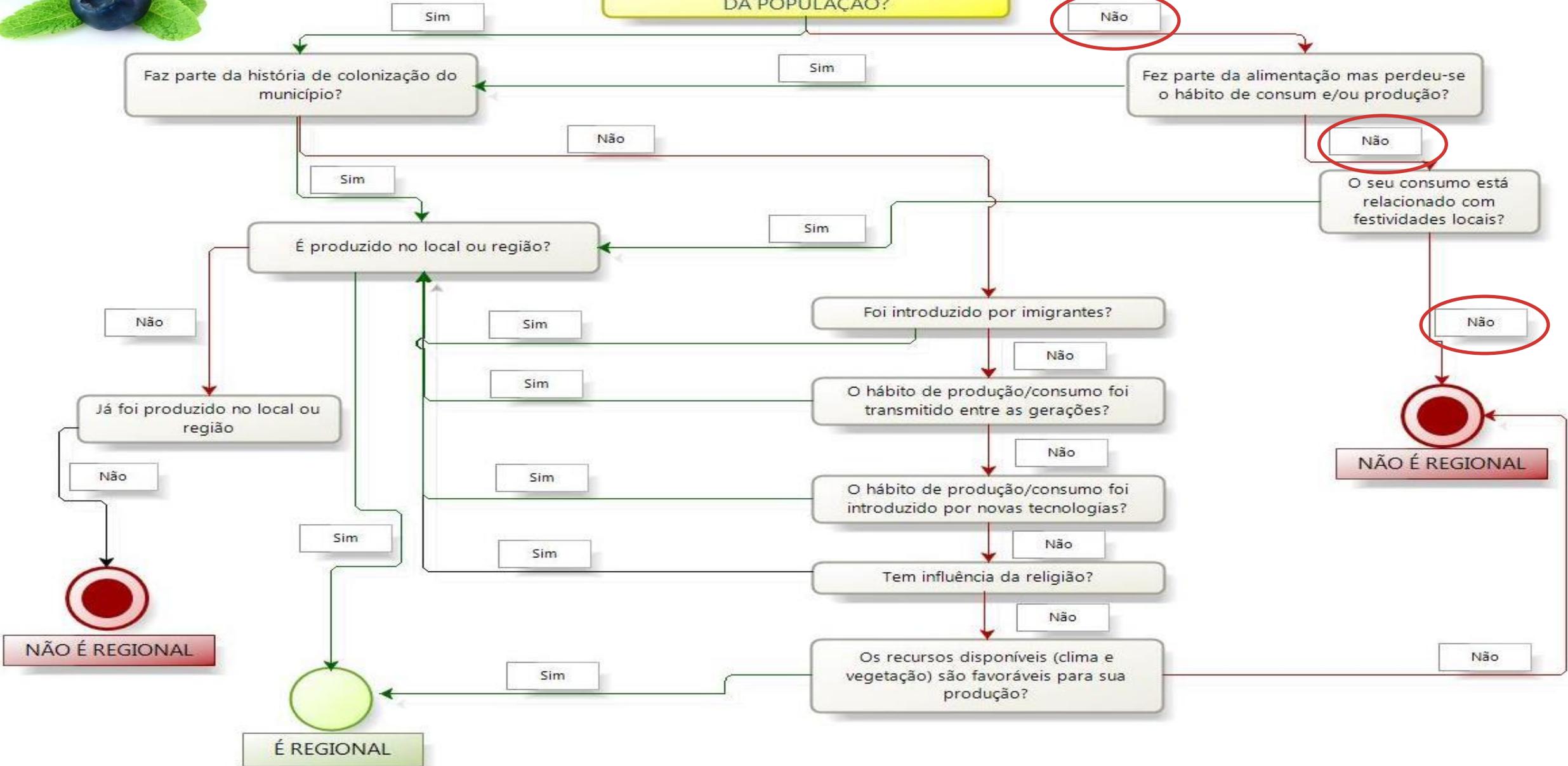
Seleção dos alimentos que irão compor o cardápio





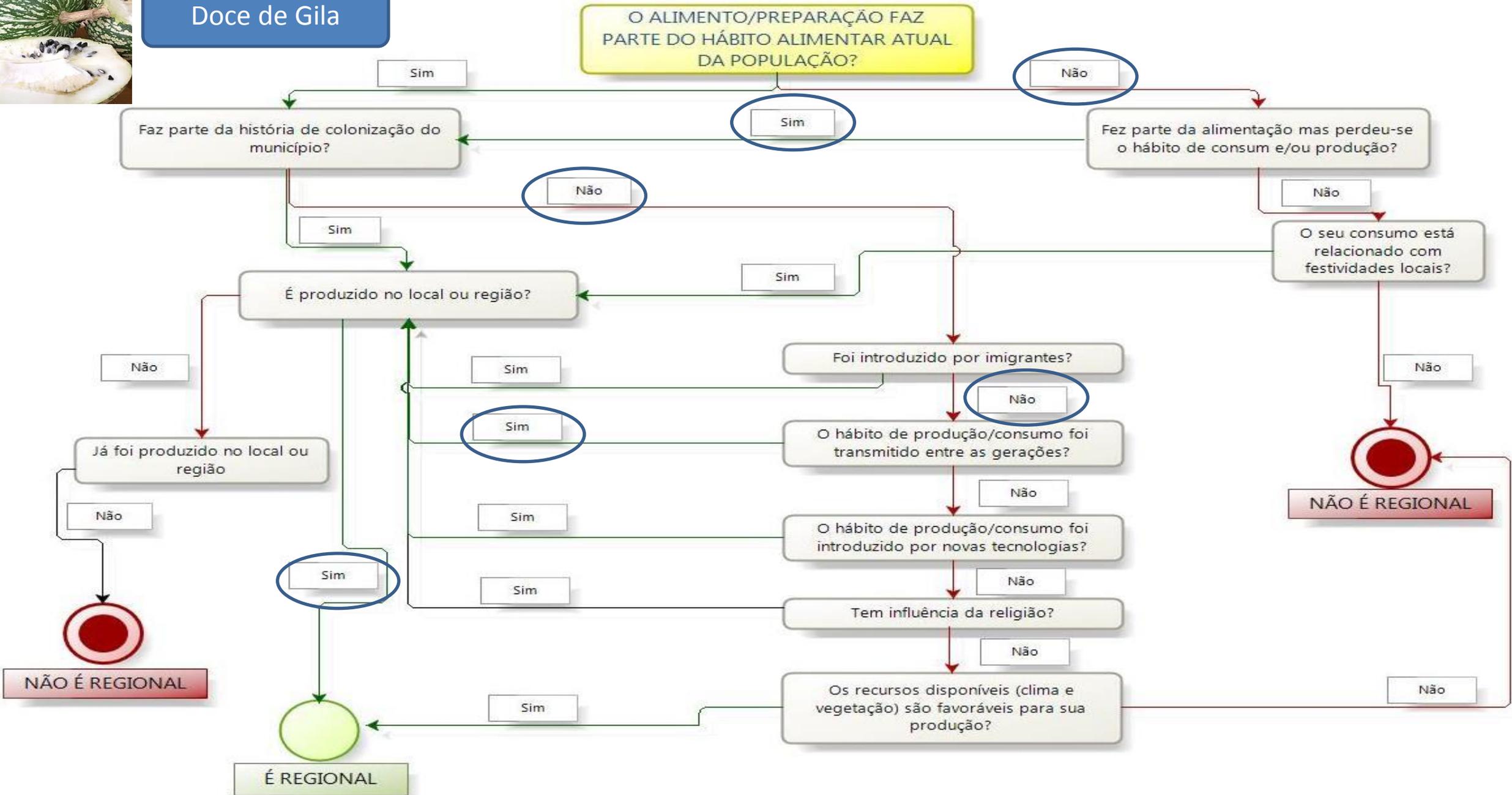
Mirtilo

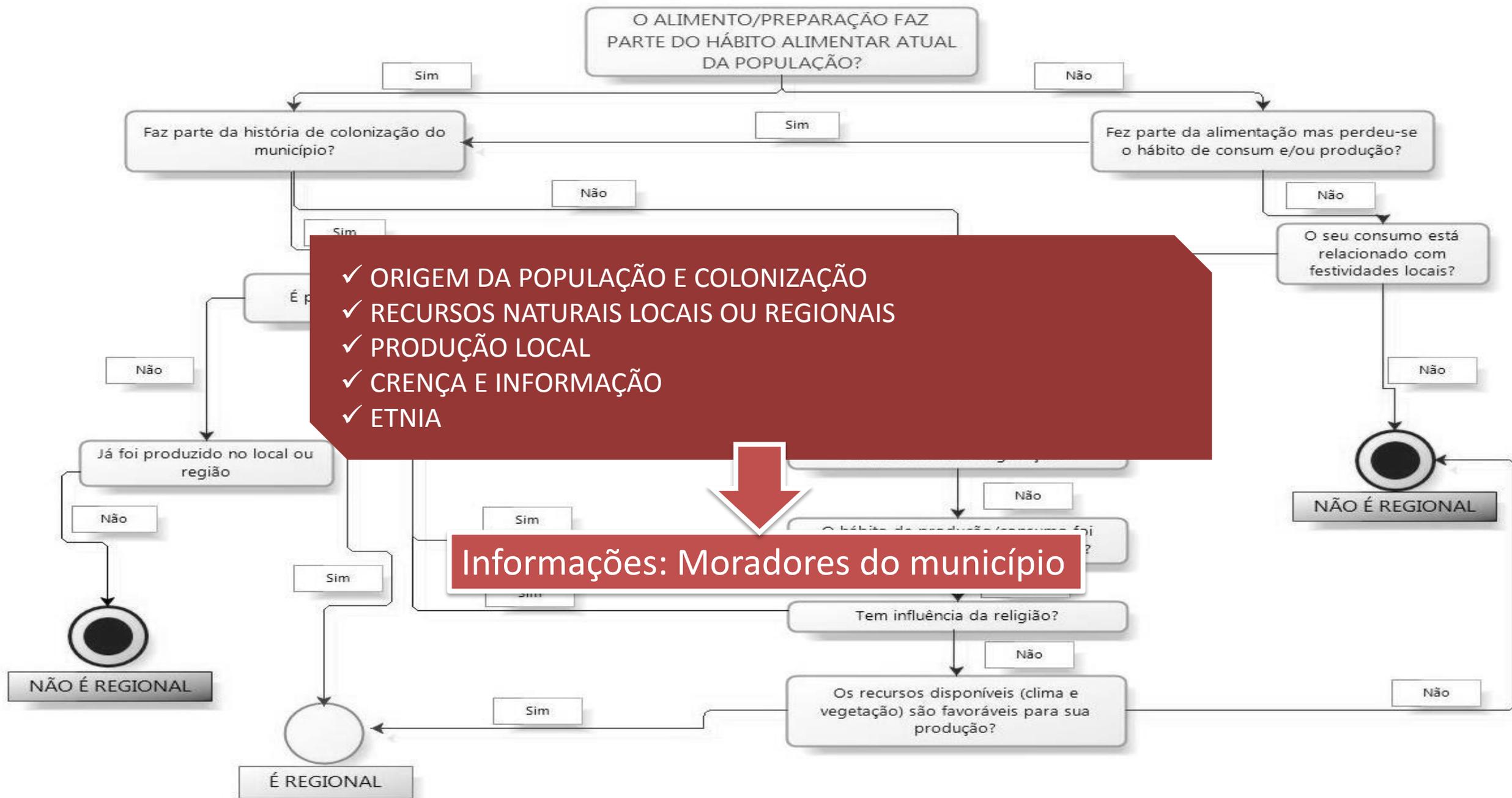
O ALIMENTO/PREPARAÇÃO FAZ PARTE DO HÁBITO ALIMENTAR ATUAL DA POPULAÇÃO?





Doce de Gila





✓ ORIGEM DA POPULAÇÃO E COLONIZAÇÃO
 ✓ RECURSOS NATURAIS LOCAIS OU REGIONAIS
 ✓ PRODUÇÃO LOCAL
 ✓ CRENÇA E INFORMAÇÃO
 ✓ ETNIA



Informações: Moradores do município

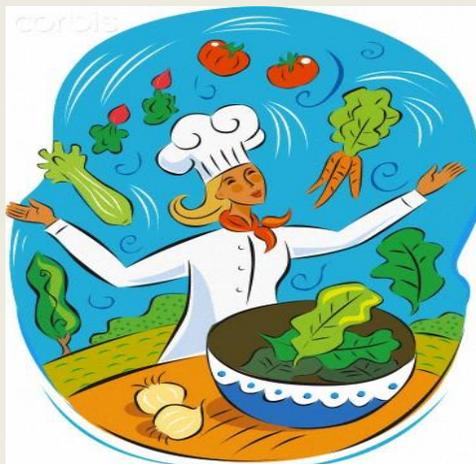
Pesquisar
alimentos
regionais

Mapear alimentos produzidos pela **agricultura familiar** local, preferencialmente **orgânicos**

Identificar os alimentos com **produção sazonal**

Planejar o cardápio

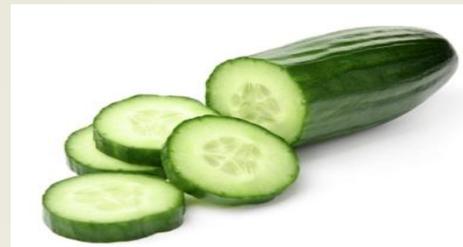
Seleção dos alimentos que irão compor o cardápio



Mapeamento da produção agrícola familiar local

Sazonalidade

O que?
Quanto?
Quando?
Como?
Quem?



- Pepino
- 40 kg por semana
- Setembro à fevereiro
- Orgânico
- Cooperativa A



- Abobrinha verde
- 10 kg por semana
- Setembro à abril
- Convencional
- Agricultor B

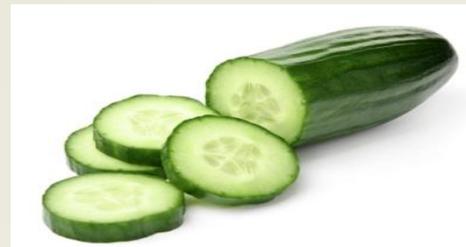
Tabela de sazonalidade do município A

Produtos	Sazonalidade											
	Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	Nov	Dez
Abóbora D'Água	FRACO	MÉDIO	FORTE	FORTE	MÉDIO	FRACO						
Abóbora Japonesa	FRACO	FRACO	FRACO	FRACO	FRACO	FRACO	FRACO	FRACO	FRACO	FRACO	FRACO	FRACO
Abóbora Moranga	FRACO	FRACO	FRACO	FRACO	FRACO	FRACO	FRACO	FRACO	FRACO	FRACO	FRACO	FRACO
Abóbora Paulista	FRACO	FRACO	FRACO	FRACO	FRACO	FRACO	FRACO	FRACO	FRACO	FRACO	FRACO	FRACO
Abóbora Seca	FRACO	FRACO	FRACO	FRACO	FRACO	FRACO	FRACO	FRACO	FRACO	FRACO	FRACO	FRACO
Abobrinha Brasileira	FRACO	FRACO	FRACO	FRACO	FRACO	FRACO	FRACO	FRACO	FRACO	FRACO	FRACO	FRACO
Abobrinha Italiana	FRACO	FRACO	FRACO	FRACO	FRACO	FRACO	FRACO	FRACO	FRACO	FRACO	FRACO	FRACO
Alcachofra	FRACO	FRACO	FRACO	FRACO	FRACO	FRACO	FRACO	FRACO	FRACO	FRACO	FRACO	FRACO
Batata Doce Amarela	FRACO	FRACO	FRACO	FRACO	FRACO	FRACO	FRACO	FRACO	FRACO	FRACO	FRACO	FRACO
Batata Doce Rosada	FRACO	FRACO	FRACO	FRACO	FRACO	FRACO	FRACO	FRACO	FRACO	FRACO	FRACO	FRACO
Berinjela Comum	FRACO	FRACO	FRACO	FRACO	FRACO	FRACO	FRACO	FRACO	FRACO	FRACO	FRACO	FRACO
Berinjela Conserva	FRACO	FRACO	FRACO	FRACO	FRACO	FRACO	FRACO	FRACO	FRACO	FRACO	FRACO	FRACO
Berinjela Japonesa	FRACO	FRACO	FRACO	FRACO	FRACO	FRACO	FRACO	FRACO	FRACO	FRACO	FRACO	FRACO

Mapeamento da produção agrícola familiar local

Sazonalidade

O que?
Quanto?
Quando?
Como?
Quem?



- Pepino
- 40 kg por semana
- Setembro à fevereiro
- Orgânico
- Cooperativa A



- Abobrinha verde
- 10 kg por semana
- Setembro à abril
- Convencional
- Agricultor B

- ✓ Organização de agricultores do município: sindicatos, associações, cooperativas, agricultores individuais, feiras...
- ✓ Representante da Secretaria de Agricultura do município
- ✓ Representante do órgão de assistência técnica: EPAGRI
- ✓ Outros

Troca de informações → Discussões

**Critérios de
Substituição**

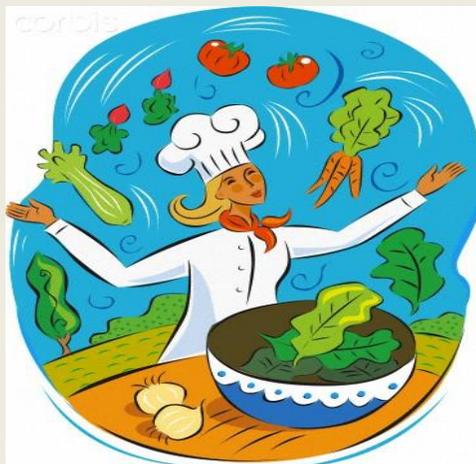
Pesquisar
alimentos
regionais

Mapear alimentos produzidos pela **agricultura familiar** local, preferencialmente **orgânicos**

Identificar os alimentos com **produção sazonal**

Planejar o cardápio

Seleção dos alimentos que irão compor o cardápio



Mapeamento: produção e sazonalidade



- Levantamento dos agricultores familiares e das organizações da agricultura familiar com produção de orgânicos/agroecológicos da região;
- Articulação com o escritório da EPAGRI do município;
- Construir documento norteador da produção e sazonalidade local e regional;

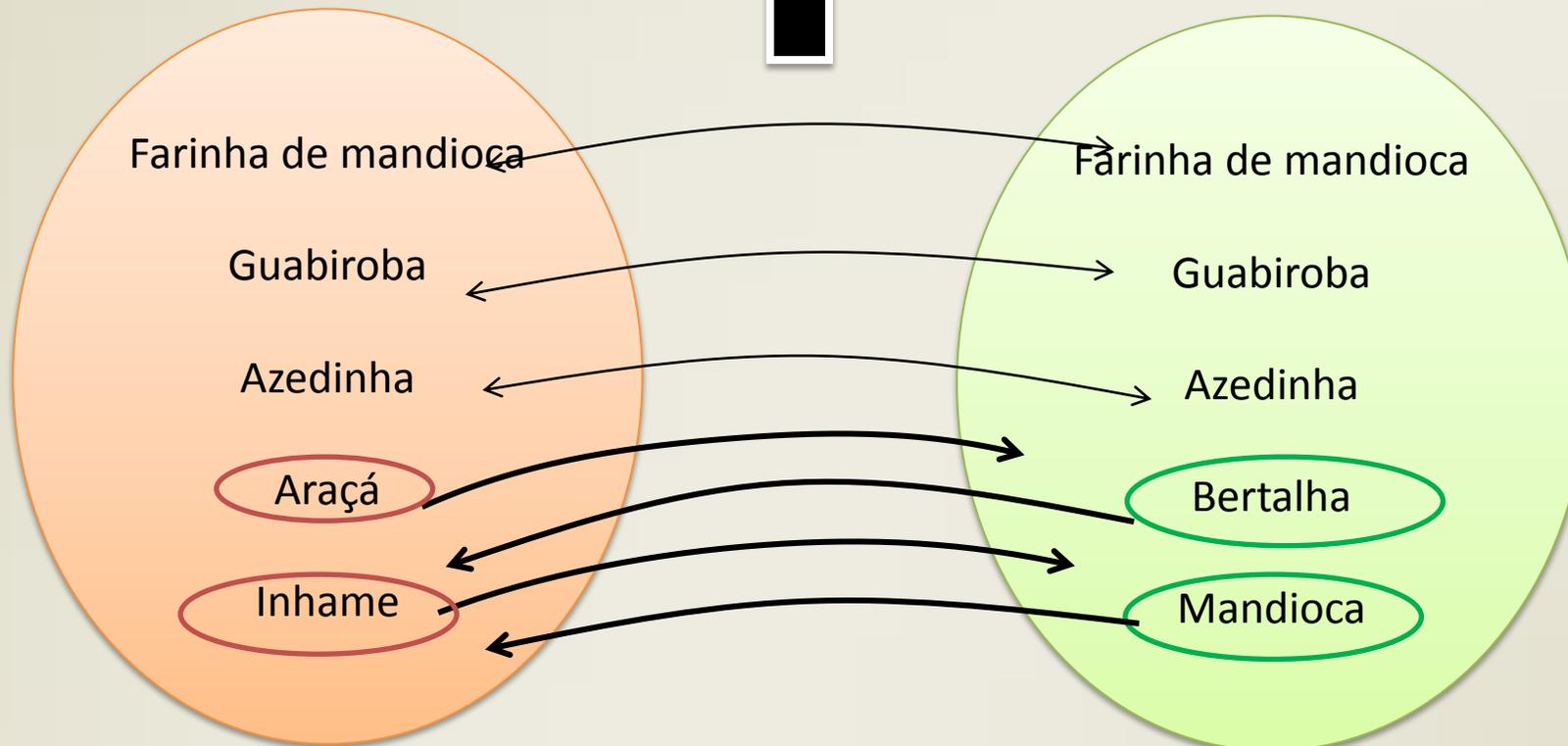


Planejamento do cardápio – Seleção de alimentos



Alimentos regionais

Alimentos produzidos pela agricultura familiar



**Araçá
Inhame**

Possibilidades para a produção pela agricultura familiar

Possibilidades para inserção no cardápio

**Bertalha
Mandioca**

Planejamento do cardápio



 Ferramentas disponíveis:

2) Avaliação qualitativa dos cardápios durante o planejamento:

- AQPC Escola - Metodologia de avaliação nutricional e sensorial, direcionada a cardápios escolares - Auxilia na análise do cardápio, durante e após seu planejamento, visando a inserção de opções alimentares que propiciem uma refeição saudável aos escolares, majoritariamente, com base em duas categorias de alimentos: os recomendados, e os que devem ser controlados na alimentação escolar.





Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio Escolar

AQPC Escola

VEIROS; MARTINELLI, 2012



Avaliação Qualitativa das Preparações do Cardápio Escolar - AQPC Escola

O OBJETIVO DO ESTUDO FOI ELABORAR UMA FERRAMENTA DE AVALIAÇÃO DA QUALIDADE NUTRICIONAL E SENSORIAL DIRECIONADA A CARDÁPIOS ESCOLARES, DENOMINADA MÉTODO DE AVALIAÇÃO QUALITATIVA DAS PREPARAÇÕES DOS CARDÁPIOS ESCOLARES – AQPC ESCOLA. DERIVADO DO MÉTODO AQPC, AMPLAMENTE UTILIZADO PARA REALIZAR A AVALIAÇÃO DE CARDÁPIOS EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO EM GERAL, O AQPC ESCOLA BASEOU-SE EM RECOMENDAÇÕES ORIUNDAS DA LEGISLAÇÃO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR BRASILEIRA. OS ITENS PARA AVALIAÇÃO FORAM DISTRIBUÍDOS EM DUAS CATEGORIAS DO PONTO DE VISTA NUTRICIONAL: OS ALIMENTOS RECOMENDADOS E OS QUE DEVEM SER CONTROLADOS. O MÉTODO DESENVOLVIDO BUSCA ANALISAR A QUALIDADE NUTRICIONAL E SENSORIAL DO CARDÁPIO DURANTE SEU PLANEJAMENTO, VISANDO A INSERÇÃO DE OPÇÕES SAUDÁVEIS QUE PROPICIEM UMA REFEIÇÃO NUTRICIONAL E SENSORIALMENTE ADEQUADA AOS ESCOLARES.

The objective of this study was to develop a tool for nutritional and sensorial quality evaluation, specific to school menus. This we titled Qualitative Evaluation Method of Menu Components for School – QEMC School. It was based on the original QEMC method, which evaluates menus, by menu components, in all foodservice industries. The QEMC School is based on the principles of guidelines established in conformity with national school food legislation. The items assessed were divided in two categories, recommended food and controlled food, from a nutritional point of view. The method developed will be used to analyse nutritional and sensorial quality of menus during planning, to help to include healthy options on menus to offer a nutritional, sensorial and adequate meal for pupils.

INTRODUÇÃO

A prevalência de sobrepeso em crianças e adolescentes tem aumentado em diversos países do mundo, independentemente do grau de desenvolvimento econômico (CORSICA; HOOD, 2011). No Brasil, pesquisas re-

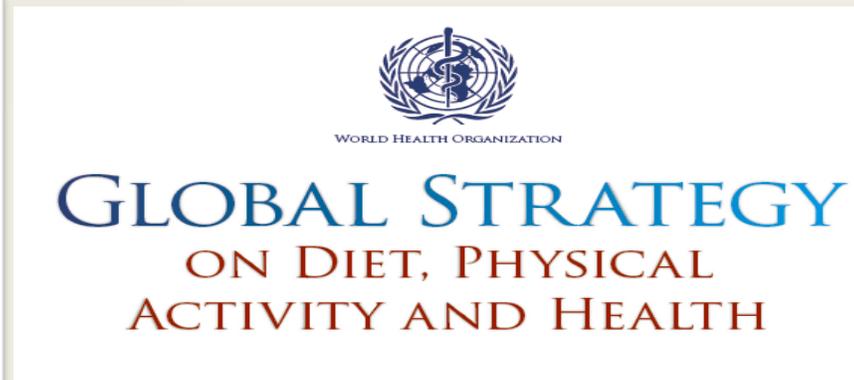
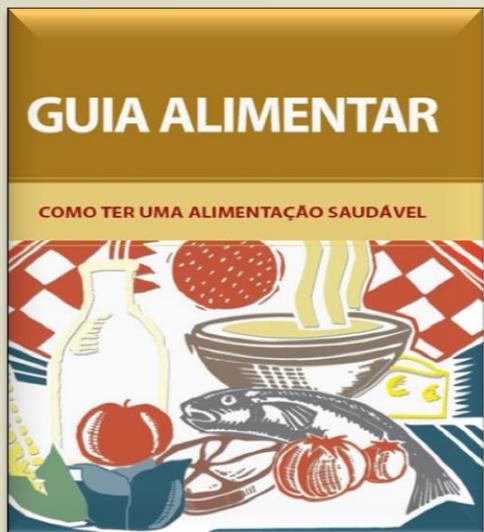
velam que a prevalência de sobrepeso mais que triplicou em crianças de 5 a 9 anos de idade (9,7% em 1975; 33,4% em 2009) e quase quadruplicou para crianças e adolescentes de 10 a 19 anos (5,6% em 1975; 20,5% em 2009) (BRASIL, 2010).

Essas alterações se apresentam intimamente relacionadas às mudanças nos hábitos alimentares, seguindo uma tendência global de aumento do consumo de alimentos industrializados, de doces e, em geral, alimentos com maior densidade energética (POPKIN, 2006).

Estudo realizado em Florianópolis, por meio de inquérito alimentar do dia anterior, com 1.232 crianças de 7 a 10 anos, em escolas públicas e privadas, revelou que apenas 5,5% ingeriram quantidades adequadas de vegetais (duas porções) e 27%, quantidades adequadas de frutas (três porções). Foi observado também um alto consumo de refrigerantes, alimentos doces e lanches salgados (ASSIS et al., 2010). Outro estudo que analisou o consumo do dia anterior de 570 escolares das redes pública e privada, de 9 a 16 anos, em São Luís (MA), identificou baixo consumo de frutas e hortaliças e elevado de açúcares e doces, biscoitos, gorduras, refrigerantes e sucos industrializados (CONCEIÇÃO et al., 2010).

Nesse contexto, as escolas devem assumir uma posição de incentivo à promoção de comportamentos alimentares que auxiliem a formação de hábitos alimentares saudáveis, assegurando a oferta de alimentos e refeições nutricionalmente equilibrados aos escolares (ROBINSON-O'BRIEN et al., 2010). Dessa forma, a escola estará colaborando para que o ambiente escolar não venha a ser obesogênico (BIRCH; ANZMAN, 2010). Ressalta-se ainda que a Estratégia Global para Alimentação, Atividade Física e Saúde da Organização Mundial da Saúde (OMS) recomenda limitar a disponibilidade de produtos com alto teor de sal, açúcar e gordura no ambiente escolar (WHO, 2004).

Nesse contexto, o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) vem sofrendo modificações regulamentares nos últimos anos, restringindo a aquisição de alimentos com alto teor de gordura e sódio e incentivando



WHO

AQPC Escola

Objetivo: avaliar os **cardápios escolares** de modo qualitativo e mais específico

- Pode auxiliar o nutricionista na avaliação do cardápio ainda na fase de **planejamento**
- Pode ser utilizado também para avaliar cardápios **já implantados**

Alimentos Recomendados

AQPC Escola



Frutas in natura



Saladas



Vegetais não amiláceos



Cereais, pães, massas e vegetais
amiláceos



Carnes e ovos



Alimentos integrais



Leguminosas



Leite e derivados

Alimentos que devem ser Controlados

AQPC Escola



Preparações com açúcar adicionado e produtos com açúcar



Enlatados e conservas



Embutidos ou produtos cárneos industrializados



Cereais matinais, bolos e biscoitos



Alimentos industrializados semiprontos ou prontos



Preparação com cor similar na mesma refeição



Alimentos flatulentos e de difícil digestão



Alimentos concentrados, em pó ou desidratados



Bebidas com baixo teor nutricional



Frituras, carnes gordurosas e molhos gordurosos

Suellen Secchi Martinelli

AQPC Escola - Exemplo

SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA- FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA- FEIRA
- Leite com cereal matinal de milho açucarado	- Refresco em pó sabor laranja - Cachorro-quente (pão de cachorro quente com salsicha, extrato de tomate e milho verde em conserva - Melancia em pedaços	-Biscoito Salgado Integral -Composto lácteo sabor coco	- Salada de acelga picada e pepino em conserva - Arroz branco - Peixe assado com legumes (couve-flor, brócolis e vagem)	-Refresco em pó sabor limão - Sanduíche de mortadela com queijo (pão bisnaguinha, mortadela, queijo prato e maionese) - Manga picada

Planilha AQPC Escola – Semanal

Quinta-feira: - Salada de acelga picada e pepino em conserva
 - Arroz branco
 - Peixe assado com legumes (couve-flor, brócolis e vagem)

RECOMENDADO (Presença)								
Dia do cardápio	Frutas <i>in natura</i>	Saladas	Vegetais não amiláceos	Cereais, pães, massas e vegetais amiláceos	Alimentos integrais	Carnes e Ovos	Leguminosas	Leite e derivados
Quinta	Não	Sim	Sim	Sim	Não	Sim	Não	Não

CONTROLADO (Presença)										
Dia do cardápio	Alimentos com açúcar adicionado e produtos com açúcar	Embutidos ou produtos cárneos industrializados	Alimentos industrializados semiprontos ou prontos	Enlatados e conservas	Alimentos concentrados, em pó ou desidratados	Cereais matinais, bolos e biscoitos	Alimentos flatulentos e de difícil digestão	Bebidas com baixo teor nutricional	Preparação com cor similar na mesma refeição	Frituras, carnes gordurosas e molhos gordurosos
Quinta	Não	Não	Não	Sim	Não	Não	Sim	Não	Sim	Não

Análise dos alimentos **Recomendados** para os cardápios da alimentação escolar, segundo o método AQPC Escola

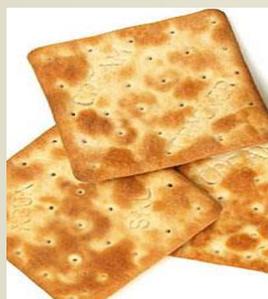
RECOMENDADO (Presença)																	
Semanas do cardápio	nº dias	Frutas <i>in natura</i>		Saladas		Vegetais não amiláceos		Cereais, pães, massas e vegetais amiláceos		Alimentos integrais		Carnes e Ovos		Leguminosas		Leite e derivados	
		n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%
Semana 1	5	0	0	1	20	1	20	4	8	0	0	3	60	0	0	2	40
Semana 2	5	3	60	1	20	1	20	2	40	0	0	2	40	0	0	0	0
Semana 3	5	2	40	1	20	1	20	3	60	0	0	2	40	1	20	1	20
Semana 4	5	2	40	1	20	1	20	3	60	0	0	2	40	0	0	1	20
Total mensal	20	7	35%	4	20%	4	20%	12	60%	1	5%	9	45%	1	5%	5	25%



Análise dos alimentos **Controlados** para os cardápios da alimentação escolar, segundo o método AQPC Escola

CONTROLADO (Presença)

Semanas do cardápio	nº dias	Preparações c/ açúcar adicionado e prod c/ açúcar		Embutidos ou produtos cárneos industrializ		Alimentos industrializ semiprontos ou prontos		Enlatados e conservas		Alimentos concentr., em pó ou desidrat.		Cereais matinais, bolos e biscoitos		Alimentos flatulentos e de difícil digestão		Bebidas com baixo teor nutricional		Preparação com cor = na mesma refeição		Frituras, carnes e molhos gordurosos	
		n	%	n	%	n	%	N	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%
Semana 1	5	4	80	3	60	1	20	1	20	3	60	1	20	1	20	2	40	1	20	3	60
Semana 2	5	3	60	0	0	0	0	1	20	2	40	1	20	0	0	0	0	0	0	0	0
Semana 3	5	2	40	1	20	1	20	1	20	2	40	2	40	1	20	0	0	0	0	2	40
Semana 4	5	3	60	0	0	0	0	1	20	2	40	2	40	0	0	0	0	0	0	1	20
Total mensal	20	12	60	4	20	2	10	5	25	9	45	6	30	1	5	2	10	1	5	6	30



Planilha em Excel

Envio por email: aqpcescola@gmail.com

The image shows a Microsoft Excel spreadsheet with the following content:

	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K
1	AQPC Escola										
2											
3											
4	Instruções para o preenchimento da planilha AQPC ESCOLA										
5	Para a análise do cardápio pelo AQPC Escola, sugere-se que sejam utilizadas planilhas, preenchidas conforme as seguintes etapas:										
6	1. Fazer a análise do cardápio por refeição. O preenchimento deve ser feito com a análise dos alimentos que compõem as preparações e a sua classificação nos itens pertinentes, conforme a recomendação do método. Na planilha "Digitação dos dados", devem ser preenchidas as informações sobre a presença ou a ausência dos alimentos nas refeições, utilizando as opções "Sim" e "Não".										
7	3. A planilha "Análise diária e mensal" pontua o número de vezes que cada item apareceu na semana (n).										
8	4. A planilha "Análise mensal" mostra o percentual (%) de acordo com o número de dias analisados, o resultado do AQPC Escola.										
9	Importante: somente deverão ser preenchidos dados na planilha "Digitação dos dados", as outras planilhas realizam análises automáticas.										

At the bottom of the spreadsheet, there are four tabs: "Instruções", "Digitação dos dados", "Análise diária e semanal", and "Análise mensal". The "Instruções" tab is currently selected. The status bar at the bottom right shows the name "Suellen Secchi Martinelli".

Arquivo | Página Inicial | Inserir | Layout da Página | Fórmulas | Dados | Revisão | Exibição | Suplementos

Colar

Calibri 11

Fonte

Alinhamento

Quebrar Texto Automaticamente

Mesclar e Centralizar

F3			f						
	A	B	C	D	E	F	G	H	
1			RECOMENDADO (Presença)						
2	Semanas	Dia do cardápio	Dias letivos	Frutas <i>in natura</i>	Saladas	Vegetais não amiláceos	Cereais, pães, massas e vegetais amiláceos	Alimentos integrais	
3	Semana 1	Segunda-feira	Sim	Sim	Sim				
4		Terça-feira	Sim	Sim	Sim	Sim			
5		Quarta-feira	Sim	Não	Não	Não			
6		Quinta-feira	Sim	Sim	Sim				
7		Sexta-feira	Sim	Sim	Sim				
8	Semana 2	Segunda-feira							
9		Terça-feira							
10		Quarta-feira							
11		Quinta-feira							
12		Sexta-feira							

	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O	P	Q	R
1			RECOMENDADO (Presença)															
2	Semanas do cardápio	Nº dias	Frutas <i>in natura</i>		Saladas		Vegetais não amiláceos		Cereais, pães, massas e vegetais amiláceos		Alimentos integrais		Carnes e ovos		Leguminosas		Leite e derivados	
3			n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%
4	Semana 1	5	4	80%	4	80%	3	60%	5	100%	3	60%	4	80%	4	80%	4	80%
5	Semana 2	5	4	80%	4	80%	3	60%	4	80%	3	60%	0	0%	0	0%	0	0%
6	Semana 3	5	3	60%	3	60%	3	60%	3	60%	0	0%	0	0%	0	0%	0	0%
7	Semana 4	5	4	80%	4	80%	3	60%	4	80%	3	60%	0	0%	0	0%	0	0%
8	Total mensal	20	15	75%	15	75%	12	60%	16	80%	9	45%	4	20%	4	20%	4	20%

S	T	U	V	W	X	Y	Z	AA	AB	AC	AD	AE	AF	AG	AH	AI	AJ	AK	AL
CONTROLADO (Presença)																			
Preparações com açúcar adicionado e produtos com açúcar		Embutidos ou produtos cárneos industrializados		Alimentos industrializados semiprontos ou prontos		Enlatados e conservas		Alimentos concentrados, em pó ou desidratados		Cereais matinais, bolos e biscoitos		Alimentos flatulentos e de difícil digestão		Bebidas com baixo teor nutricional		Preparação com cor similar na mesma refeição		Frituras, carnes gordurosas e molhos gordurosos	
n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%
5	100%	3	60%	4	80%	4	80%	3	60%	5	100%	3	60%	3	60%	5	100%	3	60%
4	80%	3	60%	4	80%	4	80%	3	60%	4	80%	3	60%	3	60%	4	80%	3	60%
3	60%	0	0%	3	60%	3	60%	3	60%	3	60%	0	0%	3	60%	3	60%	0	0%
4	80%	3	60%	4	0%	4	80%	3	60%	4	80%	3	60%	3	60%	4	80%	3	60%
16	80%	9	45%	15	75%	15	75%	12	60%	16	80%	9	45%	12	60%	16	80%	9	45%

Planejamento das compras



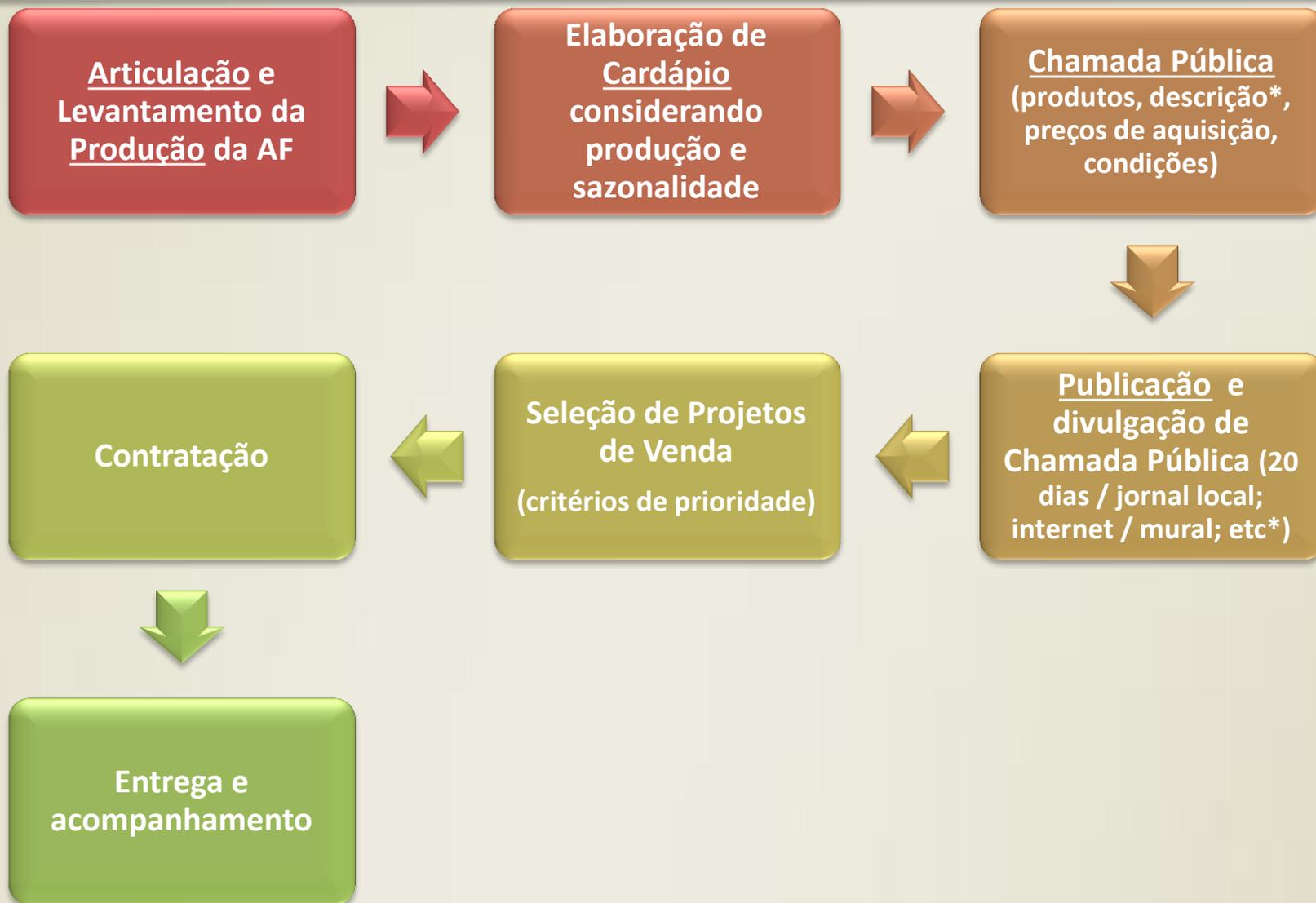
 Normativas vigentes para compra da agricultura familiar:

- Lei nº 11.947/2009;
- Resolução FNDE nº 26/2013;
- Resolução FNDE nº 04/2015.

Compra de alimentos orgânicos e agroecológicos para a alimentação escolar seguem as mesmas normativas e o mesmo fluxograma que as compras de alimentos da agricultura familiar com dispensa do procedimento licitatório!



Fluxo de compras da agricultura familiar



Planejamento das compras



-  Considerando que a compra direta de alimentos da agricultura familiar para a alimentação escolar visa:
- Promover o desenvolvimento e a economia local;
 - Oferecer uma alimentação de qualidade aos escolares;
 - Incentivar o consumo de alimentos menos processados e mais *in natura*;
 - Fomentar a produção de alimentos de maneira mais sustentável;
 - Promover maior variedade na alimentação a partir da diversidade agrícola local; (entre outros)

...



Planejamento das compras



Sugere-se:

- Realizar mais de uma chamada pública por ano, considerando o mapeamento e a sazonalidade da produção local;
- Caso não seja possível: prever na chamada pública anual, a entrega de produtos de acordo com a sazonalidade;
- Elaborar especificação técnica dos gêneros alimentícios descrevendo quais alimentos devem ser orgânicos e/ou agroecológicos – com comprovação;
- Realizar pesquisa de preço no mercado local, considerando a descrição de “alimentos orgânicos” – com comprovação;



Planejamento das compras



 Especificação técnica dos gêneros alimentícios:

Não pode conter:

- Marca de alimentos;
- Especificações técnicas tendenciosas e/ou restritivas a uma única marca.

Recomenda-se evitar:

- Especificações com definição de tamanho para FLV;
- Especificações com definição de peso unitário para FLV;
- Solicitação de entregas de FLV em embalagens individuais.

Deve conter:

- Especificações sobre período de maturação adequado ao consumo imediato (FLV);
- Definição da frequência e local de entrega;
- Definição do período do ano para entrega de cada produto;
- Definição da quantidade total e por entrega de cada produto.

Recomenda-se conter

- Definição de quantidades de FLV em quilos, unidades ou maçãs;
- Solicitação de amostras (para alimentos que não sejam FLV);
- Definição de alimentos orgânicos (com comprovação) na pauta de compras.

Planejamento das compras



 Pesquisas de preços de alimentos orgânicos e/ou agroecológicos:

- ✓ Para alimentos orgânicos/agroecológicos a EEx deverá realizar os mesmos procedimentos de pesquisa de preço previstas nas normativas, porém deve ser realizada somente entre os fornecedores desses alimentos.
- ✓ Caso não haja locais para a pesquisa de preço de alimentos **orgânicos/agroecológicos**, pode-se considerar o preço dos alimentos convencionais acrescidos de até 30% no valor.



Planejamento das compras



Seleção dos projetos de vendas:

- Para os itens descritos no edital como orgânicos e/ou agroecológicos, somente os projetos de vendas prevendo esses alimentos poderão concorrer;
- Seguir a ordem de prioridade prevista no artigo 25 da Resolução FNDE nº 04/2015, desconsiderando o item II do § 2º.



Execução



-  Ferramentas disponíveis:
- Análise da aquisição de alimentos de acordo com a modalidade de compra:

Avaliação da Aquisição de Gêneros Alimentícios (AGA) - Metodologia de avaliação específica dos alimentos adquiridos, com base nas categorias propostas pelo AQPC Escola - Auxilia na análise dos alimentos adquiridos, de acordo com as dimensões de qualidade nutricional, regulamentar e sustentável.



Execução



-  Subsídio para Educação Alimentar e Nutricional;
-  Apoio do CAE: sensibilização da gestão e comunidade escolar a respeito dos benefícios para o município quanto à utilização destes alimentos no PNAE, assim como no monitoramento da utilização de orgânicos e agroecológicos na alimentação escolar.



Método para avaliação da Aquisição de Gêneros Alimentícios (AGA)



Suellen Secchi Martinelli
Panmela Soares
Rafaela Karen Fabri
Marcela Boro Veiros
Suzi Barletto Cavalli

Carla Rosane Paz Arruda Teo
Rozane Marcia Triches
(Orgs.)

ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

construindo interfaces entre saúde, educação
e desenvolvimento



ARGOS
Editora da Unochapecó

Dimensões da qualidade avaliadas pelo Método AGA

Nutricional

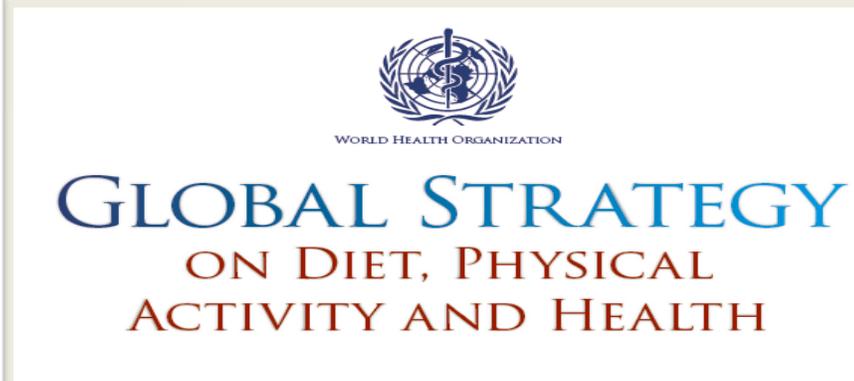
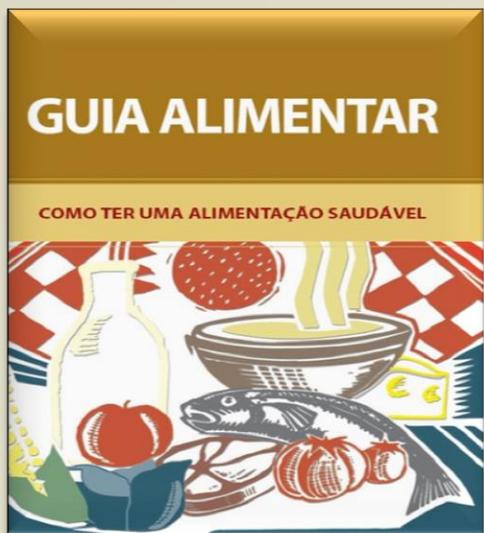
- Alimentos **controlados**: alimentos com alto teor de sódio, açúcar, gorduras trans e saturada
- Alimentos **proibidos**: bebidas de baixo teor nutricional
- Alimentos **recomendados**: frutas, vegetais, alimentos integrais, carnes com baixo teor de gordura, leguminosas, leites e derivados

Regulamentar

- Quantidade **per capita semanal de vegetais e frutas**
- Proibição da aquisição de **bebidas** de baixo valor nutricional
- **Restrição financeira da aquisição** de alimentos com alto teor de sódio, açúcar, gorduras saturada e trans
- Obrigatoriedade da aquisição de gêneros alimentícios diretamente da **agricultura familiar**

Sustentabilidade

- Aquisição de alimentos da **agricultura familiar**
- Aquisição de alimentos **orgânicos**



WHO

Avaliação Qualitativa das Preparações do **Cardápio Escolar** - AQPC Escola

Alimentos recomendados

Alimentos controlados

Alimentos Recomendados

AGA



Frutas



Cereais, pães, massas, farinhas e fermentos



Temperos utilizados em pequenas quantidades nas preparações



Vegetais com até 10% de carboidrato (grupo 1 ao 5)



Vegetais com mais que 20% de carboidrato (grupo 6)



Carnes com baixo teor de gordura



Alimentos integrais



Leguminosas



Leite e derivados com teor reduzido de gordura saturada

Alimentos que devem ser Controlados

AGA



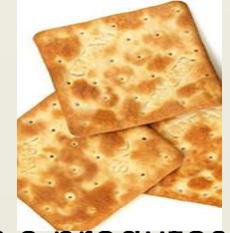
Alimentos com alto teor de açúcar e produtos açucarados



Alimentos compostos



Carnes gordurosas, embutidos ou produtos cárneos industrializados, queijos e molhos com alto teor de sódio e/ou gordura saturada



Biscoitos e produtos salgados



Preparações semi-prontas ou prontas



Bebidas com baixo teor nutricional



Enlatados e conservas



Alimentos concentrados, em pó ou desidratados



Óleo



Bebidas na forma de grão torrado e moído e/ou bebidas de infusão



Sal



Açúcar

Análise da aquisição de alimentos – Método AGA

a. Categorias	b. Item	c. Qtdade comprada	d. Unidade		e. Qtdade (quilos)	f. Preço/ unidade	g. Preço Total
Frutas	Banana Caturra	11.980	1	Kg	11.980	0,90	10.782,00
	Laranja lima	6.808	1	Kg	6.808	1,50	10.212,00
	h.TOTAL	18.788	-	-	18.788	-	20.994,00
VEGETAIS (grupo 1 ao 5)	Acelga	876	1	Kg	876	1,00	876,00
	Alface crespa	3.904	0,5	Pé	1.952	0,90	3.513,60
	Repolho	460	1	Kg	460	0,75	345,00
	h.TOTAL	5.240	-	-	3.288	-	4.734,60
Cereais, pães, massas, farinhas e fermentos	Arroz branco	11.836	1	Kg	11.836	1,52	17.990,72
	Macarrão penne	4.554	0,5	Kg	2.277	1,89	8.609,79
	Canjica de milho	1.936	0,5	Kg	968	0,69	1.335,84
	Pão francês	9.180	0,05	Kg	459	4,36	40.065,00
	h.TOTAL	27.506	-	-	15.540	-	68.001,35

Exemplo de aplicação do método AGA

<i>Categorias</i>	Licitação			Chamada pública			Quantidade per capita semanal (kg)
	n*	Quantidade (kg)	Valor (R\$)	n*	Quantidade (kg)	Valor (R\$)	
Frutas	1	35235	68708,25	6	51432	63150,40	0,538
Vegetais (Grupo 1 ao 5)	4	11130	18723,30	6	12122	16372,60	0,144
Vegetais (Grupo 6)	1	2430	3450,60	2	3570	4527,00	0,037
Ervas, especiarias e vegetais complementares (Grupo 7)	1	842	10098,00	0	0	0,00	0,005
Cereais, pães, massas, farinhas e fermentos	8	32456	79790,38	0	0	0,00	0,201
Alimentos integrais	0	0	0,00	0	0	0,00	0,000
Carnes com baixo teor de gordura e ovos	4	27864	109780,89	0	0	0,00	0,173
Leguminosas	1	7667	22464,31	0	0	0,00	0,048
Leite e derivados com teor reduzido de gordura saturada	1	54060	58979,46	0	0	0,00	0,335
Temperos utilizados em pequenas quantidades nas preparações	1	413	469,15	0	0	0,00	0,003
TOTAL	22	172096	372464,34	14	67124	84050,00	1,484

SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA- FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA- FEIRA
- Leite com cereal matinal de milho açucarado	- Refresco em pó sabor laranja - Cachorro-quente (pão de cachorro quente com salsicha, extrato de tomate e milho verde em conserva - Melancia em pedaços	-Biscoito Salgado Integral -Composto lácteo sabor coco	- Salada de acelga picada e pepino em conserva - Arroz branco - Peixe (polaca do Alasca) assado com legumes (couve-flor, brócolis e vagem)	-Refresco em pó sabor limão - Sanduíche de mortadela com queijo (pão bisnaguinha, mortadela, queijo prato e maionese) - Manga picada

Cardápio + Lista de compras

Alimentos e preparações regionais

Alimentos orgânicos

Alimentos da agricultura familiar local

Alimentos transgênicos

Alimentos não sazonais

Alimentos de longas distâncias

Orgânicos e agroecológicos no PNAE



ETAPAS PARA INCLUSÃO:



Normativas Vigentes



Referências para o PNAE:

- Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009 – Dispõe sobre o atendimento à alimentação escolar (...) e dá outras providências;
- Lei nº 12.982, de 28 de maio de 2014 – Determina o provimento de alimentação escolar adequada aos alunos portadores de estado ou de condição de saúde específica;
- Resolução/CD/FNDE nº 26, de 17 de junho de 2013 – Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do PNAE;
- Resolução/CD/FNDE/MEC nº 4, de 3 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 PNAE;
- NOTA TÉCNICA Nº 01/2011 - Posicionamento da COTAN em relação às bebidas a base de frutas
- Nota Técnica nº 04/2013 – Inclusão de Pescado Na Alimentação Escolar;
- NOTA TÉCNICA Nº 01/2014 - Restrição da oferta de doces e preparações doces na alimentação escolar.



*“Brilhante desse
jeito....
E desse
tamanho!!!!*

*Essa maçã só pode
estar envenenada!”*



OBRIGADO!

www.cecaneesc.ufsc.br

cecaneesc@contato.ufsc.br

(48)3721-2784

