

FUNDO NACIONAL
DE DESENVOLVIMENTO DA EDUCAÇÃO

NUTRICIONISTAS DO PNAE

MANUAL DE APOIO PARA

As Atividades Técnicas do Nutricionista no Âmbito do PNAE



Brasília - DF
2017

Presidente da República
Michel Miguel Elias Temer Lulia

Ministro da Educação
José Mendonça Bezerra Filho

Presidente do FNDE
Silvio de Sousa Pinheiro

Diretor de Ações Educacionais
José Fernando Uchôa Costa Neto

Coordenadora-Geral do Programa Nacional de Alimentação Escolar – CGPAE
Karine Silva dos Santos

Coordenadora de Segurança Alimentar e Nutricional – COSAN
Solange Fernandes de Freitas Castro

Elaboração
Olavo de Oliveira Braga Neto

Revisão
Beatriz Ribeiro Ferreira Pucci - DAPAE/FNDE
Sara Regina Souto Lopes – DIDAF/FNDE
Anelise Regina Royer Pinto - CECANE/SC
Anete Verena Tittoni Corso - CECANE/SC
Janaina das Neves - CECANE/SC
Jussara Cardoso Damiani - CECANE/SC
Manuella de Souza Machado - CECANE/SC
Priscila Porrua - CECANE/SC

Ilustrações
Vitória Damo Curtarelli – CECANE/SC

Fotografias
Acervo Ministério da Educação - MEC
Acervo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação - FNDE
Acervo Secretaria Especial de Agricultura Familiar e do Desenvolvimento Agrário
Acervo Ministério da Saúde – MS
Eduardo Aigner
João Bittar

Projeto gráfico, diagramação, capa e arte-final
Sara Mota Ribeiro – FNDE/Assec
Ascom/FNDE

M294 Manual de apoio para atividades técnicas do nutricionista no âmbito do PNAE / Programa Nacional de Alimentação Escolar. – Brasília : FNDE, 2017.
78 p. : il. color.

1. Nutrição. 2. Nutricionistas - Orientação profissional. 3. Alimentação escolar. I. Programa Nacional de Alimentação Escolar (Brasil). II. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (Brasil). III. Título.

CDU 612.39



SUMÁRIO

Apresentação..... 6

Introdução..... 9

Capítulo I – Plano Anual de Trabalho..... 12

Capítulo II – Cardápios da Alimentação Escolar..... 19

Capítulo III – Fichas Técnicas de Preparação..... 24

Capítulo IV – Ações de Educação Alimentar e Nutricional..... 28

Capítulo V – Teste de Aceitabilidade..... 36

Capítulo VI – Diagnóstico Nutricional..... 43

Capítulo VII – Necessidades Alimentares Especiais..... 47

Capítulo VIII – Interação com os Agricultores Familiares..... 50

Capítulo IX – Processo Licitatório e Chamada Pública..... 55

Capítulo X – Controle de Qualidade..... 60

Capítulo XI – Assessoria ao Conselho de Alimentação Escolar..... 65

Capítulo XII – Atividades Complementares..... 68

Para saber mais..... 70

Referências Bibliográficas..... 71

Anexos..... 75

APRESENTAÇÃO



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.

O PNAE é o mais antigo programa do governo brasileiro na área de alimentação escolar e de Segurança Alimentar e Nutricional (SAN), sendo considerado um dos maiores e mais abrangentes do mundo no que se refere ao atendimento universal aos escolares e a garantia do direito humano à alimentação adequada e saudável.

Esta política pública, gerenciada pelo FNDE, atende a todos os alunos matriculados na Educação Básica nas etapas Educação Infantil (creche e pré-escola), Ensino Fundamental e Ensino Médio e nas modalidades indígena, quilombola, Atendimento Educacional Especializado (AEE) e Educação de Jovens e Adultos (EJA), matriculados em escolas públicas, filantrópicas, comunitárias (conveniadas com o poder público) e confessionais (mantidas por entidades filantrópicas), bem como aqueles matriculados nas escolas federais, em conformidade com o Censo Escolar do ano anterior ao do atendimento.

O PNAE tem por objetivo contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de hábitos 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 em que permanecem na escola.

Para atingir as metas do milênio para a Educação e a Saúde, o Governo Federal, por meio da Portaria Interministerial nº 1010/2006 - Saúde e Educação, instituiu 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.

Nos últimos anos, o PNAE passou por uma série de transformações que levaram à expansão e diferenciação no atendimento aos escolares brasileiros. O Programa vem dando ênfase, ainda, ao fortalecimento de seu papel na educação e promoção de hábitos alimentares adequados do estudante, além do amplo enfoque dado à relação do escolar e do alimento a ele oferecido com as cadeias produtivas de alimentos, tendo em vista a adoção de práticas adequadas e saudáveis no ambiente escolar.

É relevante mencionar o crescente quantitativo de nutricionistas atuando hoje no PNAE. Essa trajetória teve inicio com a institucionalização da inserção do nutricionista no Programa e configurou-se inicialmente pela Lei n° 8.913, de 12 de julho de 1994, a qual foi marcante na história do Programa. Essa Lei em seu artigo 4° dispõe que: a elaboração dos cardápios dos programas de alimentação escolar, sob a responsabilidade dos Estados e Municípios, através de nutricionista capacitado respeitando os hábitos alimentares de cada localidade e sua vocação agrícola. Ademais, a Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009, estabelece que a responsabilidade técnica pela alimentação escolar nos Estados, no Distrito Federal, nos Municípios e nas escolas federais é do nutricionista, e a Resolução CD/FNDE nº 26, de 17 de junho de 2013, complementa que este deve ser, obrigatoriamente, vinculado ao setor de alimentação escolar da Entidade Executora.

A Resolução do Conselho Federal de Nutricionistas – CFN n° 465/2010, atualizou as atribuições previstas na rotina desse profissional. Em consonância com outras normativas federais vigentes, inserindo atividades técnicas obrigatórias dos nutricionistas no âmbito do PNAE. Estas inicialmente limitavam-se à elaboração do cardápio, mas que incorporou muitas outras atividades técnicas na rotina do profissional, ampliando a complexidade de suas ações.

Desta forma, a Coordenação de Segurança Alimentar e Nutricional do PNAE elaborou este Manual, com o intuito de orientar a respeito de estratégias práticas para a execução e operacionalização das atribuições dos nutricionistas no âmbito do Programa, que são de fundamental importância, uma vez que os materiais existentes ainda não esgotam o tema, sendo necessário o desenvolvimento de novas informações relativas às possibilidades de sanar as principais dificuldades e obstáculos de atuação desse profissional no PNAE.

Desejamos a você uma boa leitura e esperamos que este material possa auxiliá-lo no desenvolvimento de suas atividades e que ele inspire novos caminhos!

Silvio Pinheiro
Presidente do FNDE

LISTA DE ABREVIATURAS

AEE	Atendimento Educacional Especializado
AF	Agricultura Familiar
ANVISA	Agência Nacional de Vigilância Sanitária
BPFs	Boas Práticas de Fabricação
CAE	Conselho de Alimentação Escolar
CFN	Conselho Federal de Nutricionistas
CECANE	Centro Colaborador em Alimentação e Nutrição do Escolar
CGPAE	Coordenação Geral do Programa de Alimentação Escolar
COSAN	Coordenação de Segurança Alimentar e Nutricional
DIDAF	Divisão de Desenvolvimento da Agricultura Familiar
EAN	Educação Alimentar e Nutricional
EEx	Entidade Executora
EJA	Educação de Jovens e Adultos
FNDE	Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação
FC	Fator de Correção
FTP	Ficha Técnica de Preparação
GTI-M	Grupo de Trabalho Intersetorial Municipal
IBGE	Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística
IMC	Índice de Massa Corporal
MEC	Ministério da Educação
MDS	Ministério do Desenvolvimento Social
MS	Ministério da Saúde
NAE	Necessidades Alimentares Especiais
OMS	Organização Mundial de Saúde
PAE	Programa de Alimentação Escolar
PB	Per capita bruto
PCNs	Parâmetros Curriculares Nacionais
PL	Per capita líquido
PNAE	Programa Nacional de Alimentação Escolar
PNLD	Programa Nacional do Livro Didático
POPs	Procedimentos Operacionais Padronizados
PPA	Plano Plurianual
PPP	Projeto Político Pedagógico
PSE	Programa Saúde na Escola
QT	Quadro Técnico
RDC	Resolução da Diretoria Colegiada
RT	Responsável Técnico
SIGPC	Sistema de Gestão de Prestação de Contas
SIGECON	Sistema de Gestão de Conselhos
SISVAN	Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional
VAN	Vigilância Alimentar e Nutricional

INTRODUÇÃO



O Manual de Apoio para as atividades técnicas do Nutricionista no âmbito do PNAE apresenta um conjunto de informações e recomendações referente às atribuições dos Nutricionistas que atuam na alimentação escolar. Almeja-se com este manual proporcionar um suporte teórico e prático para a atuação de todos os nutricionistas.

O capítulo 1 descreve as recomendações e os princípios orientadores para elaborar planos de trabalho de acordo com a Resolução CFN nº 465/2010, constituindo-se em um instrumento de planejamento que deve conter os seguintes itens: detalhamento das atividades, projetos e programas, justificativa, estratégias operacionais, locais, órgãos executores, cronograma de execução, metas, cronograma de execução financeira, orçamento e instrumentos avaliativos.

O capítulo 2 traz orientações para elaboração dos cardápios da alimentação escolar mostrando que a escolha do cardápio deva extrapolar a definição do que os escolares irão comer. É importante que haja um planejamento, em que serão observadas as peculiaridades quanto a hábitos e restrições alimentares dos alunos, a oferta e produção de gêneros alimentícios da região e a estrutura da cozinha para preparação dos alimentos. Nesse capítulo se propõe uma padronização dos modelos de cardápios contendo informações mínimas exigidas e que poderá ser adotada e adaptada à realidade de cada Entidade Executora.

O capítulo 3 detalha aspectos referentes às Fichas Técnicas de Preparação (FTP) que são instrumentos de apoio operacional por meio do qual nutricionista faz o levantando dos custos, o preparo e o cálculo do valor nutricional da preparação. Sugere-se, também, um modelo padrão de FTP a ser adotado, fornecendo informações e instruções claras dos itens que deverão estar presentes.

O capítulo 4 propõe a realização de Educação Alimentar e Nutricional (EAN) a fim de incentivar a inclusão deste assunto no currículo escolar norteando os nutricionistas. Além disso, este capítulo pode ser utilizado como uma ferramenta de exemplos práticos para os educadores nas disciplinas em que lecionam.

O capítulo 5 enuncia recomendações para a aplicação do Teste de Aceitabilidade com o objetivo de medir o índice de aceitabilidade da alimentação oferecida aos escolares, descrevendo as metodologias definidas pelo FNDE.

O capítulo 6 traz orientações para o Diagnóstico Nutricional que é de suma importância no acompanhamento do processo de crescimento e desenvolvimento dos escolares. Ressaltamos o esforço do governo federal nesse momento de transição nutricional, especialmente com a crescente prevalência de sobrepeso e obesidade no Brasil e no mundo atentando precocemente para possíveis agravos à saúde e riscos de morbimortalidade decorrentes da má alimentação.

O capítulo 7 descreve sobre as Necessidades Alimentares Especiais (NAE), pois o nutricionista deve estimular a identificação de escolares com NAE, para que recebam atendimento adequado no PNAE de acordo com a Lei 12.982, a qual determina o provimento de alimentação escolar adequada aos alunos que apresentem estado

ou condição de saúde específica.

O capítulo 8 incentiva a interação do nutricionista da alimentação escolar com os agricultores familiares e empreendedores familiares rurais e suas organizações, de forma a conhecer a produção local para que seus produtos sejam inseridos na alimentação escolar, elaborando cardápios sazonais que levem em conta a diversidade de alimentos regionais, assim como realizar o mapeamento de agricultores norteando a demanda e a oferta.

O capítulo 9 refere-se à participação do nutricionista no processo licitatório e na chamada pública para aquisição de gêneros alimentícios, no que se refere à parte técnica de especificação, quantitativos, entre outros.

O capítulo 10 traz o controle de qualidade na alimentação escolar e nele demonstra-se que a matéria-prima, as condições higiênicas do ambiente de trabalho e as técnicas de manipulação dos alimentos são fatores importantes a serem considerados na produção e fornecimento de alimentos seguros e de qualidade.

O capítulo 11 é destinado à assessoria ao Conselho de Alimentação Escolar no que diz respeito à execução técnica do PNAE.

O capítulo 12 apresenta, em linhas gerais, informações a respeito das atividades complementares a serem desenvolvidas pelos nutricionistas, no âmbito do PNAE.

Em uma seção final, são listadas as Notas Técnicas publicadas até o momento pelo FNDE. Estas se constituem em documentos norteadores para o esclarecimento de diversas dúvidas referente à execução do PNAE.

CAPÍTULO 1
PLANO ANUAL DE TRABALHO



Elaborar o Plano Anual de Trabalho do PNAE, contemplando os procedimentos adotados para o desenvolvimento das atribuições;

Atribuições obrigatórias do nutricionista no âmbito do Programa de Alimentação Escolar, conforme artigo 3º da Resolução nº 465 de 23 de agosto de 2010 do Conselho Federal de Nutricionista.

Neste capítulo descrevemos as recomendações e princípios guiadores para elaboração dos planos de trabalho do nutricionista que atua no PNAE. Este documento foi escrito no contexto da gestão participativa, ou seja, é muito importante que você possa construí-lo em conjunto com outros profissionais (educação e saúde) e gestores.

Compete ao nutricionista, vinculado à Entidade Executora, no âmbito PNAE, elaborar o Plano Anual de Trabalho, contemplando os procedimentos adotados para o desenvolvimento das atribuições, conforme artigo 3° da Resolução CFN n°465/2010. O Plano Anual de Trabalho detalha o planejamento das ações a serem executadas, devendo conter: i) justificativa; ii) estratégias operacionais; iii) locais e órgãos executores; iv) cronograma de execução das atividades; v) metas; vi) cronograma de execução financeira; vii) orçamento; e viii) instrumentos avaliativos. É importante lembrar que o Plano Anual de Trabalho deve ser aprovado pelos gestores.

Um plano de trabalho é um esboço de um conjunto de objetivos e processos nos quais o nutricionista trabalha para alcançá-los, oferecendo-lhe uma melhor compreensão da essência das atividades. Estes planos ajudam você a se manter organizado enquanto estiver trabalhando em alguns projetos. Por meio do plano de trabalho, você destrincha o processo e transforma-o em tarefas alcançáveis, fazendo, então, com que fique mais fácil de identificar aquilo que você almeja.

A elaboração de um Plano de Trabalho, independente do tempo de execução, deve partir de um diagnóstico. A partir da análise das informações coletadas serão definidos os problemas. As informações podem ser provenientes de observação direta ou de banco de dados. Para cada problema identificado deve haver um planejamento de ações para solucioná-lo ou diminuí-lo. Quanto mais atores envolvidos na elaboração do diagnóstico, na análise das informações coletadas, planificação e na execução das ações, maiores serão as chances de atingir as metas propostas.

Não esqueça que as ações podem ser intersetoriais, ou seja, podem envolver setores da saúde, de controle social, da agricultura familiar, entre outros. Da mesma forma, as ações podem ser executadas por diversos profissionais, como merendeiras, professores, assistentes sociais, agrônomos, dentre outros.

O mais importante é saber exatamente que pergunta você quer responder com o seu plano anual. Todo o desenvolvimento do plano de trabalho está ligado a esta curiosidade central, que é sua motivação para o trabalho. Jamais comece um projeto se não souber exatamente aonde quer chegar. Em raríssimos casos é possível fazer descobertas interessantes sem ter uma pergunta a priori; porém, isso é a exceção, não a regra. Assim, sempre tenha uma boa pergunta para responder no seu plano anual de trabalho.

Conheça agora cada um dos itens que deverá estar presente em seu Plano de Trabalho Anual:

1. Definição e Detalhamento das Atividades:

A definição das atividades envolve identificar e documentar as atividades específicas que devem ser realizadas para produzir os resultados ao longo do ano. Esta etapa inclui todas as atividades que são necessárias, sendo elas, o identificador, que é uma descrição do escopo do trabalho de cada atividade, com um detalhamento suficiente para que possa assegurar aos membros da equipe que entendam qual trabalho precisa ser executado no momento.

As atividades consistem em todos os passos necessários para atingir os objetivos do seu plano de trabalho. A atividade é uma ação concreta que deverá ser realizada durante o período de execução, ou seja, ao longo do ano letivo.

Dessa forma é importante que você proponha atividades que caibam dentro do orçamento, do limite de tempo e da capacidade de execução das pessoas envolvidas. A atividade pode também ser realizada por várias pessoas e, neste caso, é importante definir uma pessoa que lidere e que será a responsável por formar a equipe, fazer os preparativos, mobilizar as pessoas que participarão e tomar outras providências necessárias. Muitas vezes confiar que todos irão realizar a atividade pode resultar que ninguém o faça.

Algumas atividades podem ser feitas pela comunidade, mas outras podem precisar de assessoria técnica ou apoio para transporte, equipamentos, locação de espaço, máquinas, entre outras. Neste último caso, é importante prever quem serão os parceiros. Ao prever essas parcerias é necessário analisar quais são as necessidades e quais pessoas ou organizações podem efetivamente contribuir.

Nos capítulos seguintes deste manual detalharemos as atividades técnicas obrigatórias do nutricionista no âmbito do PNAE segundo a Resolução CFN nº 465/2010, artigo 3º, de acordo com a qual além da elaboração do Plano Anual de Trabalho, compete ao nutricionista: a) realizar o diagnóstico e o acompanhamento do estado nutricional dos escolares; b) estimular a identificação de escolares com necessidades nutricionais específicas; c) elaboração das fichas técnicas das preparações, elaboração dos cardápios d) ações de educação alimentar e nutricional; e) realização do teste de aceitabilidade f) interação com os agricultores familiares; g) participação do processo de licitação e da compra direta da agricultura familiar; h) elaboração e implementação do Manual de Boas Práticas; e i) assessorar o Conselho de Alimentação Escolar.

Para além das atividades obrigatórias, é imprescindível a observação das atribuições complementares e de outras que poderão ser desenvolvidas de acordo com a necessidade, complexidade dos serviços e disponibilidade da estrutura operacional. Quando estiver escolhendo as atividades do seu plano de trabalho não esqueça que a atividade é a ação executada, ou seja, é a ação que dá suporte aos seus objetivos ao longo do ano. Podemos simplificar relacionando as atividades a "o quê" será feito e "como" isso será feito ao longo do seu plano de trabalho.

2. Justificativa:

A justificativa deve apresentar, de maneira concisa, o problema priorizado e as possibilidades de execução da ação, bem como deve revelar de que forma a situação diagnosticada será solucionada ou aprimorada após as metas serem atingidas.

Assim não esqueça: a justificativa é uma parte muito importante em um plano anual de trabalho, ela é que deve responder as seguintes perguntas: Por que executar o plano de trabalho? Por que o plano de trabalho deve ser aprovado e implemen-

tado? Aqui, especificamente, deve-se direcionar o texto para explicar o porquê de a estratégia definida ter sido escolhida para resolver as demandas apresentadas no contexto ou aproveitar suas potencialidades.

Neste ponto cabe usar a criatividade, para que o gestor realmente seja sensibilizado de que o setor de alimentação escolar precisa do projeto, que a organização tem capacidade de realizá-lo e que irá contribuir com uma causa relevante.

3. Estratégias Operacionais:

Estratégia é o conjunto de decisões e ações relativas à escolha dos meios e à articulação de recursos com vistas a atingir os objetivos. (Thietart, R.A)

A definição de estratégias operacionais é importantíssima, pois é por meio de sua utilização que se alcançam os objetivos e as metas. Funciona como um caminho ou ação formulada e adequada para alcançar, de maneira diferenciada, as metas e os objetivos estabelecidos.

As estratégias operacionais estão relacionadas com iniciativas estratégicas e abordagens mais restritas para a execução de suas atividades planejadas diariamente ao longo do ano. Durante a elaboração da estratégias operacionais devemos pensar em quem realizará as ações e no local de execução.

Podemos exemplificar com uma atividade fundamental no plano de trabalho, a "Elaboração dos cardápios". Qual seria uma estratégia que o nutricionista poderia pensar para que seus cardápios tivessem uma execução correta ao longo do ano? O nutricionista poderia ir em busca do mapeamento agrícola da região para aumentar a oferta de produtos oriundos da agricultura familiar. E, também, poderia fazer um levantamento considerando a opinião dos diretores e merendeiras das instituições, ou realizar uma reunião com o Conselho de Alimentação Escolar (CAE) apresentando o cardápio.

Agora que já sabemos qual a atividade com suas justificativas e estratégias, é necessário definir as metas que você pretende alcançar.

4. Metas:

Para todas as estratégias/ações que serão desenvolvidas em seu plano de trabalho, você precisa definir as metas a serem atingidas. A meta é quantitativa, ou seja, um número, um percentual que você quer alcançar. Por exemplo: oferecer alimentos oriundos da agricultura familiar em todas as unidades escolares; atingir o oferecimento de 30% de alimentos provenientes da agricultura familiar.

Andando junto com os objetivos, as metas são temporais, ou seja, estipulam prazos. Por exemplo, caso uma das suas atividades seja a "Reunião com o Conselho de Alimentação Escolar" com o objetivo de realizar a análise das prestações de contas, suas metas serão a emissão do Parecer conclusivo do CAE e posterior envio da prestação de contas no Sistema de Gestão de Prestação de Contas (SIGPC) e Sistema de Gestão de Conselhos (SIGECON) em tempo hábil ao FNDE.

Quando metas são atingidas, você consegue alcançar os seus objetivos. Outro exemplo: você quer divulgar sua experiência exitosa de Educação Alimentar e Nutricional em todo Brasil. Esse é o seu objetivo. E sua meta será definir em qual ou em quantas redes sociais a divulgação da ação de EAN será realizada.

Sendo assim, a diferença entre objetivo (que é o que você pretende fazer e/ou alcançar) e de metas (que é a especificação desses objetivos quantitativamente) fica claro. O objetivo é o que você quer alcançar, e as metas estipulam os passos e prazos

para a realização do objetivo.

É importante compreender que as metas compõem um caminho. Por isso sempre se fala nelas no plural, porque geralmente é um conjunto de metas que constrói a caminhada de qualquer planejamento.

5. Locais:

Neste momento, você deve informar o lugar onde será realizada sua atividade, fator que depende do número previsto de participantes. Além disso, neste momento você deve listar quais equipamentos (cadeiras, mesas, computadores, etc.) irá precisar e verificar se o local dispõe dessa estrutura.

Este tópico está diretamente ligado às parcerias que você pode buscar para execução de suas atividades. Isso ocorre porque é por meio de parceiros que você poderá conseguir outros locais, além do seu local de trabalho, para a realização do seu projeto, ou os equipamentos necessários.

6. Órgãos Executores:

Essa é uma etapa muito importante na elaboração do seu plano de trabalho. Aqui você precisa informar quem serão os atores do PNAE que participarão de sua atividade e que serão responsáveis pela execução.

Se uma das suas atividades for um projeto para o acompanhamento do estado nutricional dos escolares, você pode convidar a Secretaria de Saúde, por meio dos agentes de saúde, para serem um dos vários parceiros neste projeto e, em caso de necessidade, o agente de saúde pode discutir com a equipe de saúde da família o melhor encaminhamento para o escolar.

Agora, se sua atividade é uma reunião com o gestor da Entidade Executora (EEx.) para apresentar seu plano de trabalho, neste encontro poderão ser convidados o gestor do município, o secretário de educação, o setor de compras e contabilidade da EEx.

É fundamental a participação dos atores no processo de construção, elaboração e definição das ações que venham garantir atividades bem executadas no plano de trabalho. Por isso, do ponto de vista técnico, é extremamente importante poder contar com a incorporação de múltiplos pontos de vistas na elaboração de cada atividade.

7. Cronograma de Execução:

Toda atividade proposta irá demandar um período de tempo, desde a sua escolha até sua execução. Chamamos esse período em que as atividades são desenvolvidas em cronograma que possui uma importância em: estabelecer uma data para a entrega de um produto ou serviço, controlar o andamento e desenvolvimento do projeto e manter o compromisso dos responsáveis em executá-los.

O cronograma é o principal recurso de gerenciamento de tempo de um plano anual de trabalho, pois determina quando cada atividade deve ser iniciada e concluída, em um encadeamento lógico e sequencial. Seu principal objetivo é garantir que cada etapa seja entregue dentro do prazo acordado.

É uma forma extremamente visual de exibir o sequenciamento de atividades dentro de um projeto permitindo, assim, que você verifique as interdependências de tarefas e construa seu caminho crítico. Em outras palavras: você identifica os pontos de tensão da iniciativa, verificando exatamente onde a equipe terá que redobrar a

atenção para não perder prazos e concluir as atividades conforme o planejado.

Ao montar seu cronograma, você estima quanto tempo levará para desenvolver cada atividade, o que garante maior confiabilidade ao seu planejamento.

8. Cronograma de Execução Financeira

Você deve estar se perguntando: Por que fazer um cronograma de execução financeira?

O cronograma de execução financeira é de "execução" porque acompanha etapas tangíveis do projeto e é "financeiro", porque prevê os gastos envolvidos. Dessa forma, é importante planejar com detalhes os serviços que serão executados em todas as fases de execução do plano de trabalho. Portanto, a elaboração de um cronograma físico-financeiro realista exige a participação de várias pessoas diretamente envolvidas com as atividades.

Podemos exemplificar na atividade de "elaboração dos cardápios", na qual o nutricionista pode prever em seu cronograma de execução financeira, o repasse feito pelo FNDE à EEx. em dez parcelas anuais e caso exista a contrapartida, o nutricionista deve somar esses valores, elaborar o cardápio e realizar a pauta de compras para o processo licitatório ou chamada pública.

Esse tipo de organização, no entanto, é útil em praticamente qualquer atividade que você, nutricionista, pretende realizar: da elaboração dos cardápios à licitação dos gêneros alimentícios, da reunião com os gestores à entrega de gêneros nas escolas. Assim, é possível antever grandes gastos, antecipar e captar o orçamento para suprir as demandas.

Quando o plano anual toma forma com um cronograma detalhado, fica mais fácil sua execução. Depois do cronograma pronto, ele será um aliado poderoso que ajudará a cumprir as datas e as metas da equipe, pois você terá em mãos o fluxo de recursos financeiros necessários para a realização das atividades definidas em seu plano de trabalho.

9. Orçamento:

O orçamento é a parte do plano de trabalho em que se indica quais recursos financeiros serão necessários para sua execução, com os valores unitários e os totais. Antes de fazer o seu orçamento, é fundamental que verifique o valor mínimo e máximo previsto do recurso disponível. Outro item que é comumente solicitado é o da contrapartida que pode ser com recursos humanos, materiais ou financeiros.

Quando você, por exemplo, decide realizar o diagnóstico nutricional dos escolares e precisa comprar os equipamentos, o correto será você especificar dentro do orçamento, a descrição dos materiais que você precisa comprar (balança, estadiômetro, fita métrica, etc...) informando os valores para aquisição.

Agora se uma das suas atividades é a realização de visitas às escolas, você provavelmente vai precisar de um carro de apoio. Nesse caso, o ideal é prever um orçamento para o combustível.

Ao prever todas essas possibilidades, você percebe que o orçamento é um valioso instrumento de planejamento.

10. Instrumentos Avaliativos:

Durante a elaboração do plano de trabalho, o nutricionista deve realizar reflexões a respeito das práticas de avaliação de cada atividade que está sendo desenvol-

vida. Quais instrumentos são mais pertinentes aos propósitos avaliativos do seu plano de trabalho?

Quando se discute avaliação, muitos são os instrumentos e técnicas mencionados. Porém, mais importante do que a opção que se faz, é a discussão sobre a finalidade da escolha, ou seja: o propósito do instrumento avaliativo é avaliar uma ação e em caso de realizá-la novamente, permitirá alterar ações que não trouxeram o resultado esperado e reaplicar ações que obtiveram êxito.

Por exemplo, um instrumento avaliativo para a atividade de "elaboração dos cardápios" seria a aplicação do teste de aceitabilidade feito com os alunos. Outro instrumento avaliativo seria a consultar a tabela brasileira de composição de alimentos da Tabela Brasileira de Composição de Alimentos (TACO) como referência para cálculos de composição de alimentos na atividade do "Cálculo da composição nutricional dos cardápios e fichas técnicas".

Dessa forma, os instrumentos avaliativos são parâmetros representativos, concisos e fáceis de interpretar usados para ilustrar as características principais de determinada atividade. É uma ferramenta que possibilita o juízo de valor sobre uma ação realizada, sendo que um bom instrumento de avaliação deve conter os seguintes atributos: simples de entender, quantificação estatística e lógica coerente.

CAPÍTULO 2
CARDÁPIOS DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR



Planejar, elaborar, acompanhar e avaliar o cardápio da alimentação escolar, com base no diagnóstico nutricional e nas referências nutricionais, observando:

a) Adequação às faixas etárias e aos perfis epidemiológicos das populações atendidas, para definir a quantidade e a qualidade dos alimentos;

b) Respeito aos hábitos alimentares e à cultura alimentar de cada localidade, à sua vocação agrícola e à alimentação saudável e adequada;

c) Utilização dos produtos da Agricultura Familiar e dos Empreendedores Familiares Rurais, priorizando, sempre que possível, os alimentos orgânicos e/ou agroecológicos; local, regional, territorial, estadual, ou nacional, nesta ordem de prioridade.

Atribuições obrigatórias do nutricionista no âmbito do Programa de Alimentação Escolar, conforme a Resolução nº 465 de 23 de agosto de 2010 do Conselho Federal de Nutricionista.

O processo de definição do cardápio é uma questão importante a ser discutida no planejamento da execução do PNAE, em cada Entidade Executora. As experiências alimentares incorporadas durante a infância são determinantes para a formação dos padrões alimentares adotados pelos indivíduos, sendo o ambiente escolar um importante local que possibilita o contato e a criação de hábitos alimentares saudáveis. Ademais, a escola tem como dever difundir práticas adequadas que propiciem o controle de deficiências nutricionais e a redução da desnutrição infantil e das doenças e agravos não transmissíveis.

Além disso, a alimentação escolar objetiva fornecer aporte energético e nutricional visando contribuir para o crescimento biopsicossocial e o pleno exercício das aptidões dos educandos, considerando-se o processo ensino-aprendizagem durante o período de permanência na instituição educacional.

Nessa perspectiva, a análise do valor nutricional da alimentação oferecida nas escolas representa um importante instrumento avaliador da qualidade e da quantidade dos alimentos oferecidos, bem como, um valioso parâmetro para analisar o impacto das políticas públicas sobre a condição de vida dos escolares.



No planejamento e elaboração dos cardápios devemos considerar critérios como: a alimentação escolar diversificada, de boa qualidade nutricional e higiênico-sanitária, saborosa, adaptada aos hábitos culturais locais e com ótima aparência é o que todos da comunidade escolar devem buscar. Ou seja, a definição do cardápio não significa apenas estabelecer o que os alunos irão comer na alimentação escolar a cada dia da semana sem observar os critérios sobre o assunto. É importante que haja um planejamento sistemático, em que serão observadas as peculiaridades quanto a hábitos e restrições alimentares dos alunos, a produção e oferta de gêneros alimentícios da região e a estrutura da cozinha para a preparação dos alimentos.

Desde modo, o cardápio bem planejado irá:

- conduzir o processo de compra dos produtos a serem utilizados na alimentação escolar;
- colaborar para a qualidade da alimentação servida aos alunos;
- contribuir para o atendimento das necessidades nutricionais necessárias para o bom desenvolvimento e crescimento dos alunos e da melhoria no processo ensino-aprendizagem;
- cooperar para a aquisição, manutenção ou mudança de hábitos alimentares;
- permitir o atendimento às crianças que sofrem de restrição alimentar ou necessitam de alimentação especial em razão de problemas de saúde.

Em razão dessas preocupações, a lei 11.947/2009, que regulamenta o PNAE, determina que os cardápios devem ser elaborados por um nutricionista – profissional habilitado na área da alimentação e nutrição, vinculado à EEx.

Neste sentido, a Resolução CD/FNDE nº 26/2013, que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do PNAE, contem informações sobre o planejamento dos cardápios que deverão atender, em média, às necessidades nutricionais estabelecidas na forma do disposto no Anexo III da Resolução, de modo a suprir:



No caso das comunidades indígenas e áreas remanescentes de quilombos, o cardápio deverá ser reforçado, ou seja, preparando para garantir 30% (trinta por cento) das necessidades nutricionais diárias, pois estas populações estão em maior risco nutricional e são consideradas em situação de insegurança alimentar.

É da competência do nutricionista zelar pela promoção da saúde, alimentação e nutrição no ambiente escolar; levando em consideração as necessidades alimentares especiais.



Os cardápios da alimentação escolar deverão ser elaborados respeitando as referências nutricionais, os hábitos alimentares,especificidades culturais das comunidades indígenas e/ou quilombolas, as condições de saúde específicas, e, acima de tudo, buscar uma alimentação



saudável e adequada.

NAS PREPARAÇÕES DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR:

RECOMENDA-SE NO MÁXIMO:

- 10% DA ENERGIA TOTAL PROVENIENTE DE AÇÚCAR SIMPLES ADICIONADO
- 15 A 30% DA ENERGIA TOTAL PROVENIENTE DE GORDURAS TOTAIS
  - 10% DA ENERGIA TOTAL PROVENIENTE DE GORDURA SATURADA
  - 1% DA ENERGIA TOTAL PROVENIENTE DE GORDURA TRANS

A UTILIZAÇÃO DE - NO MÁXIMO:

400 MG DE SÓDIO PER CAPITA, EM PERÍODO PARCIAL, QUANDO OFERTADA UMA REFEIÇÃO

600 MG DE SÓDIO PER CAPITA, EM PERÍODO PARCIAL, QUANDO OFERTADAS DUAS REFEIÇÕES

1.400 MG DE SÓDIO PER CAPITA, EM PERÍODO INTEGRAL, QUANDO OFERTADAS TRÊS OU MAIS REFEIÇÕES

2 A oferta de doces e/ou preparações doces fica limitada a duas porções por semana

equivalente a 110 kcal/porção

* Leia a Nota técnica n° 01/2014 Restrição da oferta de doces e preparações doces na alimentação escolar

A presença do nutricionista habilitado no âmbito do PNAE é uma das garantias da manutenção da qualidade da alimentação escolar, sobretudo quando se pensa que o programa tem como finalidade não só atender às necessidades nutricionais dos alunos, mas também contribuir para a melhoria da saúde da população, por meio da aquisição dos conhecimentos sobre hábitos alimentares saudáveis.

Pensando em padronizar os modelos dos cardápios da alimentação escolar, estamos propondo o modelo abaixo com as informações mínimas exigidas que poderá ser adotado e adaptado à realidade de cada localidade. Este modelo também está disponível no anexo deste manual.

SECRETARIA (MUNICIPAL/ESTADUAL) DE EDUCAÇÃO DE (MUNICÍPIO/ESTADO) PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE													
CARDÁPIO ETAPA/MODALIDADE DE ENSINO (FAIXA ETÁRIA)													
Mês/Ano													
	2ª FEIRA dia/mês	3ª FEIRA dia/mês			4ª FEIRA dia/mês			5ª FEIRA dia/mês			6ª FEIRA dia/mês		
Refeição Horário													
Composição nutricional (Média semanal)		Energia (Kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)	FIBRAS (g)	Vit. A (mcg)	Vit. C (mg)	Ca (mg)	Fe (mg)	Mg (mg)	Zn (mg)	Na (mg)
Nome, número do CRN e assinatura do nutricionista.													



CAPÍTULO 3
FICHAS TÉCNICAS DE PREPARAÇÃO



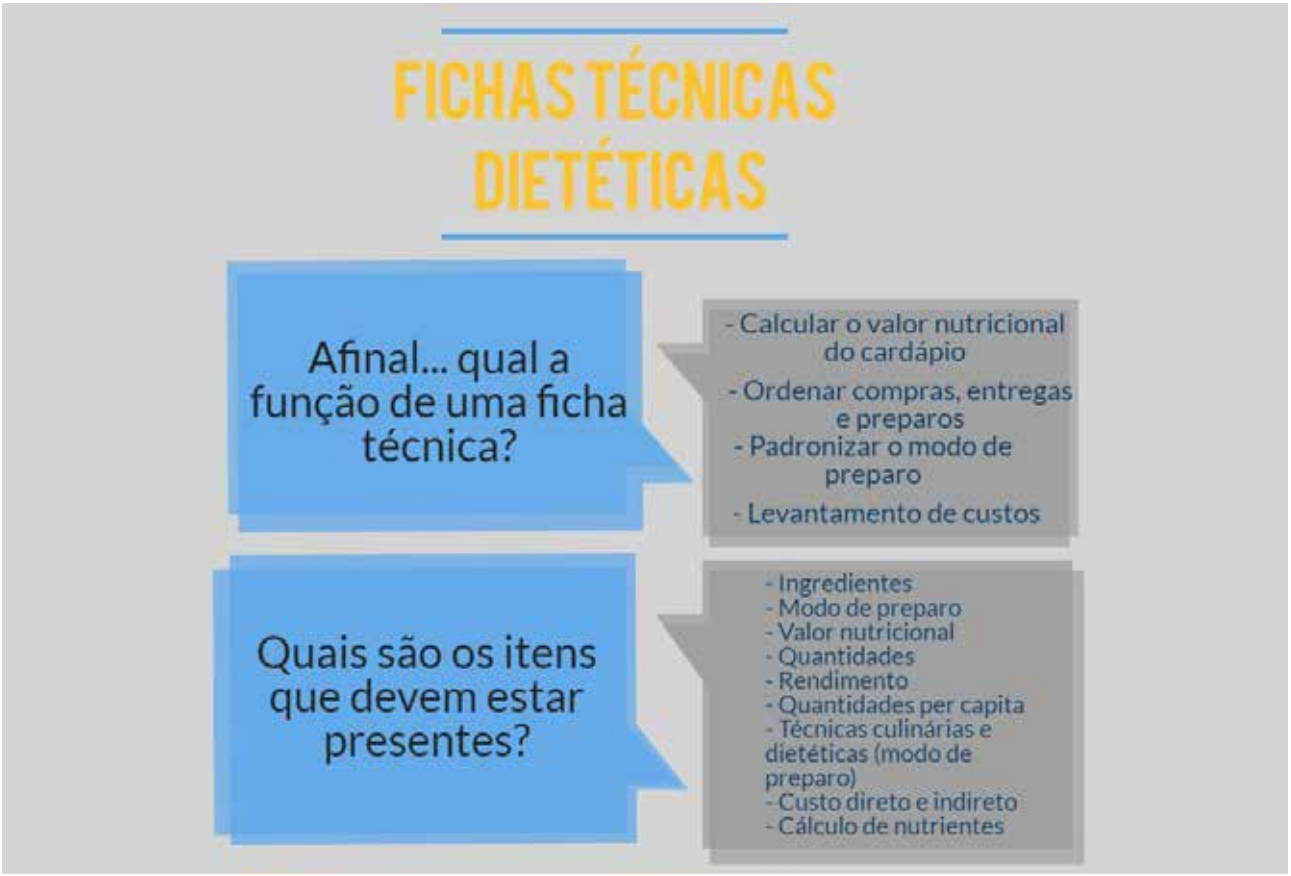
III- Elaborar fichas técnicas das preparações que compõem o cardápio;

Atribuições obrigatórias do nutricionista no âmbito do Programa de Alimentação Escolar, conforme artigo 3º da Resolução nº 465 de 23 de agosto de 2010 do Conselho Federal de Nutricionista.

Conforme descrevemos no capítulo 2, o planejamento do cardápio tem por objetivo programar tecnicamente refeições que atendam pré-requisitos como hábitos alimentares, características nutricionais dos escolares, qualidade higiênico-sanitária, e estejam adequados aos mercados de abastecimentos e à capacidade de produção da Unidade de Alimentação e Nutrição - UAN. Com vistas a auxiliar na execução eficiente deste planejamento, recomenda-se a utilização de FTP.

A FTP é um instrumento gerencial de apoio operacional, pelo qual se fazem o levantamento dos custos, a ordenação do preparo e o cálculo do valor nutricional da preparação.

Nela deve constar o tempo total de preparo, incluindo o pré-preparo e o preparo que, per capita, fator de correção e cocção, composição centesimal em macro e micronutrientes da preparação, o rendimento e o número de porções (porcionamentos).

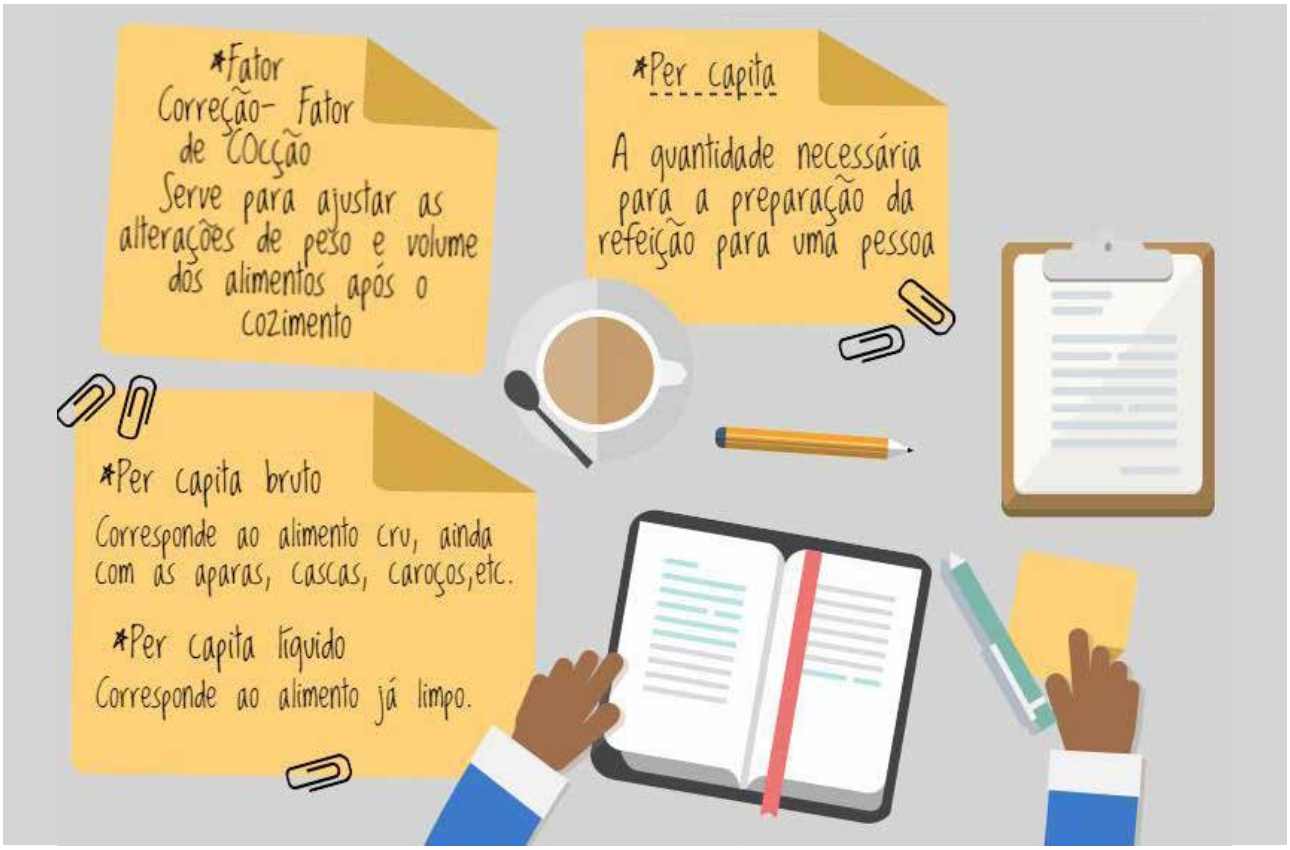


Além disso, as vantagens das FTP são que elas permitem o controle financeiro e a determinação da composição nutricional da preparação, e por serem um indicador indireto da complexidade da preparação, permitem avaliar se a unidade dispõe de tempo hábil para a execução da mesma.

Ademais, a FTP é também uma ferramenta para o controle dos gêneros e o cálculo do cardápio, na qual aparecem discriminados todos os ingredientes e os tipos de equipamentos a serem utilizados; são descritas todas as etapas e o tempo do processamento, bem como a ordem e as quantidades dos gêneros, além do detalhamento da técnica de preparo para cada uma das seleções.

A descrição precisa dos equipamentos utilizados no processo ajuda no planejamento do cardápio, possibilitando a execução de preparações adequadas aos equipamentos, pessoal e tempo disponíveis.

A definição de fatores de correção das preparações facilita o planejamento e a confecção da lista de compras e efetivas aquisições aleatórias que acarretam elevação dos custos. Os fatores de correção também são importantes formas de avaliar a necessidade de treinamento para os funcionários e de controlar o desperdício.



As fichas técnicas de preparação, desde que concebidas de forma adequada, fornecem informações e instruções claras, que orientarão a forma e o uso dos produtos, equipamentos e utensílios, passo a passo, no processo de elaboração, e permitirão a racionalização na área de produção.

Sugerimos também, o modelo padrão de FTP com itens mínimos e necessários que poderá ser utilizado em seu planejamento. Sinta-se livre para modificá-lo de acordo com suas necessidades. Este modelo também está disponível no anexo deste manual.

SECRETARIA (MUNICIPAL/ESTADUAL) DE EDUCAÇÃO DE (MUNICÍPIO/ESTADO)
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - CARDÁPIO ENSINO FUNDAMENTAL (6-10 ANOS)

NOME DA PREPARAÇÃO: Arroz branco

INGREDIENTES	PB (g)	PL (g)	FC	CUSTO UNITÁRIO R$	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL KCAL	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)	FIBRAS (g)	Vit. A (mcg)	Vit. C (mg)	Ca (mg)	Fe (mg)	Mg (mg)	Zn (mg)	Na (mg)
Arroz branco	25	25	1	0,06												
Óleo de soja	1	1	1	0,003												
Alho	1,08	1	1,08	0,01												
Sal	1	1	1	0,002												
			TOTAL	0,075												

MODO DE PREPARO: Lave o arroz, escorra e deixe secar. Aqueça o óleo e refogue o alho. Acrescente o arroz e deixe refogar por alguns minutos mexendo bem. Adicione a água fervente e o sal. Deixe cozinhando, em fogo médio, por aproximadamente 20 minutos, ou até o arroz ficar seco e soltinho. Sirva a seguir.

Nome, número do CRN e assinatura do nutricionista.

A implementação das FTP beneficia todas as categorias envolvidas no processo de produção: facilita o trabalho do profissional de nutrição, promove o aperfeiçoamento dos funcionários e, principalmente, na medida em que permite controlar o valor energético total e os nutrientes fornecidos, promove a melhoria da saúde dos escolares.

CAPÍTULO 4
EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL



Propor e realizar ações de educação alimentar e nutricional para a comunidade escolar, inclusive promovendo a consciência ecológica e ambiental, articulando-se com a direção e com a coordenação pedagógica da escola para o planejamento de atividades com conteúdo de alimentação e nutrição;

Atribuições obrigatórias do nutricionista no âmbito do Programa de Alimentação Escolar, conforme artigo 3º da Resolução nº 465 de 23 de agosto de 2010 do Conselho Federal de Nutricionista.

Neste capítulo, pretendemos esclarecer sobre Educação Alimentar e Nutricional - EAN aliada ao Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) a fim de incentivar a inclusão deste assunto no currículo escolar para nortear os nutricionistas e ser utilizado como uma ferramenta de exemplos práticos para os educadores.

Podemos observar que a obesidade infantil vem crescendo mundialmente em países desenvolvidos e em desenvolvimento, com sérias repercussões na saúde da população infanto-juvenil. Pela primeira vez na história da humanidade há mais pessoas com excesso de peso do que desnutridas. Cerca de 2,1 bilhões de pessoas no mundo sofrem de sobrepeso, das quais 670 milhões padecem de obesidade. O número total já representa em torno de 30% da população mundial e estima-se que o percentual aumente para a metade dos habitantes do planeta em 2030.

Além da família, a escola também é um meio que interfere na escolha alimentar dos escolares. É na escola que o aluno desenvolve seu processo de habilidades e onde se deve destacar a promoção de hábitos alimentares e o estilo de vida saudável. Fica claro que a escola é um ambiente que pode promover uma alimentação adequada, inserindo conceitos de alimentação e nutrição nos diferentes níveis de ensino, aliados ao conteúdo programático.

Neste contexto, a escola aparece como espaço privilegiado para o desenvolvimento de ações de melhoria das condições de saúde e do estado nutricional dos escolares, sendo um setor estratégico para a concretização de iniciativas de programas de educação em saúde em larga escala, incluindo programas de educação alimentar e nutricional. Estes devem consistir em processos ativos, lúdicos e interativos, que favoreçam mudanças de atitudes e das práticas alimentares.

Alguns passos políticos importantes foram dados na direção da implementação da EAN na escola. Neste sentido, podemos destacar as metas e iniciativas presente no Plano Plurianual 2016-2019 do governo federal, com o compromisso de apoiar, em 100 mil escolas de educação básica, ações voltadas para a educação em direitos humanos, educação ambiental, educação alimentar e nutricional, educação para as relações étino-raciais, promoção da inclusão escolar e da cultura, por meio da articulação com sistemas e redes de ensino.

Outro importante avanço para o tema de EAN é a inclusão no edital do Programa Nacional do Livro Didático (PNLD) de 2015, para distribuição no ano de 2018 no qual serão selecionadas obras didáticas de todos os componentes curriculares, foi incorporado ao texto, no Anexo III, dos Princípios e Critérios para avaliação de obras didáticas destinadas ao ensino médio, o seguinte item (e), (fls. 33-34):

e. a elaboração de propostas de intervenção na realidade, tendo por base os conhecimentos desenvolvidos na escola e o respeito aos valores humanos, levando em consideração a diversidade sociocultural. Por exemplo, devem ser abordadas atividades e propostas temáticas voltadas para a valorização dos cuidados com a alimentação saudável relacionada à promoção de debates sobre a qualidade de vida e a e saúde no contexto do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.



Educar no âmbito da alimentação e nutrição é a construção conjunta de processos permanentes e contínuos para aprimorar a produção, a distribuição, a seleção e o consumo de alimentos, de forma adequada, saudável e segura. Também, como uma diretriz da educação alimentar e nutricional, destacamos a valorização de hábitos e tradições culturais de cada indivíduo e do seu grupo social de convívio, além da conscientização cidadã sobre o desperdício de alimentos.

Entende-se hábito como sendo um ato, uso e costume, ou um padrão de reação adquirido por frequente repetição da atividade (aprendizagem). Hábito este que deve ser relacionado com a disponibilidade de alimentos variados em um ambiente confortável e agradável, associado a uma socialização alimentar correta que depende em grande parte dos padrões de cultura alimentar do grupo ao qual o escolar pertença, para permitir a ele desenvolver as suas preferências alimentares.

Percebemos, portanto, que as preferências alimentares são estabelecidas pelos escolares em consequência do contato com os alimentos, mas também de acordo com a maneira pela qual este contato é oportunizado (forma de oferta, sensações e sentimentos atribuídos ao momento de realizar a refeição). Assim, o objetivo da EAN é de proporcionar a cada um dos escolares experiências, informações e conhecimento que oportunizem condições de optar pelo consumo de alimentos mais saudáveis, de maneira consciente, preservando sempre sua individualidade e autonomia em estabelecer tais escolhas. Atividades que contribuam no resgate de hábitos alimentares regionais, que estimulem o consumo de alimentos in natura, que desenvolvam o prazer pela alimentação, dentre outras, podem auxiliar na obtenção deste objetivo.

Por intermédio da EAN, é possível realizar planejamento de ações que envolvam a comunicação, educação em nutrição e, consequentemente, a conscientização de hábitos mais saudáveis em toda a comunidade escolar. Nesse ambiente, o educador deve ser um facilitador, que tenha condições de utilizar várias estratégias de ensino, contribuindo para a melhoria da alimentação dos alunos. Para tal, cabe ao nutricionista compartilhar conhecimentos e habilidades sobre promoção da alimentação saudável, procurando incorporá-los ao fazer pedagógico da educação. Esses conhecimentos devem ser construídos de forma transversal no ambiente escolar, garantindo a sustentabilidade das ações dentro e fora de sala de aula.

Destacamos que a comunidade escolar é formada por pais, diretores, coordenadores, alunos, educadores, merendeiros, conselheiros de alimentação, nutricionistas e demais funcionários, podendo incluir ainda conselheiros tutelares, de educação, dos direitos da criança, organizações não-governamentais e universidades, entre outros. Diante desta diversidade, esta comunidade bem esclarecida e informada, pode participar ativamente na orientação de hábitos alimentares saudáveis dos escolares em parcerias com diversas políticas públicas que incentivem e fortaleçam a necessidade da implementação e execução dessas ações nas escolas.



Fornecer estas habilidades nas escolas estimula e aumenta o conhecimento sobre a alimentação saudável. E, portanto, a oferta de informações promove o conhecimento (desmitificando algumas crenças e tabus) sobre alimentos e nutrição, deixando clara a importância da EAN no currículo escolar.

Na esfera da educação a EAN deverá observar os princípios e diretrizes do PNAE. Sabe-se que as práticas alimentares são adquiridas durante toda a vida e a escola exerce influência na formação de crianças e adolescentes. Ela se constitui em um centro de convivência de ensino-aprendizagem, no qual deve haver envolvimento de toda comunidade para atuação integrada em estratégias e programas de promoção

da alimentação saudável, garantindo a qualidade das refeições servidas e a oferta de alimentos nos espaços escolares.

No âmbito das Entidades Executoras, o nutricionista age como parceiro e articulador das ações de EAN, interagindo com representantes das Coordenadorias de Educação, servidores responsáveis pela alimentação escolar em sua região, diretores de escolas, professores, merendeiros, conselheiros, garantindo que os temas alimentação e nutrição sejam trabalhados de forma transversal, transdisciplinar, em um processo permanente, gerador de autonomia e participação ativa.



No sistema educacional, os educadores desempenham papel importante na configuração e instituição da EAN, de modo a conduzir a formação do aluno sobre práticas alimentares, proporcionando subsídios para escolhas alimentares saudáveis, com vistas à promoção da saúde e SAN. Os nutricionistas, responsáveis técnicos pelo PNAE, destacam-se por contribuir ao fortalecimento e disseminação das ações e ideias sobre a EAN na escola, por meio da interação com a equipe escolar.

A partir da EAN espera-se auxiliar na decisão de escolha por alimentos que atendam aos aspectos biológicos, afetivos e socioculturais individuais, o uso sustentável do meio ambiente, despertar a consciência política e econômica para tal. Neste sentido, reafirma-se a EAN como mediadora para proporcionar a construção do conhecimento, despertar a consciência e motivação em prol das mudanças alimentares na direção de práticas alimentares saudáveis, que envolvam todos os princípios da SAN e dimensões da alimentação. Desta forma, buscar-se a superação da fragmentação dos conhecimentos que circundam a alimentação, integrá-los para então responder aos problemas alimentares e nutricionais das pessoas e da sociedade.

Uma importante articulação do nutricionista com a comunidade escolar e equipe pedagógica para mostrar a relevância da EAN é por meio do Projeto Político Pedagógico (PPP), que visa organizar o trabalho pedagógico da escola por meio de decisões democráticas.. O PPP é um documento construído pela comunidade escolar e o nutricionista pode participar do processo de elaboração, realizando reuniões com os professores e a comunidade escolar, chamando a atenção para o tema e a importância de inseri-lo. O PPP é considerado político, devido aos compromissos com a formação do cidadão para a sociedade e pedagógico por definir ações educativas e características necessárias às escolas para cumprirem seus objetivos e intenções.

No que se refere à inserção da EAN no PPP, destaca-se que esta ação além de possível é necessária. A implementação desta proposta na escola requer uma construção coletiva do conhecimento sobre alimentação e nutrição, fruto de um planejamento didático participativo, que reconhece a singularidade da escola, do

aluno e da comunidade escolar. E com o nutricionista sendo um integrante desse processo os temas de promoção da saúde, alimentação saudável e segurança alimentar poderão estar contemplados nas escolas.

É importante que o nutricionista também conheça os Parâmetros Curriculares Nacionais (PCNs), os quais configuram uma referência nacional de conteúdos e objetivos articulados para o ensino - aprendizagem das disciplinas. Como tal, os PCNs possuem uma estrutura curricular completa, são abertos e flexíveis para adaptar-se à elaboração do currículo das várias secretarias e em diferentes contextos por todo o país.

Os PCNs abrangem, além das disciplinas obrigatórias, especificamente para o ensino fundamental II (Língua Português, Matemática, História, Geografia, Ciências Naturais, Artes, Educação Física e Língua Estrangeira), os "temas transversais", que embora não constituem disciplinas específicas, são conteúdos a serem abordados nas disciplinas tradicionais, de forma transversal. Esta transversalidade de temas pressupõe a integração destes nas disciplinas obrigatórias das escolas de ensino básico.

Logo, a EAN pode ser inserida transversalmente nas disciplinas, de maneira que possa forçar a autonomia dos educandos para agirem como protagonistas em direção à promoção de práticas alimentares saudáveis, com vistas à promoção da saúde e da SAN. E nesse momento o nutricionista em parceria com o professor pode desenvolver diversas atividades que dialogam com a temática da EAN, entre elas: a importância da alimentação escolar e seus valores nutricionais; a partir da elaboração de uma salada de frutas com os alunos e explicar o valor nutricional de cada fruta; a utilização das hortas escolares e sua importância para o meio ambiente e a sustentabilidade; realizar visitas em supermercados e feiras livres; esclarecer sobre as noções de higiene alimentar, dentre outros. A escola também pode promover a organização de campanhas, seminários, trabalhos artísticos, mobilizando diversas classes, divulgando informações, ou utilizando materiais educativos produzidos pelo PNAE e pelos serviços de saúde.



Dessa forma, consideramos os educadores e nutricionistas como protagonistas no processo de implementação da EAN, uma vez que desempenham a função de mentores na condução da prática pedagógica e coordenação do PNAE, respectivamente.

Diante desta configuração, reafirmamos a escola como um ambiente de vida para a prática da EAN, de modo a proporcionar ao aluno a cidadania e a autonomia



quanto à alimentação. Assim, a escola deve ser uma instituição interdisciplinar. Essa será constituída a partir do momento em que seus profissionais sejam capazes de partilhar o saber, ceder à linguagem técnica e fragmentada, aventurar-se na conexão dos conhecimentos e adotá-la no cotidiano.

Como forma de difundir a EAN em todo o Brasil, o FNDE, por meio do Programa Nacional do Livro Didático (PNLD), distribuiu, a partir de 2016 na quarta capa dos livros didáticos, mensagens sobre alimentação saudável com o objetivo de incentivar os estudantes a desenvolverem hábitos saudáveis, por meio de discussões pedagógicas, em sala de aula, com os professores.

A presença dos dez passos para uma alimentação adequada e saudável nos livros didáticos é um grande desafio à prática profissional do nutricionista para contribuir no fortalecimento e disseminação das ações e ideias sobre a EAN na escola. Por serem os responsáveis técnicos do PNAE o nutricionista deve dialogar com a escola propondo diversos conhecimentos que permeiam a EAN, a partir de um olhar participativo de toda escola, como uma forma de consumir alimentos corretos, capazes de prevenir doenças; como atividade para formar hábitos alimentares saudáveis e como prática pedagógica centrada na realidade alimentar do aluno.

Pensando em auxiliá-los nas pesquisas referentes à EAN, sugerimos que façam

uma pesquisa nos conteúdos das Ações Educativas do FNDE disponível na internet em http://www.fnde.gov.br; na parte superior da página clique no ícone <Programas>, <PNAE>, em seguida, do lado direito da página, clique em <Ações Educativas>. Nesse espaço você terá acesso ao "Marco de Referência de Educação Alimentar para Políticas Públicas", lançado pelo Ministério do Desenvolvimento Social em 2012, além de sugestões de sites relacionados à temática de EAN.

Por fim, sugerimos a leitura do "Guia Alimentar para a População Brasileira – 2ª edição", lançado em 2014 pelo Ministério da Saúde, que se constitui como instrumento para apoiar e incentivar práticas alimentares saudáveis no âmbito individual e coletivo, bem como subsidiar políticas, programas e ações que visem incentivar, apoiar, proteger e promover a saúde e a segurança alimentar e nutricional da população.



CAPÍTULO 5
TESTE DE ACEITABILIDADE



Planejar, coordenar e supervisionar a aplicação de testes de aceitabilidade junto à clientela, sempre que ocorrer no cardápio a introdução de alimento novo ou quaisquer outras alterações inovadoras, no que diz respeito ao preparo, ou para avaliar a aceitação dos cardápios praticados frequentemente. Para tanto, devem ser observados parâmetros técnicos, científicos e sensoriais reconhecidos, estabelecidos em normativa do Programa.

Atribuições obrigatórias do nutricionista no âmbito do Programa de Alimentação Escolar, conforme artigo 3º da Resolução nº 465 de 23 de agosto de 2010 do Conselho Federal de Nutricionista.

O teste de aceitabilidade é o conjunto de procedimentos metodológicos, cientificamente reconhecidos, destinados a medir o índice de aceitabilidade da alimentação oferecida aos escolares. Ele faz parte da análise sensorial de alimentos, que evoca, mede, analisa e interpreta reações das características de alimentos e materiais como são percebidas pelos órgãos da visão, olfato, paladar, tato e audição.

Compete ao nutricionista planejar, coordenar e supervisionar a aplicação de testes de aceitabilidade junto à clientela, sempre que houver introdução de alimento novo ou quaisquer outras alterações inovadoras no que diz respeito ao preparo, ou para avaliar a aceitação dos cardápios praticados frequentemente. Diante da importância da aplicação do teste de aceitabilidade, tanto para o bom desenvolvimento dos escolares como para análise da correta utilização dos recursos repassados pelo FNDE para a execução do programa, percebemos que é oportuno propor informações sobre sua aplicação estudos que visem conhecer o perfil dos nutricionistas e sua atuação.



O teste de aceitabilidade faz parte da análise sensorial de alimentos, que evoca, mede, analisa e interpreta reações das características de alimentos e materiais como são percebidas pelos órgãos da visão, olfato, paladar, tato e audição.

Destacamos que são recomendadas pelo FNDE duas metodologias de aplicação do teste de aceitabilidade: avaliação de restos ou resto ingestão e escala hedônica (facial, mista, verbal e lúdica), metodologias estas que serão abordas na sequência. É importante observar que, para cada uma das metodologias, há um índice de aceitabilidade mínimo distinto. Portanto, quando aplicada a metodologia de avaliação de restos ou resto ingestão, o índice de aceitabilidade mínimo deve ser de 90%. No entanto, caso a metodologia aplicada seja de escala hedônica, é necessário que o índice de aceitabilidade seja de no mínimo 85%.



1- AVALIAÇÃO DE RESTOS OU RESTO INGESTÃO:

O método baseia-se na obtenção dos pesos referentes à refeição rejeitada e à refeição distribuída. Considera-se como refeição distribuída a subtração entre os pesos da alimentação produzida e a sobra de refeição limpa que não foi servida ao aluno.

Após a obtenção dos pesos das refeições rejeitadas e da refeição distribuída, os valores obtidos são inseridos nas fórmulas abaixo, com vistas a obter o percentual de rejeição, que será utilizado no cálculo do PERCENTUAL DE ACEITAÇÃO (ÍNDICE DE ACEITABILIDADE):

PERCENTUAL DE REJEIÇÃO = (Peso da refeição rejeitada x 100)/ Peso da refeição distribuída.
PERCENTUAL DE ACEITAÇÃO = 100 – PERCENTUAL DE REJEIÇÃO = % de aceitação.

Para a realização da metodologia avaliação de resto (resto ingestão) é necessário que a Entidade Executora tenha disponível os seguintes materiais: balança, sacos plásticos para recolher os restos e matérias de escritório para registrar os pesos obtidos, dentre outros dados que forem necessários.

Para o melhor desempenho na aplicação do teste devem ser utilizados no mínimo dois aplicadores.

Como proceder:

a) Obtenção do peso da refeição distribuída:

- Pesar e anotar o peso da preparação pronta que será servida para os alunos que farão parte do teste;
- Acompanhar o porcionamento;
- Ao término da distribuição pesar e anotar o peso da preparação que sobrou nos recipientes (sobra limpa).

b) Obtenção do peso da refeição rejeitada

Ao mesmo tempo em que se obtêm os pesos listados no item A, deve-se também:

- Acompanhar a devolução dos pratos descartando os restos em uma lixeira com saco plástico. Ao término da distribuição, pesar e anotar o peso do resto de todas as crianças do estudo;
- Colocar outros rejeitos como: casca de frutas (exemplo: melancia, melão, mamão) e o osso da carne, em outra lixeira. Ao término da distribuição, pesar as partes não comestíveis. Lembre-se que na devolução dos ossos, deve-se retirar a parte comestível (carne e pele) e juntar ao resto alimentar das crianças. Não se esqueça de descontar o peso dos ossos do peso de preparação ofertada (preparação pronta).

Obs: Colocar outros rejeitos como copos plásticos, guardanapos e outros descartáveis em outra lixeira, pois não há necessidade de ser pesados.

2- ESCALA HEDÔNICA:

A criança responderá a uma das fichas (Figuras abaixo), para indicar em uma escala o grau de satisfação em relação a preparação servida na escola. Para o cálculo do índice de aceitabilidade, será considerada a somatória das porcentagens de respostas positivas sobre a preparação, contemplando os elementos gostei (4) e adorei (5).

Para a realização da metodologia escala hedônica é necessário que a Entidade Executora tenha disponível os seguintes materiais: fichas de escala hedônica impressas e cortadas, balança e matérias de escritório para registrar os dados que forem necessários.

Como proceder:

- Distribuir as fichas da escala hedônica (adequada à série), que devem ser respondidas em sala de aula;
- Explicar como as fichas devem ser preenchidas;
- Solicitar que os escolares coloquem o nome da preparação na ficha ou que o nutricionista a preencha;
- Promover um ambiente de individualidade de julgamentos, onde não haverá conversas entre os escolares;
- Recolher as fichas preenchidas.

Modelos das fichas a serem aplicadas:

Teste de Aceitação da Alimentação Escolar

Nome:_____ Série:_____Data:_____

Marque a carinha que mais represente o que você achou do _____



Figura 1: Modelo de ficha de escala hedônica facial

Teste de Aceitação da Alimentação Escolar

Nome:_____ Série:_____Data:_____

Marque a carinha que mais represente o que você achou do _____



Detestei Não Gostei Indiferente Gostei Adorei

1 2 3 4 5

Diga o que você **mais gostou** na preparação:_____

Figura 2: Modelo de ficha de escala hedônica facial mista

Teste de Aceitação da Alimentação Escolar

Nome:_____Série:_____Data:_____

Marque a opção que mais represente o que você achou do _____

(__) 5- adorei

(__) 4- gostei

(__) 3- indiferente

(__) 2- não gostei

(__) 1- detestei

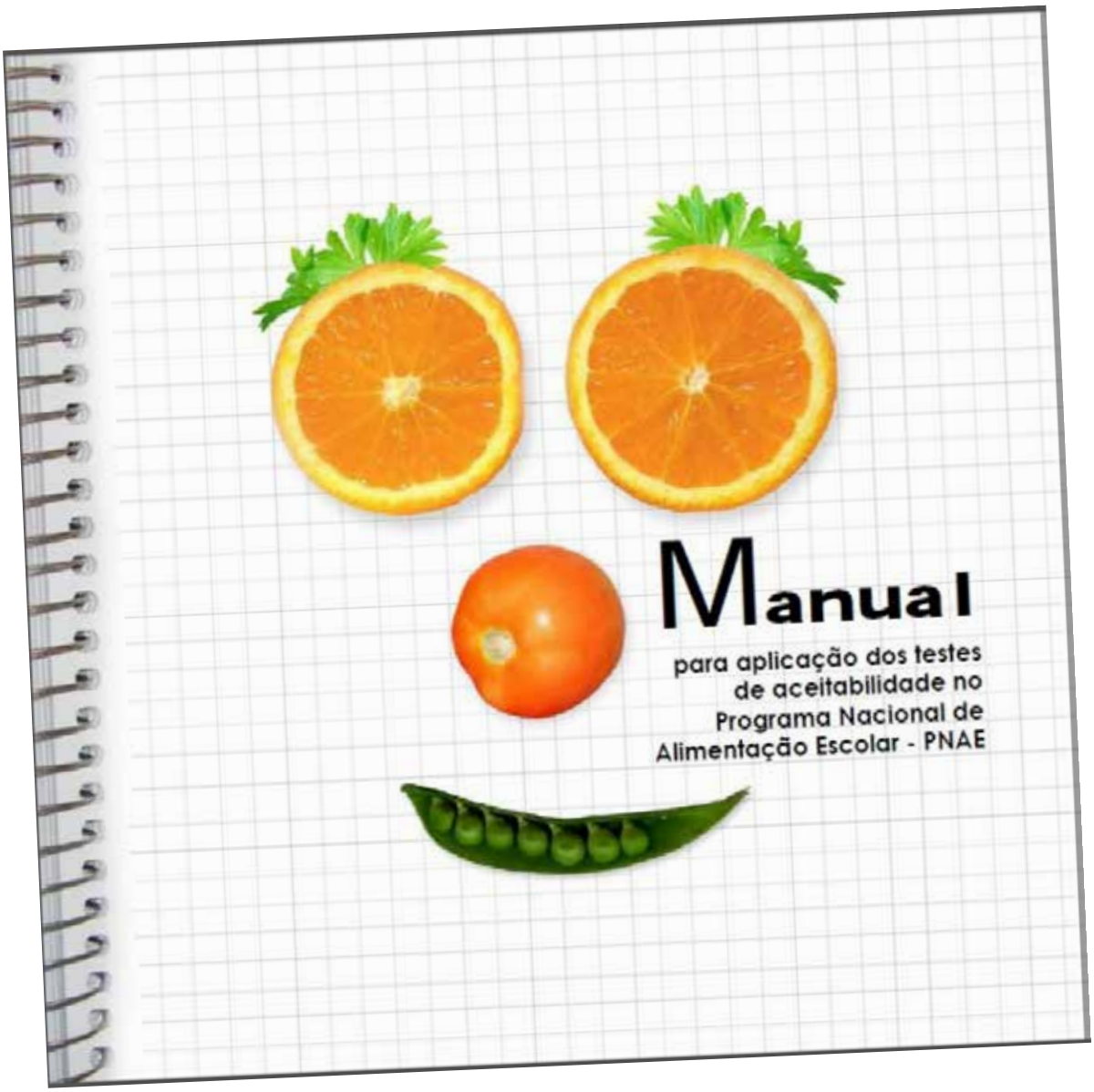
Diga o que você **mais gostou** na preparação:_____

Diga o que você **menos gostou** na preparação: _____

Figura 3: Modelo de ficha de escala hedônica verbal

Obs.: Outra opção validada para avaliação da aceitabilidade é a utilização de escalas hedônicas aplicadas de forma lúdica (cartelas lúdicas). Essas cartelas são feitas com as "carinhas" presentes nas fichas acima de forma individual. O sistema é como uma votação, na qual a criança aponta sua opinião selecionando uma cartela (carinha) e colocando em uma urna. Para o cálculo do índice de aceitabilidade, as fichas (carinhas) serão recolhidas e será considerada a somatória das porcentagens de respostas dadas as "carinhas" gostei (4) e adorei (5).

O conteúdo desse capítulo foi obtido do Manual para aplicação dos Testes de Aceitabilidade do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE, elaborado pelo Centro Colaborador de Alimentação e Nutrição Escolar da Universidade Federal de São Paulo e da Universidade de Brasília, com a avaliação de nutricionistas da alimentação escolar. É de suma importância que seja feita a leitura completa do manual que apresenta de maneira simples e didática como aplicar os testes de aceitabilidade para atingir o principal objetivo da aceitabilidade, que é a satisfação do escolar ao se alimentar. O manual está disponível na internet em www.fnde.gov.br >> Programas >> PNAE >> Material de divulgação >> Manuais/Cartilhas



Ressaltamos que no período de elaboração do Manual, citou-se a Resolução FNDE/CD nº 38/2009 vigente naquele período. Hoje a Resolução que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do PNAE é a Resolução FNDE/CD nº 26 de 17 de junho de 2013. Entretanto, o conteúdo do Manual permanece atualizado, devendo este ser utilizado na aplicação dos testes de aceitabilidade como referencial validado pelo FNDE.

CAPÍTULO 6
DIAGNÓSTICO NUTRICIONAL



Realizar o diagnóstico e o acompanhamento do estado nutricional, calculando os parâmetros nutricionais para atendimento da clientela (educação básica: educação infantil – creche e pré-escola, - ensino fundamental, ensino médio, EJA – educação de jovens e adultos) com base no resultado da avaliação nutricional, e em consonância com os parâmetros definidos em normativas do FNDE;

Atribuições obrigatórias do nutricionista no âmbito do Programa de Alimentação Escolar, conforme artigo 3º da Resolução nº 465 de 23 de agosto de 2010 do Conselho Federal de Nutricionista.

O monitoramento do estado nutricional é importante para todas as faixas de idade, consistindo no eixo central das ações de saúde voltadas para a fase da infância e da adolescência. Sua importância nestes períodos de vida advém do acompanhamento do processo de crescimento, atentando precocemente para possíveis agravos à saúde e riscos de morbimortalidade, especialmente com a crescente prevalência de sobrepeso/obesidade no Brasil e no mundo.

Até recentemente, para avaliar o estado nutricional de crianças brasileiras, adotava-se os indicadores peso/estatura e estatura/idade, seguindo recomendações da Organização Mundial da Saúde (OMS). Ao longo das últimas décadas, diferentes critérios para esta avaliação foram surgindo e propunham como indicador o índice de massa corporal (IMC), obtido a partir de estudos nacionais, através de metodologias e populações distintas, com a diferenciação da avaliação nutricional por faixas etárias conforme preconizada pelo Ministério da Saúde.

O aumento da ocorrência da obesidade está associado a fatores sociais, econômicos, ambientais e genéticos, além de estar ligado a uma rede complexa de fatores relacionados aos modos de vida, como os hábitos alimentares inadequados e os comportamentos sedentários. Adultos jovens estão sob o risco de obesidade devido ao ganho de peso em excesso na transição da infância ou da adolescência para a fase adulta. Os períodos mais críticos para o desenvolvimento da obesidade estão na primeira infância e na adolescência.

No plano individual ou biológico, estado nutricional é o resultado do equilíbrio entre o consumo de nutrientes e o gasto energético do organismo para suprir as necessidades nutricionais. O estado nutricional pode ter três tipos de manifestação orgânica:

- Adequação Nutricional (Eutrofia): manifestação produzida pelo equilíbrio entre o consumo em relação às necessidades nutricionais.
- Carência Nutricional: manifestações produzidas pela insuficiência quantitativa e/ou qualitativa do consumo de nutrientes em relação às necessidades nutricionais.
- Distúrbio Nutricional: manifestações produzidas pelo excesso e/ou desequilíbrio de consumo de nutrientes em relação às necessidades nutricionais.

Para a vigilância do estado nutricional é preconizado o método antropométrico. A antropometria é um método de investigação em nutrição baseado na medição das variações físicas e na composição corporal global. É aplicável em todas as fases do

ciclo de vida e permite a classificação de indivíduos e grupos segundo o seu estado nutricional.

Esse método tem como vantagens ser barato, simples, de fácil aplicação e padronização, além de pouco invasivo. Ademais, possibilita que os diagnósticos individuais sejam agrupados e analisados de modo a fornecer o diagnóstico coletivo, permitindo conhecer o perfil nutricional de um determinado grupo.

A antropometria, além de ser universalmente aceita, é apontada como sendo o melhor parâmetro para avaliar o estado nutricional de grupos populacionais.

O método antropométrico permite a avaliação do peso e da altura e outras medidas do corpo humano. Ele representa um importante recurso para a avaliação do estado nutricional do indivíduo e ainda oferece dados para o acompanhamento do crescimento e desenvolvimento de crianças.

Quando a obesidade se manifesta na infância, o risco de se tornar um adulto obeso é ampliado. A partir dos 6 anos, aproximadamente uma a cada duas crianças obesas torna-se um adulto obeso, enquanto apenas uma a cada dez crianças não obesas alcança o mesmo desfecho quando adulta

A ocorrência deste agravo na infância, diagnosticado com base no retardo do crescimento infantil, é um dos maiores problemas de saúde pública enfrentados por países em desenvolvimento, estando associado ao maior risco de doenças infecciosas e de mortalidade precoce, ao comprometimento do desenvolvimento psicomotor, ao menor aproveitamento escolar e à menor capacidade produtiva na idade adulta.

Esse cenário demonstra que é fundamental realizar o acompanhamento do estado nutricional de forma constante e sistemática, visando à obtenção de dados fidedignos e possibilitando o planejamento e o desenvolvimento de políticas focadas na melhoria do perfil epidemiológico e de saúde da população buscando possibilidades de intervenção, a partir dos resultados alcançados. Da mesma forma, o monitoramento dos condicionantes de saúde permite a identificação das principais necessidades e a elaboração de planos de ação com objetivos claros e metas determinadas.

Uma alternativa para os nutricionistas do PNAE realizarem o diagnóstico nutricional nas escolas seria por meio de parcerias com Universidades e Faculdades de Nutrição, professores de educação física, além do trabalho em conjunto com a Secretaria de Saúde local, por meio do Programa Saúde da Escola (PSE).

O Programa Saúde na Escola (PSE), instituído em 2007, tem como base a prática intersetorial, por meio da articulação entre saúde e educação. Por compreender o espaço da escola como território fundamental de promoção da saúde, o programa se propõe a contribuir para a formação integral dos educandos por meio de ações de avaliação das condições de saúde, promoção da qualidade de vida, proteção à saúde e prevenção de doenças e agravos, visando o enfrentamento das vulnerabilidades que comprometem o pleno desenvolvimento de crianças, adolescentes, jovens e adultos da rede pública de ensino.

É importante que os nutricionistas da alimentação escolar articulem com toda equipe do PSE e demais equipes da saúde para que juntos promovam o conhecimento sobre as ações de alimentação saudável e nutrição na escola e se possível que o nutricionista participe do Grupo de Trabalho Intersetorial Municipal (GTI-M) que tem como responsabilidade diversas ações da execução do PSE.

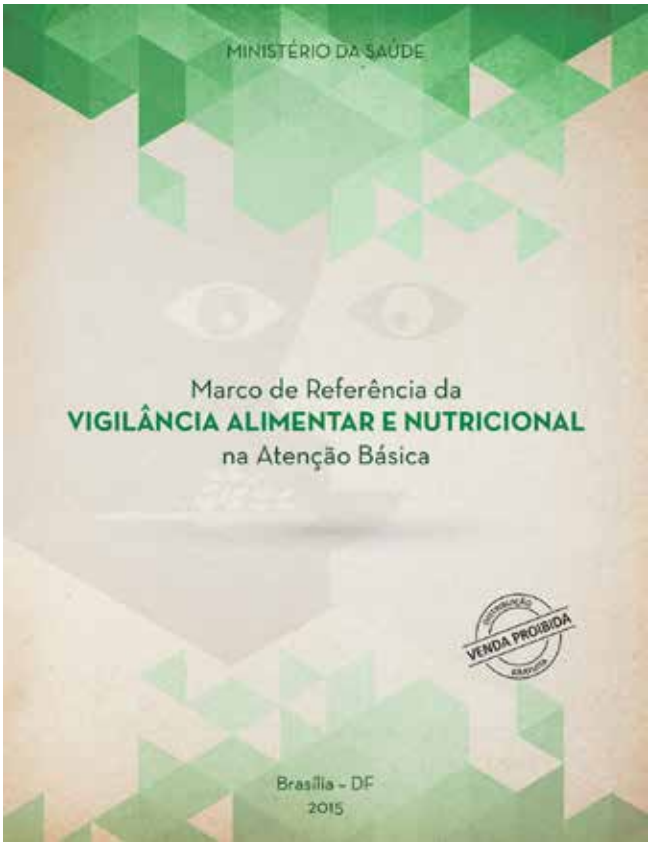
O fato de as ações serem desenvolvidas nas escolas facilita o acesso aos educandos, que muitas vezes não realizam acompanhamento nas unidades de saúde com a frequência recomendada, o que possibilita que os temas referentes à promoção

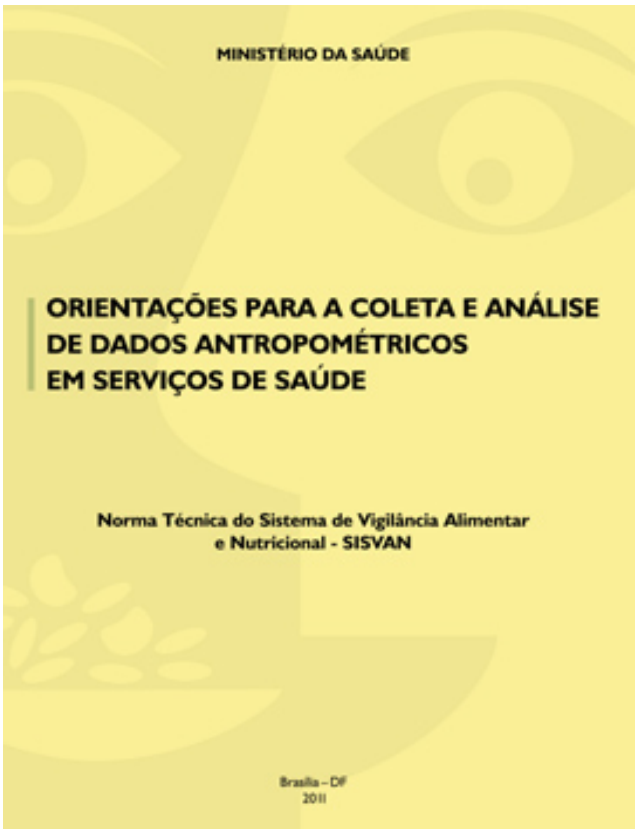
da saúde, ao autocuidado e à prevenção de agravos possam fazer parte do cotidiano, por meio da sua inclusão no projeto político-pedagógico das instituições.

As ações de Vigilância Alimentar e Nutricional (VAN) fazem parte do grupo de atividades essenciais que devem ser realizadas pelas equipes de Atenção Básica em articulação com os profissionais de educação. A avaliação antropométrica dos educandos no âmbito do PSE possibilita identificar precocemente indivíduos que apresentem alterações do seu estado nutricional e que possivelmente só buscariam o serviço de saúde se apresentassem complicações clínicas. A identificação precoce permite o acolhimento desses indivíduos nas unidades básicas de saúde e a organização do cuidado necessário em cada caso.

A VAN dos educandos também possibilita que as equipes de saúde e educação realizem a avaliação coletiva do estado nutricional e identifiquem prevalências e tendências que darão subsídios para o planejamento de ações de promoção da saúde na escola, como o incentivo à prática de atividade física e a promoção da alimentação adequada e saudável, bem como a inclusão da temática no planejamento pedagógico.

Por fim, indicamos a leitura do *"Marco de Referência da Vigilância Alimentar e Nutricional na Atenção Básica – 2015"* como norteador das ações e estratégias para a realização do diagnóstico nutricional dos escolares, bem como a leitura do manual *"Orientações para a coleta e análise de dados antropométricos em serviços de saúde: Norma Técnica do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional – SISVAN"*. Esta publicação teve o objetivo de divulgar informações básicas sobre antropometria, visando a coleta de informações necessárias para a realização da Vigilância Nutricional entre indivíduos de diferentes fases do curso da vida.





CAPÍTULO 7
NECESSIDADES ALIMENTARES ESPECIAIS



Estimular a identificação de indivíduos com necessidades nutricionais específicas, para que recebam atendimento adequado no Programa Nacional de Alimentação Escolar;

Atribuições obrigatórias do nutricionista no âmbito do Programa de Alimentação Escolar, conforme artigo 3º da Resolução nº 465 de 23 de agosto de 2010 do Conselho Federal de Nutricionista.

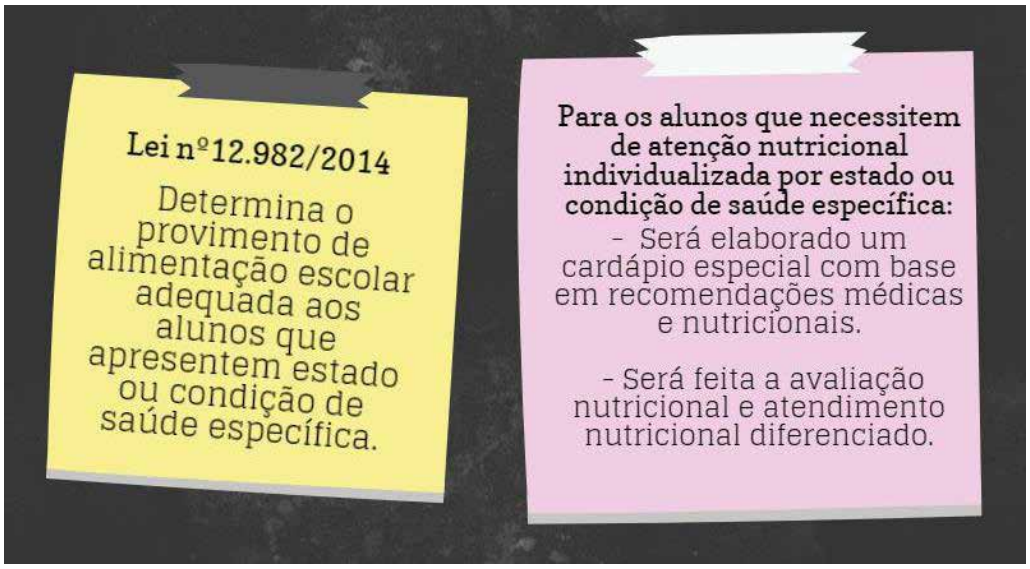
Dentro do cenário da alimentação escolar, de acordo com um dos princípios que norteiam o PNAE, evidencia-se a equidade como fundamento para a promoção do tratamento igual para os escolares sadios e o tratamento diferenciado para os escolares com necessidades alimentares especiais (NAE), a exemplo dos celíacos e dos diabéticos, que devem receber uma alimentação adequada à sua condição, por intermédio de cardápio elaborado por nutricionista habilitado. Consideramos esta decisão como um processo importante da visibilidade da questão das NAE no contexto das políticas públicas.

Com relação à dimensão das subjetividades presentes na experiência vivida dos escolares com necessidades alimentares especiais, tem-se que instituições ligadas à sua proteção e assistência têm se posicionado em relação ao fato de que a vivência de restrições alimentares sem o direito de acesso a alimentos adequados, a partir de políticas públicas, configura fator de exclusão social.

Com os recentes aprimoramentos de marcos legais de políticas públicas e de resoluções específicas que evidenciam competências do nutricionista no âmbito de intervenções de promoção da saúde no ambiente escolar, tem havido a preocupação em dar visibilidade às ações de articulação entre estes profissionais e educadores na realização de ações conjuntas de educação alimentar e nutricional para a comunidade escolar.

O mais recente avanço produzido na ótica de desenvolvimento e operacionalização das atividades inerentes ao PNAE relacionadas ao fornecimento de alimentação escolar para atendimento das necessidades alimentares especiais de escolares foi a publicação da *Lei 12.982 de 28 de maio de 2014*, que altera a Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009, para determinar o provimento de alimentação escolar adequada aos alunos portadores de estado ou de condição de saúde específica.



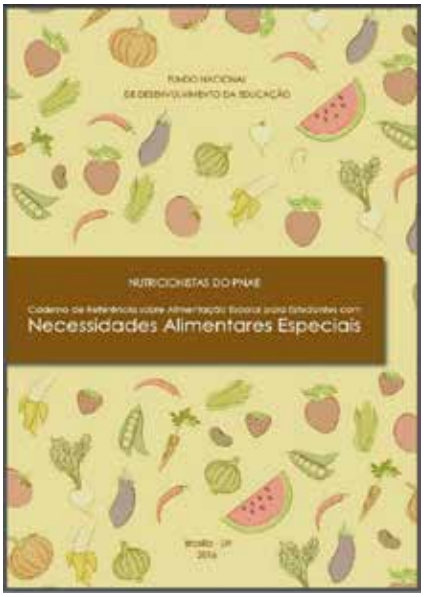


Visando auxiliar todos os atores envolvidos no PNAE com as NAE a Coordenação Geral do Programa de Alimentação Escolar (CGPAE) foi publicado o "Caderno de Referência sobre Alimentação Escolar para Alunos com Necessidades Alimentares Especiais".

Este Caderno de Referência reúne um conjunto de orientações sobre o atendimento aos alunos com necessidades alimentares especiais sem, entretanto, normatizá-lo. As informações apresentadas podem apoiar decisões técnicas e de gestão que dependem, em última instância, do nutricionista responsável técnico e do gestor, respectivamente. Seu objetivo é apoiar as Entidades Executoras (EEx.: municípios, estados, Distrito Federal e escolas técnicas federais), especialmente, o nutricionista, no atendimento à demanda de alunos com necessidades alimentares especiais.

Este atendimento é necessário, mesmo que, eventualmente, seja necessário diferenciar o cardápio. É importante considerar que o conceito de equidade pressupõe tratar as diferenças de maneira diferente de tal forma que, ao fim, todos sejam atendidos plenamente. Ou seja, mais importante que garantir que todos recebam o mesmo alimento é garantir que todos tenham acesso à alimentação escolar de acordo com as diretrizes do PNAE.

As orientações apresentadas foram construídas a partir da experiência de muitos municípios, estados e do Distrito Federal e de publicações técnicas de sociedades científicas e do governo. Entretanto, o manual não se propõe a delimitar estritamente como o atendimento deve ser realizado. A realidade do país é muito diversa neste campo, não só por suas dimensões e aspectos socioculturais, como também pelos diferentes modelos de gestão e articulação que exigem EEx municipais, estaduais ou escolas técnicas federais, por exemplo.



Para também ter acesso a esse material, acesse o site http://www.fnde.gov.br. Na parte superior da página, clique no ícone <Programas>, <PNAE> e, em seguida, do lado direito da página, clique em <Manuais/Cartilhas> e faça o download do "Caderno de Referência sobre Alimentação Escolar para Alunos com Necessidades Alimentares Especiais".

CAPÍTULO 8
INTERAÇÃO COM OS AGRICULTORES FAMILIARES



Interagir com os agricultores familiares e empreendedores familiares rurais e suas organizações, de forma a conhecer a produção local inserindo esses produtos na alimentação escolar;

Atribuições obrigatórias do nutricionista no âmbito do Programa de Alimentação Escolar, conforme artigo 3º da Resolução nº 465 de 23 de agosto de 2010 do Conselho Federal de Nutricionista.

Um dos grandes progressos na Lei da Alimentação Escolar reside na capacidade de alavancar o desenvolvimento sustentável, por meio do incentivo à compra de gêneros alimentícios locais e regionais além da obrigatoriedade da aquisição direta de produtos da Agricultura Familiar (AF). Segundo esta lei, no mínimo 30% do valor total repassado pelo FNDE a cada ano, devem ser investidos na compra de produtos da agricultura familiar, do empreendedor familiar rural ou de suas organizações, priorizando-se os assentamentos da reforma agrária, as comunidades tradicionais indígenas e os quilombolas.

Por conseguinte, além dos incentivos ao desenvolvimento da agricultura familiar, à valorização da cultura e da participação dos sujeitos locais, a promulgação da Lei 11.947/2009 visa garantir a segurança alimentar e nutricional dos escolares regularmente matriculados em instituições públicas de ensino, por meio de uma alimentação adequada, a qual respeite os hábitos alimentares e culturais de cada região.

Nesta perspectiva, o nutricionista da alimentação escolar deve interagir com os agricultores familiares e empreendedores familiares rurais e suas organizações de forma a conhecer a produção local inserindo estes produtos na alimentação escolar, segundo a Resolução CFN nº 465/2010. O nutricionista assume posição decisiva na execução integral e plena do programa, pois confere-se a este profissional o desafio de atuar como ator social integrante e ativo no processo de desenvolvimento sustentável, por meio do incentivo à agricultura familiar e da promoção da SAN.



Sendo assim, é importante que o nutricionista inclua no cardápio alimentos que reflitam a lógica da política de fomento à agricultura familiar, que vai muito além da obrigatoriedade de no mínimo 30% da compra com recurso do PNAE. É necessário conhecer a vocação agrícola da região, propor um cardápio com alimentos saudáveis, ter o compromisso de adquirir produtos menos processados, aumentar o quantitativo de produtos in natura como frutas e hortaliças, levando em consideração a sustentabilidade e a diversificação agrícola da região.

A concepção da sustentabilidade no campo da alimentação e nutrição está em processo de construção e se configura como um dos grandes desafios do nutricionista quando da elaboração dos cardápios na alimentação escolar. Sua regulamentação define a incorporação de alimentos in natura, diversificados e sazonais, respeitando preferências, hábitos e tradições alimentares locais, não se limitando a especificações padronizadas sobre as características sensoriais dos alimentos nos processos de compra.

Deste modo, para identificar a diversidade e a quantidade dos gêneros alimentícios ofertados pela agricultura familiar que poderão ser utilizados no cardápio da alimentação escolar, a Secretaria de Educação e os nutricionistas do Programa devem reunir-se com organizações representativas da agricultura familiar local, com o intuito de verificar os agricultores e seus níveis de organização, capacidade logística, de beneficiamento da produção e, também, solicitar o mapeamento dos produtos da agricultura familiar local, de forma a estimular o potencial para diversificar a produção local e atender à demanda da alimentação escolar.

O mapeamento deve conter, no mínimo, a discriminação dos produtos locais, quantidade de produção e época de colheita (calendário agrícola). Assim, de posse do mapeamento da produção agrícola local, o nutricionista, ao planejar os cardápios, tem condições reais de contemplar produtos locais, nas quantidades necessárias, considerando época de disponibilidade e logística de distribuição. Nesse sentido, o RT tem o importante papel de promover a diversificação da produção local ao demandar da agricultura familiar produtos tradicionalmente inseridos nos cardápios escolares e possíveis de serem produzidos na região.

Assumir cardápios sazonais que levem em conta a diversidade de alimentos regionais com regras sanitárias específicas, assim como realizar o mapeamento de agricultores ecológicos, são ações que podem nortear a demanda e a oferta.

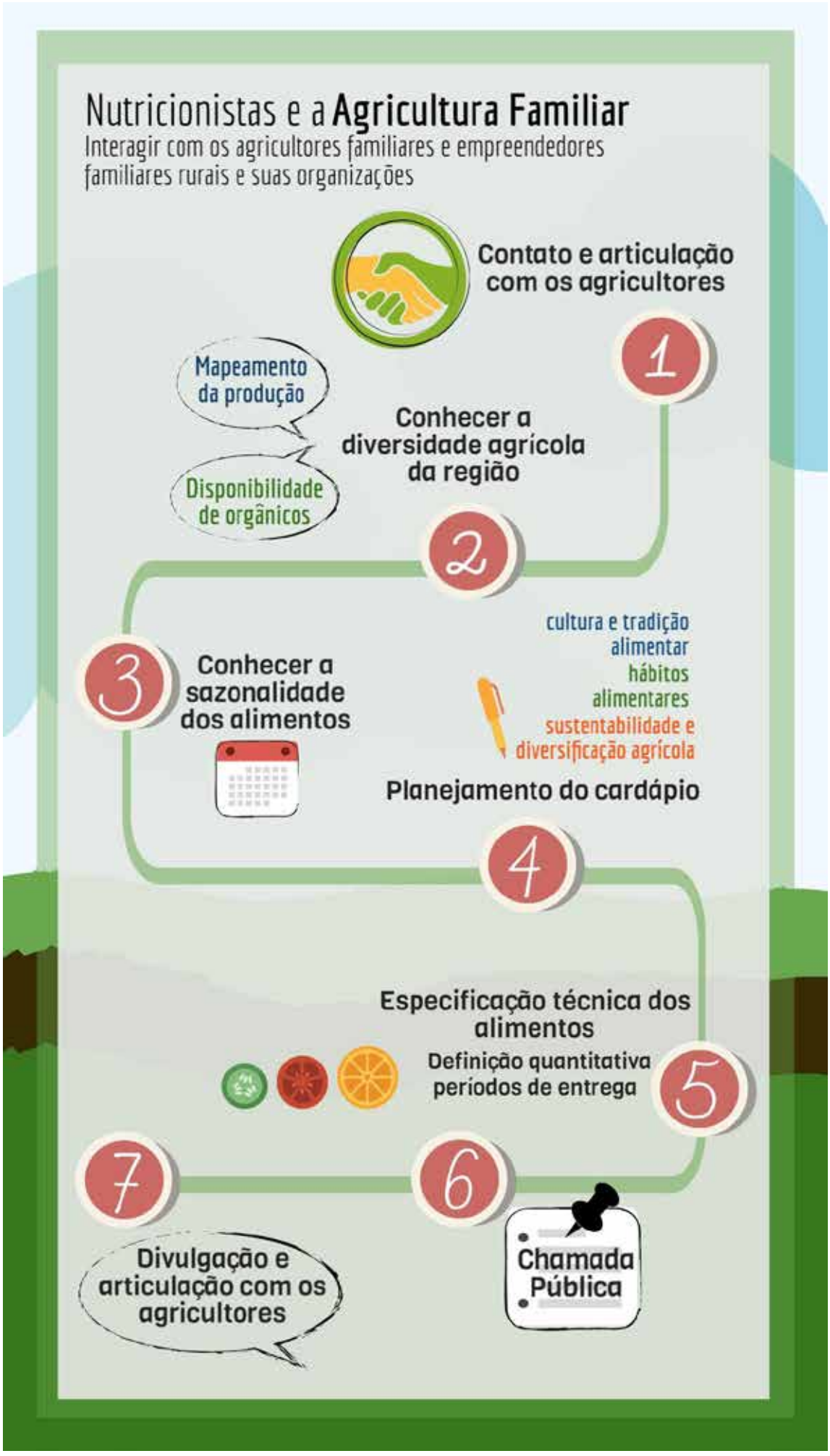
O nutricionista da alimentação escolar, precisa conhecer todas as etapas de aquisição de produtos da agricultura familiar e por isso, sugerimos a leitura do manual: "Aquisição de Produtos da Agricultura Familiar para a Alimentação Escolar – 2ª edição", elaborado pela COSAN/DIDAF do Programa Nacional de Alimentação Escolar/ FNDE.

Para ter acesso a esse material, acesse o site http://www.fnde.gov.br; na parte superior da página clique no ícone <Programas>, <PNAE>, em seguida, do lado direito da página, clique em <Manuais/Cartilhas> e faça o download da "Aquisição de Produtos da Agricultura Familiar para a Alimentação Escolar – 2ª edição".

Os desafios para a realização de compras provenientes de agricultores familiares são diversos, pois dependem de um conhecimento prévio acerca da gama de produção local, da sazonalidade desta produção e de como estão organizados estes agricultores. Somente depois de preenchidos tais requisitos é que se faz possível

a elaboração do cardápio, da lista de produtos e da chamada pública, sendo de suma importância a interação entre o nutricionista com os agricultores familiares em todo o percurso do planejamento da alimentação escolar.




Nutricionistas e a Agricultura Familiar
Interagir com os agricultores familiares e empreendedores familiares rurais e suas organizações
Contato e articulação com os agricultores
1
Mapeamento da produção
Disponibilidade de orgânicos
Conhecer a diversidade agrícola da região
2
3
Conhecer a sazonalidade dos alimentos
cultura e tradição alimentar
hábitos alimentares
sustentabilidade e diversificação agrícola
Planejamento do cardápio
4
Especificação técnica dos alimentos
Definição quantitativa períodos de entrega
5
6
Chamada Pública
7
Divulgação e articulação com os agricultores

CAPÍTULO 9
PROCESSO LICITATÓRIO E CHAMADA PÚBLICA



Participar do processo de licitação e da compra direta da agricultura familiar para aquisição de gêneros alimentícios, no que se refere à parte técnica (especificações, quantitativos, entre outros);

Atribuições obrigatórias do nutricionista no âmbito do Programa de Alimentação Escolar, conforme artigo 3º da Resolução nº 465 de 23 de agosto de 2010 do Conselho Federal de Nutricionista.

Licitação

As pessoas físicas e as empresas privadas, antes de efetuarem uma compra ou contratarem um serviço, pesquisam o melhor preço, as melhores condições, a qualidade do produto ou serviço, a garantia, entre outros aspectos. Para o Programa Nacional de Alimentação Escolar essa postura não poderia ser diferente por gerenciar recursos públicos e, ainda, ter o dever de prestar contas perante a sociedade. Se para as pessoas físicas e empresas privadas tal postura é facultativa, para a administração pública é uma obrigação, considerando que esta possui o dever de observar determinados Princípios e Leis que regem as condições para realizar compras e contratar serviços.

O processo licitatório em todas as modalidades é repleto de fases que devem ser rigorosamente respeitadas. Dentre elas, existe a de especificar minuciosamente o produto a ser adquirido ou serviço a ser contratado, que é um pressuposto para o sucesso de tal processo.

No caso da alimentação escolar, a perfeita especificação dos gêneros alimentícios é fator primordial para uma boa contratação e, para o alcance desta, é fundamental a participação do nutricionista responsável técnico (RT) e quadro técnico (QT) vinculado à EEx. Ressaltamos ainda que para garantir a originalidade do documento de especificações técnicas, o mesmo deve ser carimbado e assinado pelo profissional.

Sendo assim, o FNDE publicou Nota Técnica nº 5007/2016 sobre "Especificação de Gêneros Alimentícios para o Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE". O tema foi proposto influenciado por situações e dificuldades vivenciadas pelos Nutricionistas das EEx. no cotidiano das compras para a alimentação escolar.

Um dos objetivos dessa Nota Técnica foi salientar a importância de uma especificação correta dos gêneros alimentícios adquiridos para o PNAE, que são de suma importância para a efetividade do processo licitatório e da chamada pública, configurando-se como uma das atividades técnicas obrigatórias do nutricionista vinculado à EEx no âmbito do PNAE.

Para ter acesso a essa Nota Técnica, acesse o site http://www.fnde.gov.br. Na parte superior da página, clique no ícone <Programas>, <PNAE> e, em seguida, do lado direito da página, clique em <Notas Técnicas/Pareceres/Relatórios> e faça o download da "Especificação dos gêneros alimentícios para o Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE".

Chamada Pública

A aquisição dos produtos da Agricultura Familiar poderá ser realizada por meio da Chamada Pública, dispensando-se, nesse caso, o procedimento licitatório desde

que os preços sejam compatíveis com os vigentes no mercado local, observando-se os princípios inscritos no art. 37 da Constituição Federal, e os alimentos atendam às exigências do controle de qualidade estabelecidas pelas normas que regulamentam a matéria. Esta autorização está prevista no §1º do art. 14 da Lei 11.947/09.

A Chamada Pública consiste em um instrumento de compra de gêneros alimentícios oriundos da agricultura familiar para o PNAE que respeita a lógica de organização e produção dos agricultores familiares, pois valoriza a produção familiar mais próxima de quem consume o produto, que, neste caso, são os escolares, bem como considera o modo de organização das populações que tem sua base econômica pautada principalmente na agricultura familiar. Assim, o processo não utiliza o preço do produto como critério de seleção de fornecedores, mas o fato de o alimento ter sido produzido perto das escolas, a forma de organização dos agricultores e a qualidade dos produtos (orgânico/agroecológico).

Desse modo, o nutricionista responsável técnico (RT) e quadro técnico (QT) vinculados ao PNAE, tem papel essencial no processo de aquisição de alimentos da agricultura familiar, principalmente na articulação com os atores envolvidos (secretaria de agricultura, associações/cooperativas de agricultores familiares, CAEs entre outros). Essa articulação visa conhecer produção da agricultura familiar local e contribuir na elaboração do cardápio contemplando os produtos locais, respeitando a sazonalidade.

Assim, o nutricionista responsável técnico (RT) e quadro técnico (QT) pelo Programa tem papel essencial no processo de aquisição de alimentos da agricultura familiar para a alimentação escolar na articulação com os atores envolvidos (secretaria de agricultura, associações/cooperativas de agricultores familiares, CAEs) para conhecer a produção da agricultura familiar local e na elaboração do cardápio contemplando os produtos locais, respeitando a sazonalidade.

Nessa perspectiva, para se planejar a chamada pública da agricultura familiar para o PNAE, há de se conhecer a produção agrícola local, para identificar a



diversidade e a quantidade dos gêneros alimentícios ofertados pela agricultura familiar que poderão ser utilizados no cardápio da alimentação escolar, definir quais gêneros alimentícios serão adquiridos por meio de chamada pública e quais produtos serão adquiridos por meio do pregão, considerando que é necessário adquirir alimentos não produzidos pela agricultura familiar da região que e precisam integrar o cardápio das escolas.

O FNDE publicou Nota Técnica nº 5004/2016 "Esclarecimentos sobre a aquisição de gêneros alimentícios para o PNAE diretamente da Agricultura Familiar". O objetivo dessa Nota Técnica foi pontuar aspectos relevantes a serem observados na construção da pauta de compra de gêneros alimentícios oriundos da agricultura familiar, utilizando como instrumento a chamada pública.

Para ter acesso a esta Nota Técnica, acesse o site http://www.fnde.gov.br. Na parte superior da página, clique no ícone <Programas>, <PNAE> e, em seguida, do lado direito da página, clique em <Notas Técnicas/Pareceres/Relatórios> e faça o download "Esclarecimentos sobre a aquisição de gêneros alimentícios para o PNAE diretamente da Agricultura Familiar".

Ressalta-se, ainda, que o nutricionista pode contribuir para a promoção do encontro da alimentação escolar com a agricultura familiar como estratégia de educação alimentar e nutricional e como contribuição para apoiar o desenvolvimento local sustentável.

A compra da agricultura familiar para a alimentação escolar está regulamentada pela Resolução CD/FNDE nº 26, de 17 de junho de 2013 (atualizada pela *Resolução CD/FNDE nº 04, de 2 de abril de 2015*), que dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do PNAE. Com base na resolução su¬pracitada, são definidas as etapas e o modo de funcionamento da compra da agricultura familiar para a alimentação escolar. A ilustração abaixo mostra resumidamente a base legal e os critérios de seleção da compra da agricultura familiar.





Chamada Pública

É UM INSTRUMENTO DE COMPRA DE GÊNEROS DA AGRICULTURA FAMILIAR QUE POSSIBILITA A PARTICIPAÇÃO DOS AGRICULTORES FAMILIARES E VISA A AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS COM PREÇO JUSTO AO CONSUMIDOR

Os preços dos produtos contratados no âmbito da Chamada Pública devem obrigatoriamente refletir os preços de mercado, sendo previamente definidos por pesquisa realizada pela Entidade Executora

Para seleção dos projetos de venda habilitados será observada a seguinte ordem de prioridade para seleção dos grupos: produtores locais seguidos de produtores territoriais, estaduais e nacionais

Entre cada grupo de grupos de projetos, aplica-se os seguintes critérios de seleção:

CRITÉRIOS PARA SELEÇÃO DOS PROJETOS DE VENDA DA AGRICULTURA FAMILIAR

1. Assentados de reforma agrária, comunidades tradicionais indígenas, comunidades quilombolas, não havendo prioridade etre eles
2. Produtores de Alimentos Orgânicos/Agroecológicos
3. Grupos formais (DAP jurídica) sobre Grupos informais (agricultores familiares organizados em grupos, utilizando suas DAP físicas) sobre Fornecedores individuais (DAP física)

CAPÍTULO 10
CONTROLE DE QUALIDADE



Orientar e supervisionar as atividades de higienização de ambientes, armazenamento de alimentos, veículos de transporte de alimentos, equipamentos e utensílios da instituição; Elaborar e implantar o Manual de Boas Práticas para Serviços de Alimentação de Fabricação e Controle para UAN;

Atribuições obrigatórias do nutricionista no âmbito do Programa de Alimentação Escolar, conforme artigo 3º da Resolução nº 465 de 23 de agosto de 2010 do Conselho Federal de Nutricionista.

A busca por maior qualidade de vida vem se tornando uma preocupação, cada dia mais latente e vigente nas pessoas, e a saúde está relacionada diretamente com diversos fatores que podem contribuir para uma vida melhor e, dentre eles, a alimentação possui um papel fundamental, pois colabora com o a promoção da saúde, mas se não houver cuidados higiênicos sanitários pode ainda causar e transmitir doenças.

Diante deste cenário, o cuidado e atendimento a todas as normas da legislação, por parte das organizações que atuam neste segmento (fabricação e manipulação e alimento), são fatores de extrema importância, pois qualquer problema como contaminações, pode comprometer a saúde do consumidor que, no nosso caso, são os escolares.

Destaca-se que todos os produtos adquiridos para o PNAE deverão ser previamente submetidos ao controle de qualidade, na forma de Termo de Compromisso (Anexo V) da Resolução CD/FNDE nº 26, de 17 de junho de 2013. O Termo de compromisso deverá ser renovado a cada início de mandato dos gestores municipais, estaduais e do Distrito Federal, devendo ser encaminhado ao FNDE o qual estabelece, como o próprio nome diz, um compromisso com o controle de qualidade da alimentação escolar oferecida. Para tanto, o gestor deverá estabelecer uma parceria com a secretaria de saúde, para que a vigilância sanitária possa realizar a fiscalização e o acompanhamento dos gêneros alimentícios adquiridos, pois este órgão é o responsável por esta fiscalização.

A qualidade da matéria-prima, as condições higiênicas do ambiente de trabalho, as técnicas de manipulação dos alimentos, são fatores importantes a serem considerados na produção de alimentos seguros e de qualidade, devendo, portanto, serem considerados nas Boas Práticas de Fabricação (BPFs).

No Brasil, as BPFs são regidas pelas Portarias 1428/93-MS e 326/97-SVS/MS e pela Resolução 275/2002 – RDC que são fiscalizados pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).

Com o intuito de garantir que os estabelecimentos cumpram os procedimentos necessários para a fabricação de um alimento considerado seguro, o Ministério da Saúde, por meio da ANVISA elaborou a Resolução - RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

Esta Resolução aplica-se aos serviços de alimentação que realizam uma das etapas da produção de alimentos, desde a seleção da matéria-prima até a distribuição ao consumidor final. Tem por finalidade garantir as condições higiênico-sanitárias

ao alimento, envolvendo ações nas áreas de edificação, instalações, equipamentos, móveis e utensílios, higienização e manutenção; controle de pragas e vetores; abastecimento de água; manejo de resíduos; saúde dos manipuladores; matérias-primas, ingredientes e embalagens; e pré-preparo até a exposição ao consumo do alimento preparado.

As Boas Práticas de Fabricação, pela legislação, são definidas como uma série de procedimentos, que devem ser adotados por serviços de alimentação, a fim de garantir a qualidade higiênico-sanitária e a conformidade dos alimentos com a legislação sanitária nacional.

A correta implantação das Boas Práticas é uma forma eficaz de redução, e até eliminação dos riscos e do melhor controle de qualidade, para que seja proporcionada maior segurança aos produtos e aos seus consumidores.

Em 2002, a ANVISA publicou a RDC N° 275, que dispõe sobre o regulamento técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs), que são aplicados aos estabelecimentos produtores e industrializadores de alimentos e a lista de verificação das Boas Práticas de Fabricação.

De acordo com esta RDC, os POP's devem conter as instruções sequenciais das operações e a frequência de execução, especificando o nome, o cargo e ou a função dos responsáveis por cada atividade. Estes POP`s, devem ser aprovados, datados e assinados pelo responsável do estabelecimento, bem como os registros devem permanecer arquivados.

Pensando em auxiliar o nutricionista da alimentação escolar na elaboração do Manual de Boas Práticas e de Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) para as escolas o Centro Colaborador em Alimentação e Nutrição Escolar da Universidade Federal do Rio Grande do Sul – CECANE UFRGS juntamente com o Centro Colaborador em Alimentação e Nutrição Escolar da Universidade Federal de São Paulo – CECANE UNIFESP disponibilizaram uma ferramenta que tem por finalidade facilitar a avaliação das condições sanitárias das escolas, por meio de uma lista de verificação e auxiliar na elaboração do Manual de Boas Práticas para cada unidade escolar.



Para utilizar esta ferramenta, acesse o site: www.fnde.gov.br. Na parte superior da página, clique no ícone <Programas>, <PNAE> e, em seguida, do lado direito da página, clique em Manual de Boas Práticas na Alimentação Escolar, <ferramenta> e instale o aplicativo.

Outro aspecto de grande importância é que a maioria dos manipuladores de

alimentos não tem conhecimento dos cuidados higiênico-sanitários que devem ser adotados na produção dos alimentos. As práticas inadequadas de higiene e preparo por pessoas não treinadas podem provocar a contaminação cruzada de alimentos, o que vem a se constituir em risco à saúde pública.

Baseando-se nisso, o CECANE UFRGS verificou a necessidade do desenvolvimento de um material de apoio, que pudesse fornecer embasamento teórico e científico aos profissionais atuantes no PNAE, para a formação de 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.



O CECANE UFRGS reuniu uma equipe de profissionais da área da nutrição e educação para a elaboração deste Material Orientativo, que tem como objetivo principal fornecer embasamento teórico e científico subsidiando, assim, o planejamento e realização da formação de manipuladores de alimentos do PNAE. Além disto, propõem-se temas importantes a serem trabalhados e recomendam-se atividades práticas para alguns dos assuntos sugeridos.

Para ter acesso ao material, visite o site http://www.fnde.gov.br. Na parte superior da página, clique no ícone <Programas>, <PNAE> e, em seguida, do lado direito da página, clique em <Manuais/Cartilhas> e faça o download do "Manual Orientativo para formação de Manipuladores de alimentos que atuam na alimentação escolar".

Portanto, é indispensável que os nutricionistas, apropriem-se de conhecimentos para manterem os manipuladores atualizados e treinados para as boas práticas que requerem uma mudança de cultura, valores e hábitos, constituindo-se em um processo educativo e contínuo, sendo imprescindível a capacitação e o desenvolvimento daqueles que fazem parte do processo produtivo, devendo receber reconhecimento e motivação para resultados positivos ao final do processo.



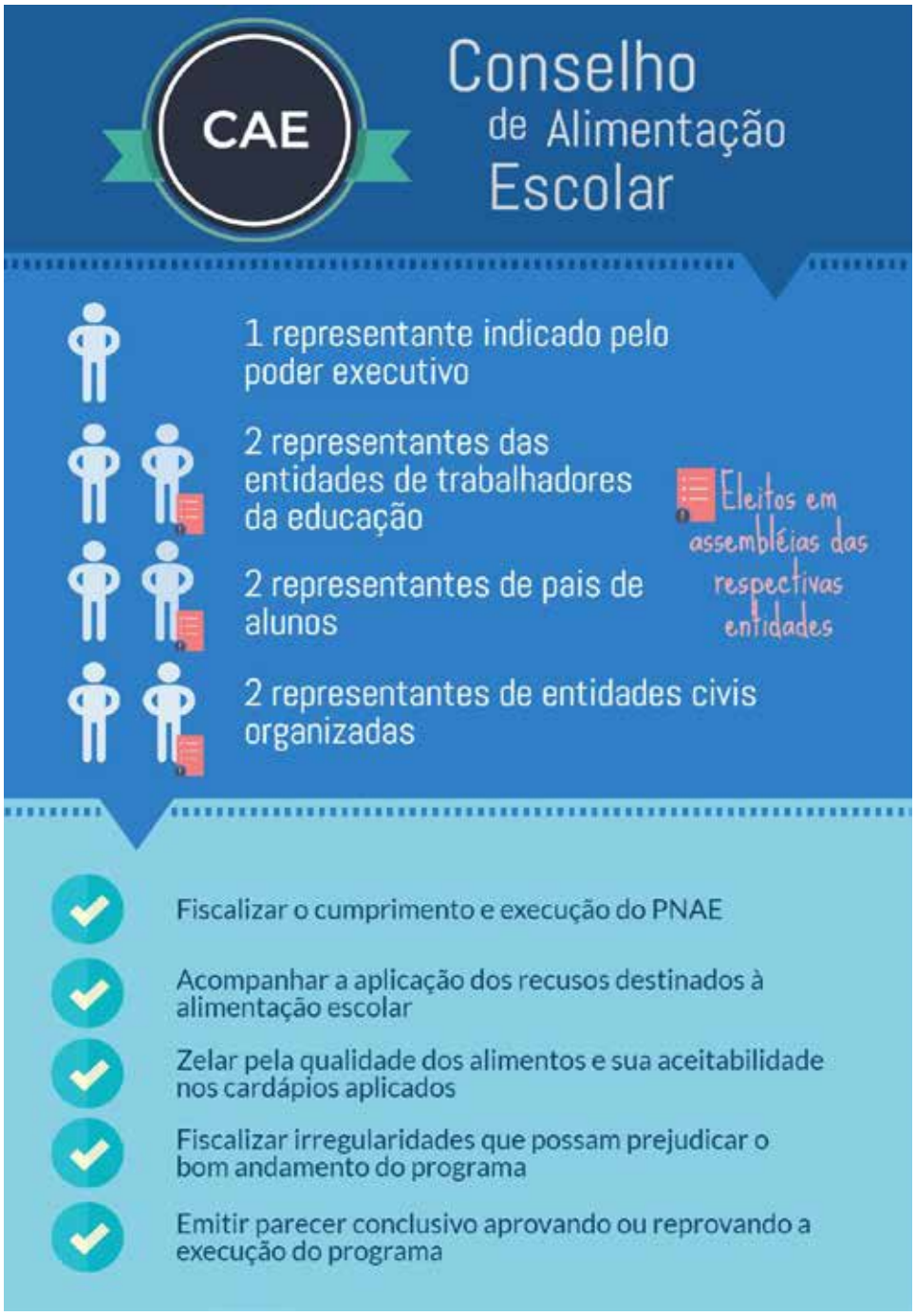
CAPÍTULO 11
ASSESSORIA AO CAE



Assessorar o Conselho de Alimentação Escolar no que diz respeito à execução técnica do PNAE

Atribuições obrigatórias do nutricionista no âmbito do Programa de Alimentação Escolar, conforme artigo 3º da Resolução nº 465 de 23 de agosto de 2010 do Conselho Federal de Nutricionista.

O Conselho de Alimentação Escolar é um órgão colegiado de caráter fiscalizador, permanente, deliberativo e de assessoramento, instituído no âmbito dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios, composto por, no mínimo, 7 (sete) membros titulares e os respectivos suplentes, sendo os segmentos de representação: representantes do Poder Executivo, trabalhadores da educação e discentes, entidades civis e pais de alunos.



Os Conselhos hoje devem estar constituídos em 5.570 municípios brasileiros, nos 26 estados e no Distrito Federal, totalizando aproximadamente, 80.000 conselheiros. Diante desse elevado número de conselheiros, da rotatividade e do mandato quadrianual, é necessário que as atividades de formação sejam contínuas e permanentes.

Por isso, é essencial que o nutricionista da EEx assessore o CAE no que diz respeito à execução técnica do PNAE, que conheça e participe das atividades em parceria com os conselheiros por meio de reuniões, visitas nas escolas, apresentação do cardápio elaborado, que convide o CAE para a participação da análise das amostras no processo licitatório e na execução do teste de aceitabilidade, que incentive a participação do conselho nas reuniões com os agricultores familiares, além de atualizar os conselheiros com as informações divulgadas pelo FNDE (manuais, notas técnicas, informes PNAE, dentre outros). Ressaltamos a importância de realizar a formação com os conselheiros e de convidarem os mesmos para outras atividades que envolvam a comunidade escolar. Esta parceria é de suma importância para instrumentalizar o CAE na execução das atividades e atribuições de sua competência, visando a concretização da Segurança Alimentar e Nutricional dos escolares.

Nessa perspectiva, está disponível no site do FNDE a Cartilha para Conselheiros de Alimentação Escolar elaborada pela equipe da Coordenação-Geral do Programa Nacional de Alimentação Escolar do FNDE, em parceria com Promotores e Procuradores de Justiça, e que pode ser um excelente material de apoio para o planejamento das atividades em conjunto com o CAE.





O FNDE em parceria com o Tribunal de Contas da União – TCU, lançou a 6ª edição da "Cartilha para Conselheiros do PNAE" com a finalidade de incentivar a aprimorar a atuação dos Conselheiros de Alimentação Escolar. A edição visa atualizar a fundamentação legal, trazer novos conceitos e ferramentas além de incorporar as mudanças na execução do PNAE.

Para ter acesso a esses materiais, acesse o site http://www.fnde.gov.br. Na parte superior da página, clique no ícone <Programas>, <PNAE> e, em seguida, do lado direito da página, clique em <Manuais/Cartilhas> e faça o download da "Cartilha Nacional da Alimentação Escolar" e da "Cartilha para Conselheiros do PNAE".

CAPÍTULO 12
ATIVIDADES COMPLEMENTARES



Além de todas as atividades obrigatórias descritas anteriormente, o nutricionista do PNAE de acordo com a Resolução CFN nº 465/2100, exerce algumas atividades complementares citadas abaixo:

Art. 4º Compete ao nutricionista, vinculado à Entidade Executora, no âmbito do Programa de Alimentação Escolar (PAE), exercer as seguintes atividades complementares:

I - Coordenar, supervisionar e executar ações de educação permanente em alimentação e nutrição para a comunidade escolar;

II - Participar do processo de avaliação técnica dos fornecedores de gêneros alimentícios, a fim de emitir parecer técnico, com o objetivo de estabelecer critérios qualitativos para a participação dos mesmos no processo de aquisição dos alimentos;

III - Participar da avaliação técnica no processo de aquisição de utensílios e equipamentos, produtos de limpeza e desinfecção, bem como na contratação de prestadores de serviços que interfiram diretamente na execução do PAE;

IV - Participar do recrutamento, seleção e capacitação de pessoal que atue diretamente na execução do PAE;

V - Participar de equipes multidisciplinares destinadas a planejar, implantar, implementar, controlar e executar políticas, programas, cursos, pesquisas e eventos na área de alimentação escolar;

VI - Contribuir na elaboração e revisão das normas reguladoras próprias da área de alimentação e nutrição;

VII - Colaborar na formação de profissionais na área de alimentação e nutrição, supervisionando estagiários e participando de programas de aperfeiçoamento, qualificação e capacitação;

VIII - Comunicar os responsáveis legais e, caso necessário, a autoridade competente, quando da existência de condições do PAE impeditivas de boa prática profissional ou que sejam prejudiciais à saúde e à vida da coletividade;

IX - Capacitar e coordenar as ações das equipes de supervisores das unidades da entidade executora relativas ao PAE.

Art. 5º Outras atribuições poderão ser desenvolvidas, de acordo com a necessidade, complexidade do serviço e disponibilidade da estrutura operacional do PAE.

Observe que as atribuições complementares reforçam ainda mais a necessidade de que o nutricionista do PNAE, vinculado às EEx, atue de forma integrada com outros setores governamentais e não governamentais. Sendo o principal agente articulador entre os diversos atores sociais que interagem direta ou indiretamente com o programa. Dessa forma, recomendamos que o planejamento, execução e avaliação das ações relacionadas ao PNAE sejam sempre realizadas intersetorialmente, fortalecendo as relações e qualificando a gestão do programa.

PARA SABER MAIS

O Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação – FNDE, no cumprimento da sua missão de criar mecanismos gerenciais destinados à promoção do direito humano à alimentação adequada no âmbito do PNAE, publica, constantemente, Notas Técnicas referentes à execução do PNAE.

Nesta seção, você encontra a lista das Notas Técnicas publicadas até o momento pelo FNDE, porém orientamos que fiquem atentos ao site para as novas publicações. Acesse o site http://www.fnde.gov.br. Na parte superior da página clique no ícone <Programas>, <PNAE> e, em seguida, do lado direito da página, clique em <Notas Técnicas/Pareceres/Relatórios> e estarão disponíveis as seguintes publicações:

- **Nota Técnica nº 5007/2016/COSAN/CGPAE/DIRAE** – Especificação de gêneros alimentícios para o Programa Nacional de Alimentação Escolar.

- **Nota Técnica nº 5006/2016/COSAN/CGPAE/DIRAE** - Aquisição de água mineral envasada com recursos financeiros repassados pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

- **Nota Técnica nº 5004/2015/COSAN/CGPAE/DIRAE** – Esclarecimentos sobre aquisição de gêneros alimentícios para o PNAE diretamente da Agricultura Familiar.

- **Nota Técnica nº 5002/COSAN/CGPAE/DIRAE** – Controle de Estoque de Alimentos no PNAE.

- **Nota Técnica nº 03/2014** – Repasse financeiro do PNAE para o Programa Mais Educação.

- **Nota Técnica nº 02/2014** – Aquisição de Leite em pó para Alimentação Escolar.

- **Nota Técnica nº 01/2014** – Restrição da oferta de doces e preparações doces na alimentação. escolar

- **Nota Técnica nº 04/2013** – Inclusão do pescado na alimentação escolar.

- **Nota Técnica nº 01/2013** – Obrigatoriedade da pasteurização do leite para aquisição e oferta na alimentação escolar.

- **Nota Técnica nº 02/2012** – Regulamentação de cantinas escolares em escolas públicas do Brasil.

- **Nota Técnica nº 01/2012** – Posicionamento da Coordenação Geral do Programa de Alimentação Escolar a respeito da aquisição de suco de laranja para alimentação escolar.

- **Nota Técnica nº 01/2011** – Posicionamento da COTAN em relação às bebidas a base de frutas em substituição à fruta na alimentação escolar.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

AGÊNCIA FIOCRUZ DE NOTÍCIAS. Como implementar bons hábitos alimentares na vida de uma criança? EBC, 04 maio 2015. http://www.ebc.com.br/infantil/para-pais/2015/05/como-implementar-bons-habitos-alimentares-navida-de-uma-crianca

ALVES, Felipe Dalenogare. A legalidade do pregão como modalidade de licitação obrigatória à aquisição de bens e serviços na Administração Pública Federal. Revista Eletrônica da Faculdade de Direito de Franca, 2010. Disponível em: <http://www.revista.direitofranca.br/index.php/refdf/issue/view/22/showToc

ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Cartilha sobre Boas Práticas para serviço da alimentação. 3º ed. Brasília, 2002. Disponível em:. Acesso em: jan. 2015.

ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre regulamento técnico de Boas Práticas para serviços de alimentação. Diário Oficial da União, Brasília. Disponível em: . Acesso em mai. 2016.

AKUTSU, Rita de Cássia et al. A ficha técnica de preparação como instrumento de qualidade na produção de refeições. Rev. Nutr. [online]. 2005, vol.18, n.2, pp. 277-279. Disponível em: . Acesso em: 11 de dezembro de 2014.

BRASIL. Ministério da Saúde. ANVISA. Portaria n°1.428, de 26 de novembro de 1993. Regulamento Técnico para Inspeção Sanitária de Alimentos e regulamento Técnico para o estabelecimento de Padrões de Identidade e Qualidade para Produtos na Área de Alimentos. Diário Oficial da União, Brasília, 1993.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária. Portaria nº 326, de 30 de julho de 1997. Regulamento técnico sobre as condições higiênico sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos. Diário Oficial da União. 1997. Disponível em: . Acesso em: mai. 2016

BRASIL. Ministério da Saúde. Resolução RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002. Dispõe sobre o regulamento técnico de Procedimentos operacionais padronizados aplicados aos estabelecimentos produtores / industrializados de alimentos e lista de verificação das boas práticas de fabricação em estabelecimentos produtores / industrializados de alimentos. Diário Oficial da União, Brasília. Disponível em:. Acesso em: jan. 2016.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. Marco de referência da vigilância alimentar e nutricional na atenção básica / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. – Brasília : Ministério da Saúde, 2015. 56 p.: il.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Aten-

ção Básica. Orientações para a coleta e análise de dados antropométricos em serviços de saúde: Norma Técnica do Sistema de Vigilância Alimentar e Nutricional - SISVAN / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. – Brasília : Ministério da Saúde, 2011. 76 p. : il. – (Série G. Estatística e Informação em Saúde)

BRASIL. Constituição (1988). Constituição da República Federativa do Brasil. Brasília, DF: Senado Federal: Centro Gráfico, 1988. Disponível em: < http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/constituicao/constitui%C3%A7ao.htm>.

BRASIL. Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, com alterações resultantes da Lei 8.8883, de 08 de junho de 1994 e da Lei 9.648, de 27 de maio de 1998. Regulamenta o art. 37, inciso XXI, da Constituição Federal, institui normas para licitações e contratos da Administração e dá outras providências.

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

Brasil. Ministério da Educação. Secretaria de Educação Fundamental. Parâmetros Curriculares Nacionais: introdução aos parâmetros curriculares nacionais. Volume 1. Brasília: MEC/SEF, 1997. 126p.

BRASIL. Ministério da Saúde. Ministério da Educação. Portaria Interministerial nº 1.010. 08/05/2006. Institui as diretrizes para a Promoção da Alimentação Saudável nas Escolas de educação básica das redes públicas e privadas, em âmbito nacional. Disponível em: . Acesso em 12 dez. 2013.

BRASIL. 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 Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE. Disponível em: <http://www.fnde.gov.br/fnde/legislacao/resolucoes/item/4620-resolu%C3%A7%C3%A3o-cd-fnde-n%C2%BA-26,-de-17-de-junho-de-2013>.

BRASIL. Resolução CD/FNDE nº 4/2015, que altera redação dos Artigos 25 ao 32, da Resolução CD/FNDE nº 26/2013, que dispõe sobre a aquisição de gêneros alimentícios da Agricultura Familiar no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar –PNAE. Disponível em: https://www.fnde.gov.br/fndelegis/action/UrlPublicasAction.php?acao=abrirAtoPublico&sgl_tipo=RES&num_ato=00000004&seq_ato=000&vlr_ano=2015&sgl_orgao=CD/FNDE/MEC

BRASIL. MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO. FNDE. Edital de convocação para o processo de inscrição e avaliação de obras didáticas para o Programa Nacional do Livro Didático PNLD 2018. 2016

BOOG MCF. Contribuições da Educação Nutricional à Construção da Segurança Alimentar. Saúde em Revista. 2004 out; 6(13):17-23

CAVALCANTI, M. (org) Gestão estratégica de negócios: evolução, cenários, diagnóstico e ação. São Paulo : Pioneira Thomson Learning, 2001.
CARVALHO, M. et al. Gestão da qualidade: teoria e casos. Rio de Janeiro : Elsevier, 2005.

CONDE, W. M.; BORGES, C. The risk of incidence and persistence of obesity among Brazilian adults according to their nutritional status at the end of adolescence. Revista Brasileira de Epidemiologia, São Paulo, v. 14, n. 3, p. 71-79, 2011.

CONSELHO NACIONAL DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL (Brasil). A segurança alimentar e nutricional e o direito humano à alimentação adequada no Brasil – indicadores e monitoramento: da Constituição de 1988 aos dias atuais. Brasília, 2010

CFN. CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. Resolução nº 465, de 23/08/2010. Dispõe sobre as atribuições do Nutricionista, e estabelece parâmetros numéricos mínimos de referência no âmbito do PNAE e dá outras providências. Brasil, 2010.

FRANCO AC, Boog MCF. Relação teoria-prática no ensino de educação nutricional. Revista de Nutrição. 2007 nov./dez; 20(6):643-655.

FERNANDEZ, P. M.; SILVA, D. O. Descrição das noções conceituais sobre os grupos alimentares por professores de 1ª a 4ª série: a necessidade de atualização dos conceitos. Ciência e Educação, Bauru, v. 14, n. 3, p. 451-66, set./dez. 2008. doi: 10.1590/S1516-73132008000300006

GUALDONI, Fernando. O enorme custo da obesidade. El País, 03 jan. 2015. http://brasil.elpais.com/brasil/2014/12/30/economia/1419956861_619355.html
IBGE. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Pesquisa de orçamentos familiares 2002/2003. Antropometria e análise do estado nutricional de crianças e adolescentes no Brasil. Rio de Janeiro, 2006.

MONTEIRO, C. A. et al. Causas do declínio da desnutrição infantil no Brasil, 1996-2007. Revista de Saúde Pública, São Paulo, v. 43, n. 1, p. 35-43, 2009.

MONTEIRO, C. A. et al. Da desnutrição para a obesidade: a transição nutricional no Brasil. In: MONTEIRO, C. A. Velhos e novos males da saúde no Brasil: a evolução do país e suas doenças. 2. ed. São Paulo: Hucitec, Nupens/USP, 2000. p. 247–255.

PEIXINHO AML, Abranches J, Barbosa NVS. Políticas de Alimentação Escolar a partir da Estratégia Fome Zero. In: Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. Fome Zero: Uma História Brasileira. Brasília: Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome, Assessoria Fome Zero; 2010. v.2. p. 93-103.

PEIXINHO, A.M.L. A trajetória do Programa Nacional de Alimentação Escolar no perí-

odo de 2003-2010: relato do gestor nacional. Ciência & Saúde Coletiva, 18(4):909-916, 2013.

RAMOS, R. A educação e o conhecimento: uma abordagem complexa. Educar, Curitiba, n 32, p. 75-86, 2008.

ROSA, Priscila Tavares. Implantação e Aplicação do Manual de Boas Práticas de Manipulação em Cozinha Pedagógica em Instituição de Ensino na cidade de Campo Mourão - PR. 176 f. Universidade Tecnológica Federal do Paraná. Campo Mourão, 2015.

SANTOS LAS. Educação alimentar e nutricional no contexto da promoção de práticas alimentares saudáveis. Rev Nutr 2005; 18:681-92.

THIESEN JS. A interdisciplinaridade como um movimento articulador no processo ensino-aprendizagem. Revista Brasileira de Educação. 2008 set./dez; 13(39):545-548

THIETART, R. A. La Stratégie d'entreprise, McGraw-Hill, 1984.

ANEXOS

Modelo de cardápio sugerido pela Coordenação de Segurança Alimentar e Nutricional

SECRETARIA (MUNICIPAL/ESTADUAL) DE EDUCAÇÃO DE (MUNICÍPIO/ESTADO) PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE																	
CARDÁPIO ETAPA/MODALIDADE DE ENSINO (FAIXA ETÁRIA)																	
Mês/Ano																	
Refeição Horário	2ª FEIRA dia/mês	3ª FEIRA dia/mês				4ª FEIRA dia/mês				5ª FEIRA dia/mês				6ª FEIRA dia/mês			
Composição nutricional (Média semanal)		Energia (Kcal)	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)	FIBRAS (g)	Vit. A (mcg)	Vit. C (mg)	Ca (mg)	Fe (mg)	Mg (mg)	Zn (mg)	Na (mg)				
Nome, número do CRN e assinatura do nutricionista.																	

Modelo de fichas técnicas sugerido pela Coordenação de Segurança Alimentar e Nutricional

SECRETARIA (MUNICIPAL/ESTADUAL) DE EDUCAÇÃO DE (MUNICÍPIO/ESTADO)
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - PNAE

FICHA TÉCNICA DE PREPARO - CARDÁPIO ENSINO FUNDAMENTAL (6-10 ANOS)

NOME DA PREPARAÇÃO: Arroz branco

INGREDIENTES	PB (g)	PL (g)	FC	CUSTO UNITÁRIO R$	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL											
					KCAL	CHO (g)	PTN (g)	LPD (g)	FIBRAS (g)	Vit. A (mcg)	Vit. C (mg)	Ca (mg)	Fe (mg)	Mg (mg)	Zn (mg)	Na (mg)
Arroz branco	25	25	1	0,06												
Óleo de soja	1	1	1	0,003												
Alho	1,08	1	1,08	0,01												
Sal	1	1	1	0,002												
			TOTAL	0,075												

MODO DE PREPARO: Lave o arroz, escorra e deixe secar. Aqueça o óleo e refogue o alho. Acrescente o arroz e deixe refogar por alguns minutos mexendo bem. Adicione a água fervente e o sal. Deixe cozinhando, em fogo médio, por aproximadamente 20 minutos, ou até o arroz ficar seco e soltinho. Sirva a seguir.

Nome, número do CRN e assinatura do nutricionista.



FORMAÇÃO PELA ESCOLA

FNDE

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

BRASIL
GOVERNO FEDERAL

