

Quartas Capas do PNLD

*Registro Histórico
da Convergência
PNAE – PNLD*

Edição 2026



MINISTÉRIO DA
EDUCAÇÃO



FICHA TÉCNICA

Publicação

Quartas Capas do PNLD - Registro Histórico da Convergência PNAE–PNLD - Edição 2026

Realização

Ministério da Educação – MEC

Ministro da Educação

Camilo Sobreira de Santana

Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação – FNDE

Presidente do FNDE

Fernanda Mara de Oliveira Macedo Carneiro Pacobahyba

Diretor de Ações Educacionais

Ricardo Guterres

Coordenadora-Geral do Programa Nacional de Alimentação Escolar

Karine Silva dos Santos

Coordenador de Segurança Alimentar e Nutricional

Daniel Henrique Bandoni

Chefe de Divisão de Educação Alimentar e Nutricional

Mariana Belloni Melgaço

Coordenadora-Geral dos Programas do Livro

Patrícia Costa Dias

Coordenador de Habilitação e Registro

Marcelo Branquinho Lepri

Elaboração e Sistematização

Mariana Belloni Melgaço

Daniel Henrique Bandoni

Daiany Renally Ferreira Bezerra

Gisela Gomes da Silva

Maína Ribeiro Pereira Castro

Marília Barreto Pessoa Lima Rodrigues

Parcerias institucionais para elaboração das capas

Ministério da Educação – MEC

Ministério da Saúde – MS

Organização Pan-Americana da Saúde – OPAS/OMS

Universidades e instituições colaboradoras (conforme registros de cada edição do PNLD)

Assessoria de Comunicação Social – ASCOM/FNDE

FUNDO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO DA EDUCAÇÃO

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

CEP: 70.070-929 – Brasília / DF

Carta de Apresentação

Histórico das Quartas Capas – Parceria PNAE e PNLD (2016–2026)

Este documento apresenta o histórico das quartas capas desenvolvidas no contexto da articulação entre o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) e o Programa Nacional do Livro e do Material Didático (PNLD), no período de 2016 a 2026.

A iniciativa nasce da compreensão de que o ambiente escolar é um espaço estratégico para a promoção da alimentação adequada e saudável e para a formação de sujeitos críticos, autônomos e conscientes de suas escolhas. Diante do crescimento do sobrepeso e da obesidade infantil no Brasil e no mundo, e em consonância com as recomendações de organismos internacionais e com as diretrizes do PNAE, o Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) passou a fortalecer ações intersetoriais voltadas à Educação Alimentar e Nutricional (EAN).

Nesse contexto, a convergência entre o PNAE e o PNLD representou um movimento inovador no campo das políticas educacionais suplementares. Para além da inserção da temática da alimentação adequada e saudável nos critérios pedagógicos dos editais do PNLD, as quartas capas dos livros distribuídos às escolas públicas brasileiras passaram a incorporar mensagens e ilustrações relacionadas à segurança alimentar e nutricional.

As imagens e reflexões apresentadas ao longo dos anos dialogam com diferentes componentes curriculares e etapas da educação básica — da Educação Infantil ao Ensino Médio — abordando temas como cultura alimentar, sustentabilidade, sistema alimentar, rotulagem, consumo consciente, valorização dos profissionais da alimentação escolar, direito humano à alimentação adequada, diversidade e cidadania. Mais do que elementos gráficos, as quartas capas constituem dispositivos pedagógicos que ampliam o alcance da EAN, promovendo reflexão dentro e fora da sala de aula.

Ao reunir as capas produzidas ao longo de uma década, este material cumpre a função de registrar a trajetória de uma política pública que reconhece a alimentação como tema transversal do currículo e como dimensão essencial da formação integral dos estudantes. Trata-se de um marco da atuação intersetorial do FNDE, que evidencia o compromisso permanente com a promoção da saúde, com a garantia do direito humano à alimentação adequada e com o fortalecimento do ambiente escolar como espaço de proteção e desenvolvimento.

Que este registro histórico inspire a continuidade e o aprimoramento de ações que integrem educação e alimentação, reafirmando o papel transformador das políticas públicas quando construídas de forma articulada, coletiva e orientada pelo interesse público.

Divisão de Educação Alimentar e Nutricional – DIEAN
Coordenação de Segurança Alimentar e Nutricional – COSAN
Coordenação-Geral do PNAE – CGPAE
Diretoria de Ações Educacionais – DIRAE
Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação – FNDE

PNLD 2016

Ensino Fundamental – Anos iniciais

PNLD 2017

Ensino Fundamental – Anos finais

Realização:

FNDE

Parceria:

Ministério da Saúde

Reutilizável

ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL em 10 lições



1
Faça refeições saudáveis, contendo alimentos *in natura*, coloridos, variados e integrais.



2
Em casa, ajude no preparo das refeições e conheça novos alimentos.



3
Coma frutas, legumes e verduras, se possível da estação e produzidos na região.



4
Combine sempre arroz com feijão nas refeições.



5
Sempre que possível, coma com familiares ou colegas da escola.



6
Evite alimentos não saudáveis como doces, salgadinhos e refrigerantes.



7
Coma devagar e mastigue bem os alimentos.



8
Diminua a quantidade de sal e óleo e evite adicionar açúcar nas bebidas.



9
Beba água.



10
Pule, brinque, dance e pratique esportes. Movimente-se!

Fonte: Ministério da Saúde - Ilustrações: Freepik.com

Este livro didático é um **material consumível**, que pode ser **mantido com você** após o final do ano letivo. Cuide bem do que é seu por **direito**.

ISBN XXXXXXXXXX-X



1 011 000 10 011 11 01 00 10

Arial 7 Normal

CÓDIGO DO LIVRO:

XXXXXXXXXXXXXXXXXX

Arial 14 Negrito

Alimentação saudável em 10 lições



1 - Faça refeições saudáveis, contendo alimentos *in natura*, coloridos, variados e integrais.



3 - Coma frutas, legumes e verduras, se possível da estação e produzidas na região.



5 - Sempre que possível, coma com familiares ou colegas da escola.



7 - Coma devagar e mastigue bem os alimentos.



9 - Beba água.



2 - Em casa, ajude no preparo das refeições e conheça novos alimentos.



4 - Combine sempre arroz com feijão nas refeições.



6 - Evite alimentos não saudáveis como doces, salgadinhos e refrigerantes.



8 - Diminua a quantidade de sal e óleo e evite adicionar açúcar nas bebidas.



10 - Pule, brinque, dance e pratique esportes. Movimente-se!

Fonte: Ministério da Saúde - Ilustrações: Freepik.com

Este livro didático é um **bem reutilizável** da escola e deve ser **devolvido em bom estado** ao final do ano para uso de outra pessoa no **próximo** período letivo.

ISBN XXXXXXXXXX-X



1 011000 10 011110 00 0

Arial 7 Normal

CÓDIGO DO LIVRO:

XXXXXXXXXXXXXXXXXX

Arial 14 Negrito

PNLD 2018

Ensino Médio

**Realização:
FNDE**

Parcerias:

**Coordenação-Geral de
Alimentação e Nutrição
(CGAN)/Ministério da Saúde**

**Projeto *Comer Pra Quê?*
(Universidade Federal do
Estado do Rio de Janeiro -
Unirio)**

Componentes curriculares e Capas

1. Arte – culinária mais saudável;
2. Biologia – comida (sustentabilidade);
3. Filosofia – tempos modernos;
4. Física – convivência;
5. Geografia – água;
6. História – comida é patrimônio;
7. Línguas estrangeiras – comer é um ato político;
8. Química e Matemática – expectativa (propaganda);
9. Sociologia – diversidade (comida e gênero)

Arte – culinária

Culinária mais saudável



Este livro didático é um **material consumível**, que pode ser **mantido com você** após o final do ano letivo. Cuide bem do que é seu por **direito**.

ISBN XXXXXXXXXX-X



01100010 01110100

Arial 7 Normal

CÓDIGO DO LIVRO:

XXXXXXXXXXXXXXXXXX

Arial 14 Negrito

Biologia – comida

De onde
vem a nossa
comida?



O sistema de produção e distribuição de alimentos pode promover justiça social e proteger o ambiente ou, ao contrário, gerar desigualdades sociais e ameaças aos recursos naturais e à biodiversidade. Precisamos buscar um sistema agroalimentar que não prejudique a vida das pessoas, nem o meio ambiente e nem a nossa saúde. A sustentabilidade também está nas escolhas que vão para a mesa!

Este livro didático é um **bem reutilizável** da escola e deve ser **devolvido em bom estado** ao final do ano para uso de outra pessoa no **próximo** período letivo.

ISBN XXXXXXXXXX-X



01100011011110100

Arial 7 Normal

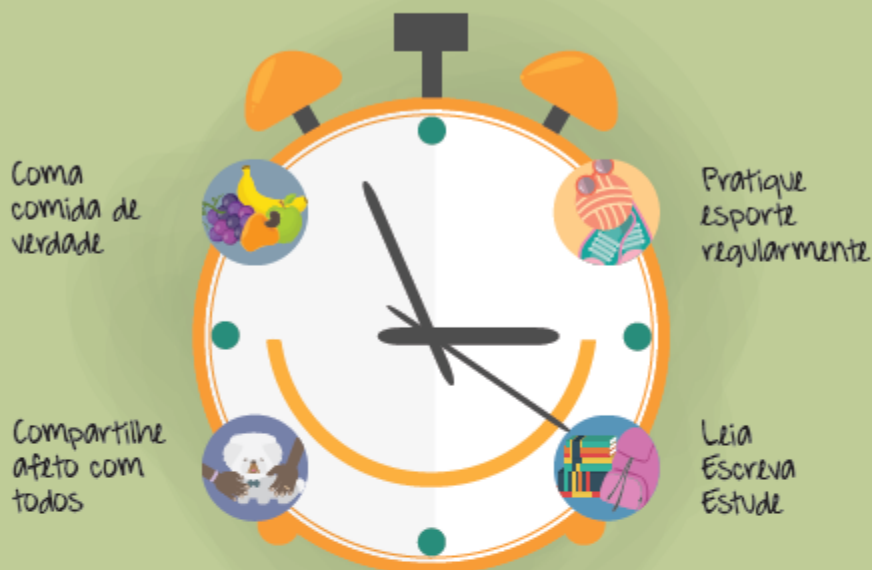
CÓDIGO DO LIVRO:

XXXXXXXXXXXXXXXXXX

Arial 14 Negrito

Filosofia – tempo

Tempos modernos
pedem cuidados
com a saúde



Reserve espaço na sua agenda para se alimentar com tempo. Tudo tem hora e lugar. O excesso de compromissos nos afasta das relações essenciais, como as que acontecem na hora da refeição. Aproveite o horário do almoço ou do lanche para dar aquela pausa merecida no seu dia!

Este livro didático é um **material consumível**, que pode ser **mantido com você** após o final do ano letivo. Cuide bem do que é seu por **direito**.

ISBN XXXXXXXXXX-X



011000110011110100

Arial 7 Normal

CÓDIGO DO LIVRO:

XXXXXXXXXXXXXXXXXX

Arial 14 Negrito

Física – convivência

Compartilhe
momentos e
sabores



Resgate o prazer de bons encontros dando às refeições e à convivência a atenção que merecem. Produzir alimentos, cozinhar e comer junto são atividades ricas de memória, afeto e saber.

Este livro didático é um **bem reutilizável** da escola e deve ser **devolvido em bom estado** ao final do ano para uso de outra pessoa no **próximo** período letivo.

ISBN 9000000000000-X



01100011001110100

Artal 7 Normal

CÓDIGO DO LIVRO:

XXXXXXXXXXXXXXXXXX

Artal 14 Negrito

Geografia – água

Cuide
bem da
água



Já ouviu falar no conceito de água embutida ou virtual? Os termos se referem à quantidade de água gasta na produção de produtos ou alimentos. Você sabia que existem sistemas de produção que utilizam mais água do que outros? Consuma de forma consciente! Escolha alimentos que são produzidos de forma sustentável.

Este livro didático é um **bem reutilizável** da escola e deve ser **devolvido em bom estado** ao final do ano para uso de outra pessoa no **próximo** período letivo.



Arial 7 Normal

CÓDIGO DO LIVRO:

XXXXXXXXXXXXXXXXXX

Arial 14 Negrito

História – comida é patrimônio



ISBN XXXXXXXXXX-X



01100011001110100

Arial 7 Normal

CÓDIGO DO LIVRO:

XXXXXXXXXXXXXXXXXX

Arial 14 Negrito

Língua estrangeira – comer é um ato político



Este livro didático é um **bem reutilizável** da escola e deve ser **devolvido em bom estado** ao final do ano para uso de outra pessoa no **próximo** período letivo.

ISBN 9000000000000-X



011000110101110100

Arial 7 Normal

CÓDIGO DO LIVRO:

XXXXXXXXXXXXXXXXXX

Arial 14 Negrito

Química – rotulagem

Expectativa x Realidade



Você já reparou nas letras miúdas de propagandas e cardápios? A ideia é vender algo atraente, que pareça extremamente saboroso. Lembre-se de que as informações nutricionais vão além das calorias e da aparência de saudável. Por isso, antes de escolher o produto, use a mente para escolher sua refeição.

Este livro didático é um **bem reutilizável** da escola e deve ser **devolvido em bom estado** ao final do ano para uso de outra pessoa no **próximo** período letivo.

ISBN 1000000000000-X



Arial 7 Normal

CÓDIGO DO LIVRO:

XXXXXXXXXXXXXXXXXX

Arial 14 Negrito

Sociologia – diversidade

A cozinha é tarefa de todos



Cozinhar é tarefa de toda a família. A cozinha (e tudo que a envolve) é um lugar para se conviver em grupo, melhorar a convivência, trocar experiências e experimentar.

Crianças e jovens, homens e mulheres, têm muito a aprender nesse ambiente.



Coloque a mão na massa e aprenda sobre a riqueza dos alimentos compartilhando os truques culinários com os amigos, pais, avós e família.



Este livro didático é um **material consumível**, que pode ser **mantido com você** após o final do ano letivo. Cuide bem do que é seu por **direito**.

ISBN XXXXXXXXXX-X



01100011001110100

Arial 7 Normal

CÓDIGO DO LIVRO:

XXXXXXXXXXXXXXXXXX

Arial 14 Negrito

PNLD 2019

Ensino Fundamental – Anos Iniciais

Realização:

FNDE

Parceria:

**Centro Colaborador de
Alimentação e Nutrição
do Escolar da
Universidade Federal do
Estado do Rio de Janeiro
(Cecane/UNIRIO)**

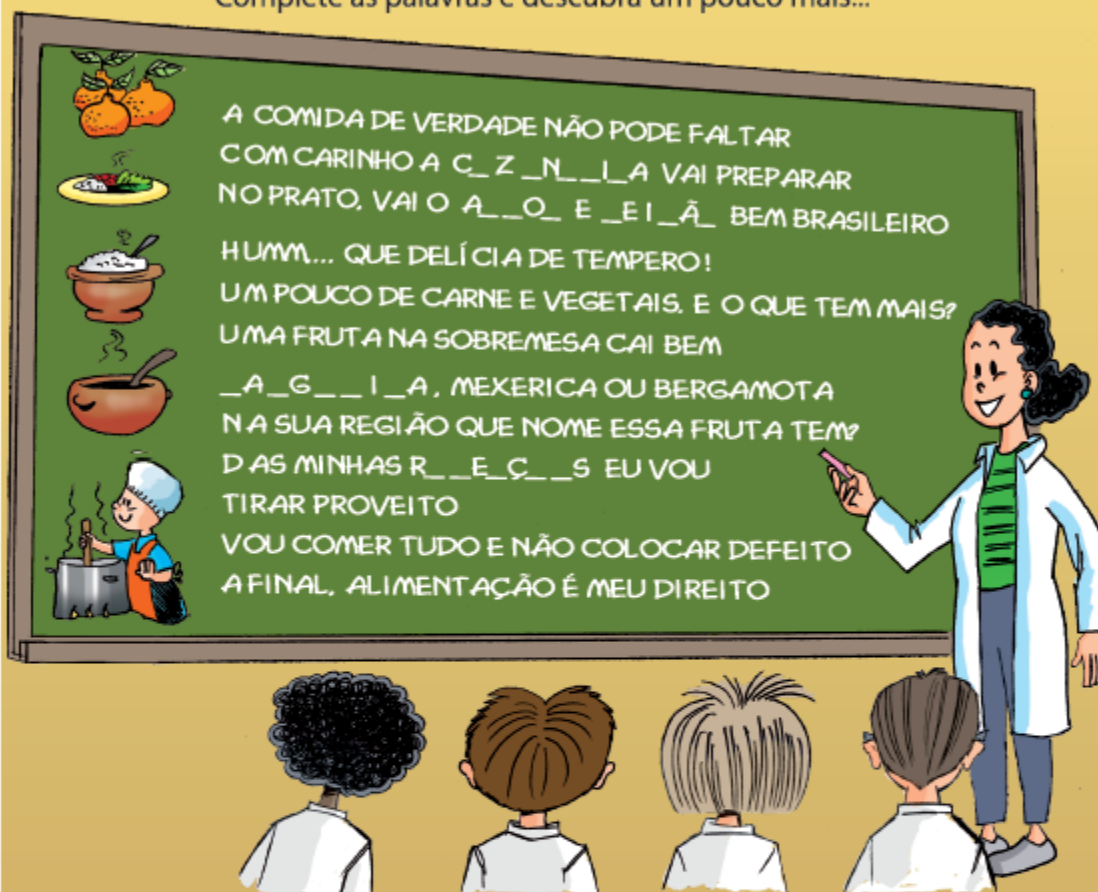
Componentes curriculares e Capas

1. Língua Portuguesa – Você conhece a comida de verdade?
2. Arte – É gostoso comer na escola com os amigos?
3. Educação Física – Você conhece a nossa cultura alimentar?
4. Matemática – É gostoso comer na escola com os amigos?
5. Ciências – Você já bebeu água hoje?
6. Geografia – Você já bebeu água hoje?
7. História – Você conhece a nossa cultura alimentar?
8. História e Geografia (Interdisciplinar) – Você conhece a nossa cultura alimentar?
9. Ciências, História e Geografia (Interdisciplinar) – Você já bebeu água hoje?
10. Projetos Integradores (no mínimo dois componentes) – É gostoso comer na escola com os amigos?

Língua Portuguesa – comida de verdade

VOCÊ CONHECE A COMIDA DE VERDADE?

Complete as palavras e descubra um pouco mais...



A COMIDA DE VERDADE NÃO PODE FALTAR
COM CARINHO A C _ Z _ N _ L _ A VAI PREPARAR
NO PRATO, VAI O A _ O _ E _ E I _ ã _ BEM BRASILEIRO
HUMM... QUE DELÍCIA DE TEMPERO!
UM POUCO DE CARNE E VEGETAIS. E O QUE TEM MAIS?
UMA FRUTA NA SOBREMESA CAI BEM
_ A _ G _ _ I _ A , MEXERICA OU BERGAMOTA
NA SUA REGIÃO QUE NOME ESSA FRUTA TEM?
DAS MINHAS R _ _ E _ C _ _ S EU VOU
TIRAR PROVEITO
VOU COMER TUDO E NÃO COLOCAR DEFEITO
A FINAL, ALIMENTAÇÃO É MEU DIREITO

Uma alimentação bem colorida e gostosa é um direito de todos e todas.
Vamos aproveitar e não desperdiçar.

COZINHADA - ADOZ
PRATO - TANGENTE
SABOR - RESPEITO



Este livro didático é um **bem reutilizável** da escola e
deve ser **devolvido em bom estado** ao final do ano
para uso de outra pessoa no **próximo** período letivo.



FNDE

MINISTÉRIO DA
EDUCAÇÃO

GOVERNO
FEDERAL

CÓDIGO DO LIVRO:
XXXXXXXXXXXXXXXXXX

Arial 14 Negrito

Geografia e Ciências – água

VOCÊ JÁ BEBEU ÁGUA HOJE?



A água é um recurso precioso para a vida de todos nós. A água que bebemos vem dos rios e depende das florestas. Por isso, cuidar da natureza e não desperdiçar água é uma boa ideia.



Este livro didático é um **bem reutilizável** da escola e deve ser **devolvido em bom estado** ao final do ano para uso de outra pessoa no **próximo** período letivo.



FNDE

MINISTÉRIO DA
EDUCAÇÃO

GOVERNO
FEDERAL

CÓDIGO DO LIVRO:
XXXXXXXXXXXXXXXXXX

História – cultura alimentar

VOCÊ CONHECE
A NOSSA CULTURA ALIMENTAR?



Diversos povos contribuíram para as nossas práticas alimentares.
Um passeio pela feira ajuda conhecer a variedade dos alimentos
e um pouco da nossa história.



Este livro didático é um **bem reutilizável** da escola e
deve ser **devolvido em bom estado** ao final do ano
para uso de outra pessoa no **próximo** período letivo.



FNDE

MINISTÉRIO DA
EDUCAÇÃO

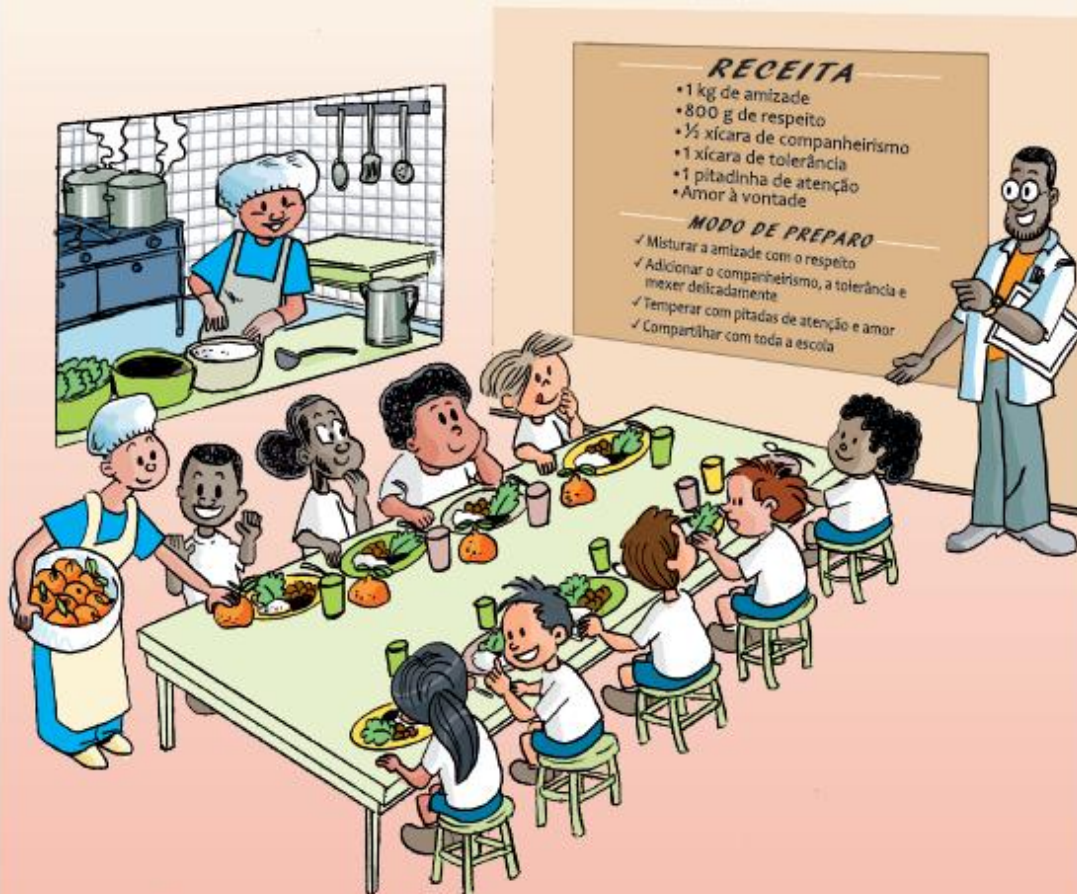
GOVERNO
FEDERAL

CÓDIGO DO LIVRO:
XXXXXXXXXXXXXXXXXX

Arial 14 Negrito

Matemática, Arte e Projetos Integradores— receita

É GOSTOSO COMER NA ESCOLA COM OS AMIGOS?



Comer juntos é dividir experiências e somar histórias.
Para isso, subtraia a pressa e multiplique o prazer de comer.



Este livro didático é um **bem reutilizável** da escola e
deve ser **devolvido em bom estado** ao final do ano
para uso de outra pessoa no **próximo** período letivo.



FNDE

MINISTÉRIO DA
EDUCAÇÃO

GOVERNO
FEDERAL

CÓDIGO DO LIVRO:
XXXXXXXXXXXXXXXXXX

Arial 14 Negrito

PNLD 2020

Ensino Fundamental – Anos Finais

Realização:

FNDE

Parceria:

**Coordenação-Geral de
Alimentação e Nutrição
(CGAN)/Ministério da Saúde**

Componentes curriculares e Capas

1. Língua Portuguesa - Um alimento, vários nomes
2. Arte - O desperdício de alimentos fora do padrão merece nossa atenção
3. Educação Física (docente) - Prefira sempre alimentos in natura ou minimamente processados e preparações culinárias a alimentos ultraprocessados
4. Língua inglesa - Traditional Food
5. Matemática - Arroz e feijão, uma soma saudável
6. Ciências - Prefira sempre alimentos in natura ou minimamente processados e preparações culinárias a alimentos ultraprocessados
7. Geografia - A diversidade alimentar dos biomas brasileiros
8. História - Arroz e feijão: comida e cultura do Brasil
9. Interdisciplinar (linguagens, língua portuguesa e arte)
10. Projetos integradores

Língua Portuguesa

UM ALIMENTO, VÁRIOS NOMES

ABÓBORA
JERIMUM

AIPIM
MACAXEIRA
MANDIOCA



Você já pensou o porquê
dos alimentos terem
vários nomes?

Fonte: Ministério da Saúde

Este livro didático é um **bem reutilizável** da escola e
deve ser **devolvido em bom estado** ao final do ano
para uso de outra pessoa no **próximo período letivo**.

ISBN XXXXXXXXXX-X



1 01100010 011110100 0

Arial 7 Normal

CÓDIGO DO LIVRO:

XXXXXXXXXXXXXXXXXX

Arial 14 Negrito

Arte

O DESPERDÍCIO DE ALIMENTOS FORA DO PADRÃO MERECE NOSSA ATENÇÃO!

Toneladas de frutas e hortaliças são rejeitadas por terem o formato fora do padrão.

Mas alimentos "mais bonitos" não são necessariamente mais saudáveis. O aproveitamento integral de todos os vegetais, independente da sua forma, contribui para a preservação do meio ambiente e para a saúde.

Foto: Ministério da Saúde



**COMO SUA FAMÍLIA
SELECIONA OS ALIMENTOS
QUE VAI CONSUMIR?**

Este livro didático é um **bem reutilizável** da escola e deve ser **devolvido em bom estado** ao final do ano para uso de outra pessoa no **próximo** período letivo.



Arial 7 Normal

CÓDIGO DO LIVRO:

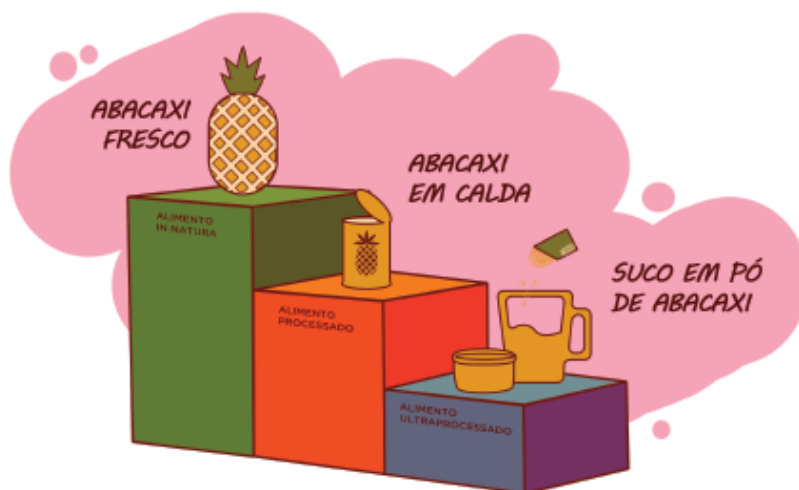
XXXXXXXXXXXXXXXXXX

Arial 14 Negrito

Ciências e Ed. Física

*“PREFIRA SEMPRE
ALIMENTOS IN NATURA
OU MINIMAMENTE PROCESSADOS
E PREPARAÇÕES CULINÁRIAS
A ALIMENTOS ULTRAPROCESSADOS”*

Fonte: Guia Alimentar para População Brasileira



Fonte: Ministério da Saúde

A maioria dos seus alimentos preferidos é de qual tipo?

Este livro didático é um **bem reutilizável** da escola e deve ser **devolvido em bom estado** ao final do ano para uso de outra pessoa no **próximo período letivo**.



Arial 7 Normal

CÓDIGO DO LIVRO:

XXXXXXXXXXXXXXXXXX

Arial 14 Negrito

Língua Inglesa

TRADITIONAL FOOD



Fonte: Ministério da Saúde

Este livro didático é um **bem reutilizável** da escola e deve ser **devolvido em bom estado** ao final do ano para uso de outra pessoa no **próximo período letivo**.

ISBN XXXXXXXXXX-X



1 01100010 011110100

Arial 7 Normal

CÓDIGO DO LIVRO:

XXXXXXXXXXXXXXXXXX

Arial 14 Negrito

Matemática

ARROZ E FEIJÃO, UMA SOMA SAUDÁVEL

**QUAL A QUANTIDADE DE INGREDIENTES NECESSÁRIA PARA
PREPARAR ARROZ COM FEIJÃO PARA TODA A SUA TURMA?**

Fonte: Ministério da Saúde



500g de arroz



1250ml de água



10g de sal



35ml de óleo



arroz cozido

Refogue o arroz no óleo. Acrescente a água e o sal. Quando a água começar a ferver, tampe a panela e deixe cozinhar em fogo baixo até que tenha absorvido todo o líquido.

RENDIMENTO: 10 PESSOAS

CURIOSIDADE!

Se você substituir o arroz branco por integral ou parboilizado será necessário aumentar o volume de água, conforme o caso.



500g de feijão



1250ml de água



50g de cebola cortada



30ml de óleo



10g de sal



2500ml de água para molho



cebola refogada



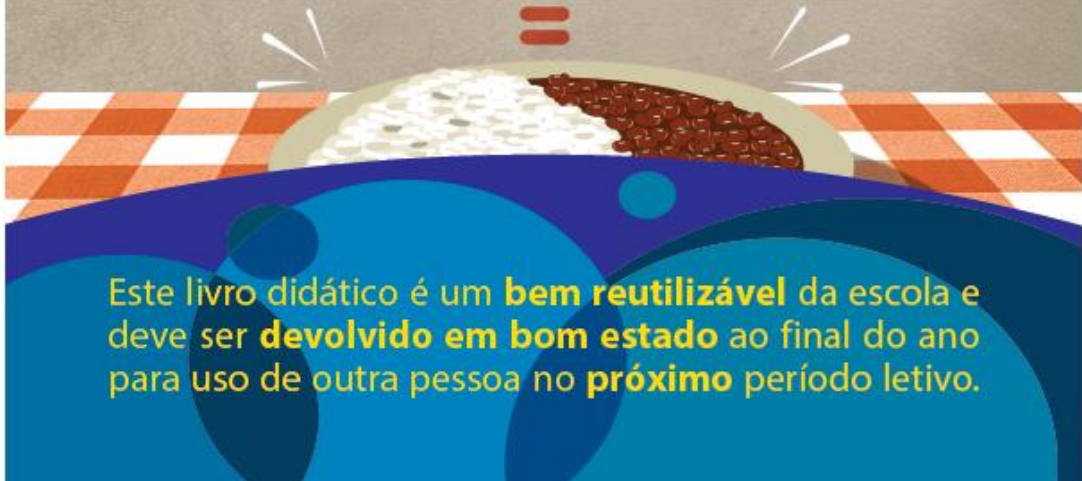
feijão cozido

Deixe o feijão de molho por 12 horas e descarte a água. Cozinhe na panela de pressão por 30 minutos após começar a chiar. Em outra panela, refogue a cebola no óleo e junte ao feijão cozido. Deixe engrossar, adicione o sal e tempere a gosto.

RENDIMENTO: 16 PESSOAS

CURIOSIDADE!

Você pode adicionar legumes ao cozimento de feijão, como: beterraba, abóbora/berinjana e cenoura.



Este livro didático é um **bem reutilizável** da escola e deve ser **devolvido em bom estado** ao final do ano para uso de outra pessoa no **próximo** período letivo.



Arial 7 Normal

CÓDIGO DO LIVRO:

XXXXXXXXXXXXXXXXXX

Arial 14 Negrito

Geografia

A DIVERSIDADE ALIMENTAR DOS BIOMAS BRASILEIROS



Fonte: Ministério da Saúde

Este livro didático é um **bem reutilizável** da escola e deve ser **devolvido em bom estado** ao final do ano para uso de outra pessoa no **próximo** período letivo.



Arial 7 Normal

CÓDIGO DO LIVRO:

XXXXXXXXXXXXXXXXXX

Arial 14 Negrito

História

ARROZ E FEIJÃO: COMIDA E CULTURA DO BRASIL

QUAL A HISTÓRIA POR TRÁS DE ALIMENTOS E PRATOS QUE SÃO CULTURAIS DA SUA FAMÍLIA E DA SUA COMUNIDADE?



Pesquisadores ainda discutem a origem do **ARROZ**. Sabe-se que há **8.200 a 13.500** anos espécies de arroz começaram a ser domesticadas na China. Há relatos de que o **ARROZ** era um cereal nativo pouco consumido entre os indígenas brasileiros. Nos séculos seguintes, com a colonização portuguesa, o arroz era mais utilizado para o preparo de pirão. Seu consumo como conhecemos hoje teria se difundido através das refeições servidas no exército e aos funcionários públicos, depois da chegada da **CORTE PORTUGUESA**, em 1808.

Com o **FEIJÃO**, o movimento histórico foi um pouco diferente. Variedades do feijão-comum nativas no Brasil, embora não muito consumidas pelos povos originários, juntaram-se às trazidas da África e da Europa e passaram a ser consumidas a partir do **SÉCULO XVI**. Pelas características de cultivo, o **FEIJÃO** se propagou pelo território nacional junto com a expansão e interiorização da população. O plantio junto às moradias, para subsistência e escambo/comércio, podendo ser consorciado à mandioca, aproximou o alimento da população mais pobre.

ARROZ E FEIJÃO

O feijão se difundiu nas classes populares brasileiras sendo consumido com farinha e carne-seca. Posteriormente, na área urbana, estabeleceu-se a dupla **ARROZ E FEIJÃO**. Essa combinação se tornou central no prato típico doméstico brasileiro, acompanhada pela "mistura", tanto nos lares como no prato feito comercial. Logo, a popularização desses alimentos da culinária brasileira tem raízes nos povos originários e no processo de colonização, além de estar relacionada às condições agrícolas, econômicas e sociais. É interessante perceber como a cultura alimentar reflete a história de um povo.

Fonte: Ministério da Saúde



Este livro didático é um **bem reutilizável** da escola e deve ser **devolvido em bom estado** ao final do ano para uso de outra pessoa no **próximo** período letivo.

ISBN XXXXXXXXXX-X



10110001010110100

Arial 7 Normal

CÓDIGO DO LIVRO:

XXXXXXXXXXXXXXXXXX

Arial 14 Negrito

PNLD 2022

Educação Infantil

Realização:
FNDE

Parcerias:
Ministério da Saúde

**Universidade do Estado do Rio
de Janeiro (UERJ)**

**Obs: Não teve quarta capa para o PNLD 2021
(concurso do desenho da bandeira)**

Componentes curriculares e Capas

1. Creche I – Volume I (0 a 1 ano e 6 meses) - Alimentação adequada e saudável de acordo com a fase da criança (leite materno)
2. Creche I – Volume II (1 ano e 7 meses a 3 anos e 11 meses) - Alimentação adequada e saudável de acordo com a fase da criança (Um direito de todos)
3. Creche II (0 a 3 anos e 11 meses) - Alimentação adequada e saudável de acordo com a fase da criança (Um direito de todos)
4. Pré-escola I (Volume I e II – 4 anos) - Sabores da culinária brasileira; Cozinhar é um aprendizado em família; Da terra ao prato

Creche I – Volume I

(apenas Manual do Professor)

Alimentação adequada e saudável de acordo com a fase da criança

O leite materno é importante nos
dois primeiros anos de vida ou mais



Acesse>> Guia Alimentar
para crianças brasileiras
menores de 2 anos

Este livro didático é um **bem reutilizável** da escola e
deve ser **devolvido em bom estado** ao final do ano
para uso de outra pessoa no **próximo** período letivo.



14011000110 011110100 40

Arial 7 Normal

CÓDIGO DO LIVRO:

XXXXXXXXXXXXXXXXXX

Arial 14 Negrito

Creche I – Volume II e Creche II (apenas Manual do Professor)



Arial 7 Normal

CÓDIGO DO LIVRO:

XXXXXXXXXXXXXXXXXX

Arial 14 Negrito

Pré-escola I e II (Manual do Professor)

Sabores da culinária brasileira

Tacacá

Região Norte



Cuscuz

Região Nordeste



Arroz
com
pequi

Região Centro-Oeste



Arroz
Carreteiro

Região Sul



Tutu de Feijão

Região Sudeste

Alimentar-se de forma saudável
também é resgatar, valorizar e
fortalecer a riqueza da
cultura alimentar!



Acesse >> Guia Alimentar
para a População Brasileira
versão resumida

Este livro didático é um **bem reutilizável** da escola e
deve ser **devolvido em bom estado** ao final do ano
para uso de outra pessoa no **próximo** período letivo.

ISBN XXXXXXXXXX



1 0110001 10 011 10100 9

Arial 7 Normal

CÓDIGO DO LIVRO:

XXXXXXXXXXXXXXXXXX

Arial 14 Negrito

Pré- escola I (Livro do estudante)



Arial 7 Normal

CÓDIGO DO LIVRO:

XXXXXXXXXXXXXXXXXX

Arial 14 Negrito

Pré- escola I e II (Livro do estudante)

*“Cozinhar é um
aprendizado
em família”*



Comida de verdade



Acesse>> Guia Alimentar
para a População Brasileira
versão resumida

Este livro didático é um **material consumível**, que
pode ser **mantido com você** após o final do ano letivo.
Cuide bem do que é seu por **direito**.



Artel 7 Normal

CÓDIGO DO LIVRO:

XXXXXXXXXXXXXXXXXX

Artel 14 Negrito

PNLD 2023

Ensino Fundamental - Anos Iniciais

Realização:
FNDE

Parcerias:

**Coordenação-Geral de Alimentação e
Nutrição / Ministério da Saúde**

**Organização Pan-Americana da Saúde
(OPAS) / Organização Mundial da
Saúde**

Componentes curriculares e Capas

1. Língua Portuguesa - Você sabe o que está por trás dos personagens de desenhos presentes nas embalagens e propagandas de alimentos ultraprocessados?
2. Arte - Você conhece a (o) merendeira (o) da sua escola?
3. Educação Física (apenas professor) - Conheça a classificação dos alimentos
4. Matemática - Você sabia que esses alimentos têm muito açúcar?
5. Ciências - O que tem nesse rótulo?
6. Geografia - Você conhece quem produz alguns dos alimentos que você consome na escola?
7. História - Se não tem lupa, melhor!
8. Projetos Integradores - Você sabe quem elabora os cardápios da sua escola?

Língua Portuguesa

Você sabe o que está por trás dos personagens de desenhos presentes nas embalagens e propagandas de alimentos ultraprocessados?

As propagandas servem para que você tenha o desejo de comprar um produto. Os personagens chamam a atenção e te deixam com vontade de comer aquele salgadinho ou biscoito. Só que na maioria das vezes eles têm uma grande quantidade de açúcar, gordura saturada e sódio e, por isso, podem fazer mal à sua saúde.



É dever de toda a sociedade proteger crianças e adolescentes da publicidade abusiva de alimentos. Conheça o Guia Alimentar para a População Brasileira. 🇧🇷



Este livro didático é um **material consumível**, que pode ser **mantido com você** após o final do ano letivo. Cuide bem do que é seu por **direito**.

Arte

VOCÊ CONHECE A(O) MERENDEIRA(O) DA SUA ESCOLA?

A(O) merendeira(o) da sua escola é muito importante para garantir a todos(as) uma boa alimentação escolar. Ela(e) também ensina sobre os alimentos adequados e contribui para a formação de hábitos alimentares saudáveis, além de preparar uma comida bem gostosa e nutritiva!



Prefira sempre alimentos *in natura* ou minimamente processados e preparações culinárias a alimentos ultraprocessados. Acesse o Guia Alimentar para a População Brasileira. 🍴



Este livro didático é um **material consumível**, que pode ser **mantido com você** após o final do ano letivo. Cuide bem do que é seu por **direito**.

Educação Física (apenas professor)

CONHEÇA A CLASSIFICAÇÃO DOS ALIMENTOS



Alimentos *in natura* ou minimamente processados

Vêm das plantas ou animais, e podem ser adquiridos, sofrendo nenhuma ou poucas alterações.

Ingredientes culinários

São produtos feitos de alimentos *in natura* e utilizados para temperar e cozinhar.



Alimentos processados

São feitos com alimentos *in natura* ou minimamente processados e ingredientes culinários.

Alimentos ultraprocessados

São produtos tipicamente feitos com uso de equipamentos industriais, a partir da modificação dos alimentos originais e da combinação de diferentes ingredientes que têm nomes pouco familiares e não usados em casa, como: carboximetilcelulose, açúcar invertido, maltodextrina, frutose, xarope de milho, aromatizantes, emulsificantes, espessantes e adoçantes.



Prefira sempre alimentos *in natura* ou minimamente processados e preparações culinárias a alimentos ultraprocessados. Acesse o Guia Alimentar para a População Brasileira. ➡



Este livro didático é um material consumível, que pode ser mantido com você após o final do ano letivo. Cuide bem do que é seu por direito.

Matemática

Você sabia que esses alimentos têm muito açúcar?



BISCOITO
DE MAISENA
200g



60 gramas
de açúcar*



é açúcar

BISCOITO RECHEADO
140g



49 gramas
de açúcar*



é açúcar



NÉCTAR DE
FRUTAS
1L



111 gramas
de açúcar*



é açúcar



CHOCOLATE
90g



59 gramas
de açúcar*



é açúcar

Prefira sempre alimentos *in natura* ou minimamente processados e preparações culinárias a alimentos ultraprocessados. Acesse o Guia Alimentar



* medida caseira: colher de sobremesa cheia

Apoio Técnico: Ministério da Saúde e Organização Pan-Americana da Saúde – OPAS/OMS

Este livro didático é um **material consumível**, que pode ser **mantido com você** após o final do ano letivo. Cuide bem do que é seu por **direito**.

Ciências

O QUE TEM NESSE RÓTULO?

ATENÇÃO À LISTA DE INGREDIENTES DAS EMBALAGENS DOS ALIMENTOS E BEBIDAS. O INGREDIENTE QUE APARECE PRIMEIRO NA LISTA É O QUE ESTÁ PRESENTE EM MAIOR QUANTIDADE.

O INGREDIENTE QUE MAIS TEM NESSE ALIMENTO É A FARINHA!

MAS TEM MUITO AÇÚCAR! AÇÚCAR, AÇÚCAR INVERTIDO E MALTODEXTRINA SÃO TODOS AÇÚCARES!

TAMBÉM TEM INGREDIENTES COM NOMES POUCO FAMILIARES E NÃO USADOS EM CASA, COMO EMULSIFICANTES E AROMATIZANTES. ENTÃO, ELE TAMBÉM É ULTRAPROCESSADO! COMER ESSE TIPO DE ALIMENTO PODE DEIXAR A GENTE DOENTE!

INGREDIENTES:

Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal (soja, palma), açúcar, açúcar invertido, maltodextrina, sal, fermentos químicos, bicarbonato de amônio (INS 503i) e bicarbonato de sódio (INS 500ii), acidulante ácido láctico (INS 270) e aromatizantes, emulsificante lecitina de soja e melhorador de farinha metabissulfito de sódio (INS 223).

Prefira sempre alimentos *in natura* ou minimamente processados e preparações culinárias a alimentos ultraprocessados. Acesse o Guia Alimentar para a População Brasileira. 🍌



Este livro didático é um **material consumível**, que pode ser **mantido com você** após o final do ano letivo. Cuide bem do que é seu por **direito**.

Geografia

VOCÊ CONHECE QUEM PRODUZ ALGUNS DOS ALIMENTOS QUE VOCÊ CONSUME NA SUA ESCOLA?

As agricultoras e os agricultores familiares são as pessoas que produzem grande parte dos alimentos que comemos em casa e na escola. Que tal conhecê-los e descobrir o caminho do alimento desde o plantio até a chegada ao seu prato?



Prefira sempre alimentos *in natura* ou minimamente processados e preparações culinárias a alimentos ultraprocessados. Acesse o Guia Alimentar para a População Brasileira. 🍷

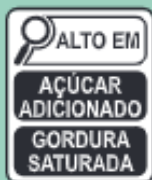
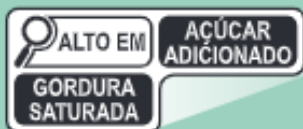


Este livro didático é um **material consumível**, que pode ser **mantido com você** após o final do ano letivo. Cuide bem do que é seu por **direito**.

História

SE NÃO TEM LUPA, MELHOR!

Onde está a lupa? Na parte da frente da embalagem de alimentos e bebidas, indicando que eles têm uma quantidade de açúcar, gordura saturada e sódio, que pode fazer mal à sua saúde.



Prefira sempre alimentos *in natura* ou minimamente processados e preparações culinárias a alimentos ultraprocessados. Acesse o Guia Alimentar para a População Brasileira. 



Este livro didático é um **material consumível**, que pode ser mantido com você após o final do ano letivo. Cuide bem do que é seu por **direito**.

Projetos Integradores

Você sabe quem elabora os cardápios da sua escola?

É o (a) nutricionista! Ele (a) escolhe os alimentos mais adequados e saudáveis para a sua alimentação, como frutas *in natura*, verduras e legumes, arroz, feijão, carnes, leite e ovos, produzidos localmente.



Prefira sempre alimentos *in natura* ou minimamente processados e preparações culinárias a alimentos ultraprocessados. Acesse o Guia Alimentar 



Este livro didático é um **material consumível**, que pode ser **mantido com você** após o final do ano letivo. Cuide bem do que é seu por **direito**.

PNLD 2026

Ensino Médio

Realização:

FNDE

Obs.: PNLD 2024 Ensino Fundamental - Anos finais - Não houve (concurso de poesia da Coordenação-Geral dos Programas do Livro)

Componentes curriculares e Capas

1. Língua Portuguesa – O que comemos e compartilhamos?
2. Arte – Quando a comida vira arte
3. Língua estrangeira (Inglês e Espanhol)
4. Educação Física e Educação Digital – Sem filtros: Respeito, Saúde e Pluralidade
5. Matemática – Alimentação e Matemática em Jogo
6. Biologia, Química e Física – Higiene dos alimentos: Verdade ou Mito?
7. Geografia - Você conhece quem produz alguns dos alimentos que você consome na escola?
8. História e Filosofia – Cidadania e alimentação escolar
9. Geografia e Sociologia: De onde vêm os alimentos que comemos?

Língua Portuguesa e Redação

o que comemos e COMPARTILHAMOS?

Nossa, toda semana surge uma nova "dieta milagrosa" ou um "superalimento indispensável".

Sim, e muita gente acredita sem nem questionar se isso realmente faz sentido.

E se, em vez de seguir tendências, a gente falasse mais sobre alimentação saudável?

Boa ideia! Tem aquela recomendação do guia alimentar brasileiro...

...que fala sobre priorizar alimentos mais naturais e evitar os ultraprocessados

A gente podia produzir conteúdo sobre isso! Vai engajar!

Sim! Mostrar receitas e dicas reais, sem *fake news*!

Já pensou no que está por trás das dietas da moda? O Guia Alimentar para a População Brasileira traz orientações confiáveis sobre alimentação saudável. **Acesse aqui:**



Este livro didático é um **bem reutilizável** da escola e deve ser **devolvido em bom estado** ao final do ano para uso de outra pessoa no **próximo** período letivo.

ISBN XXXXXXXXXXXXX-X



1 01100010 011110100 0

CÓDIGO DO LIVRO:

XXXXXXXXXXXXXXXXXX

Arte



Café. Candido Portinari, 1935

Primeiro reconhecimento internacional de Portinari, com menção honrosa no Carnegie Institute (EUA), em 1935.

"Sou mais ovo frito,
farofa e torresmo,
pois na minha casa
é o que mais se
consome.

Por isso, se alguém
vier me perguntar
o que é caviar,
só conheço de nome.

Você sabe o que é
caviar?
Nunca vi, nem comi,
eu só ouço falar."

QUANDO A COMIDA VIRA ARTE

Você já percebeu como a comida aparece na arte para falar sobre a sociedade? A música Caviar, interpretada por Zeca Pagodinho, trata da desigualdade social, enquanto a pintura Café, de Candido Portinari, retrata o trabalho árduo dos lavradores na colheita do café, destacando questões sociais e econômicas. Músicas, pinturas, filmes e outras artes expressam nossa relação com a comida, nossos hábitos e nossa história. **Quais outras manifestações artísticas sobre alimentação você conhece?**

Caviar. Zeca Pagodinho.
Compositores: Barbeirinho do
Jacarezinho, Luiz Grande,
Marquinho Diniz. (Universal Music)



Este livro didático é um **bem reutilizável** da escola e deve ser **devolvido em bom estado** ao final do ano para uso de outra pessoa no **próximo** período letivo.

ISBN XXXXXXXXXXXX-X

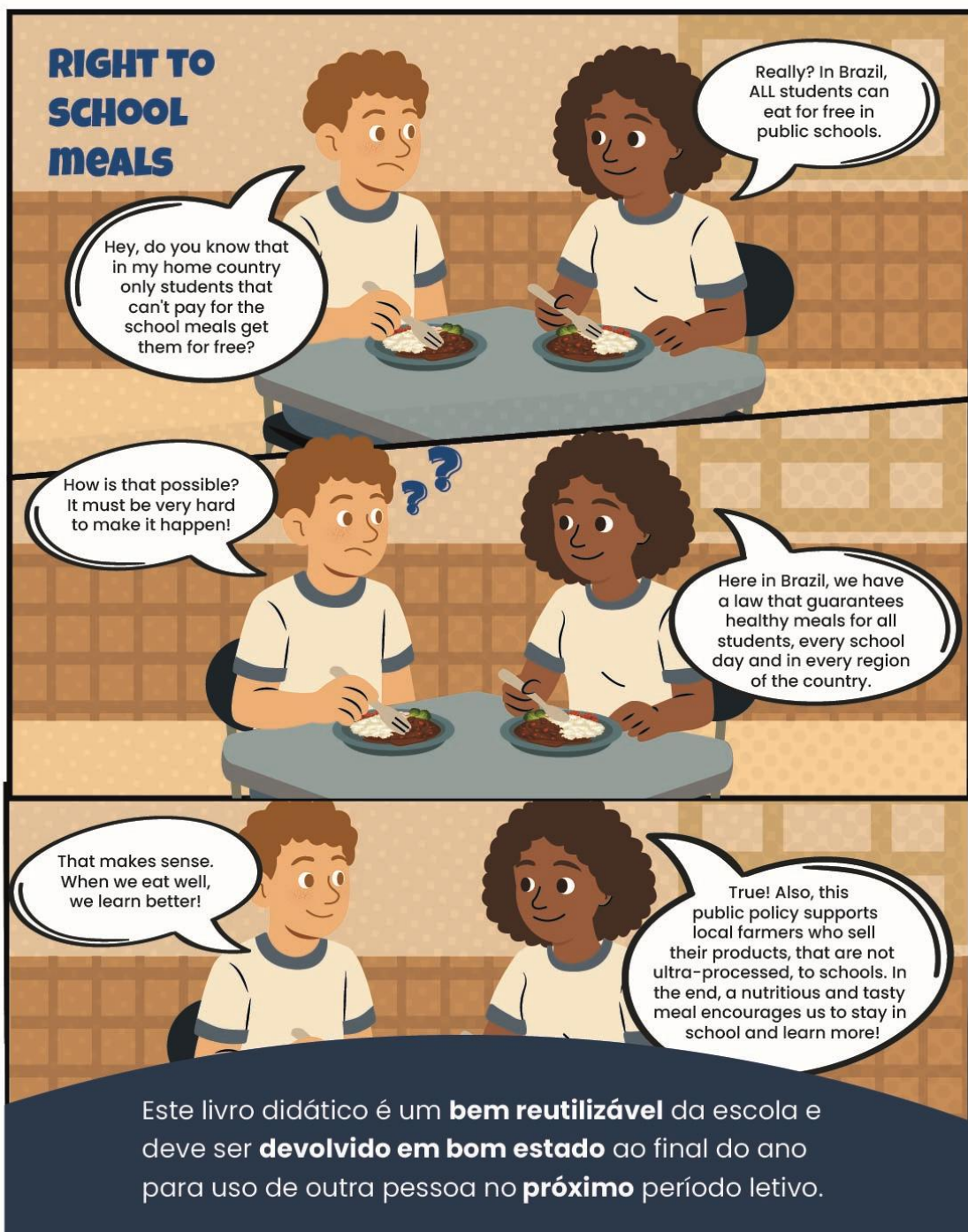


1 011000110 011110100 0

CÓDIGO DO LIVRO:

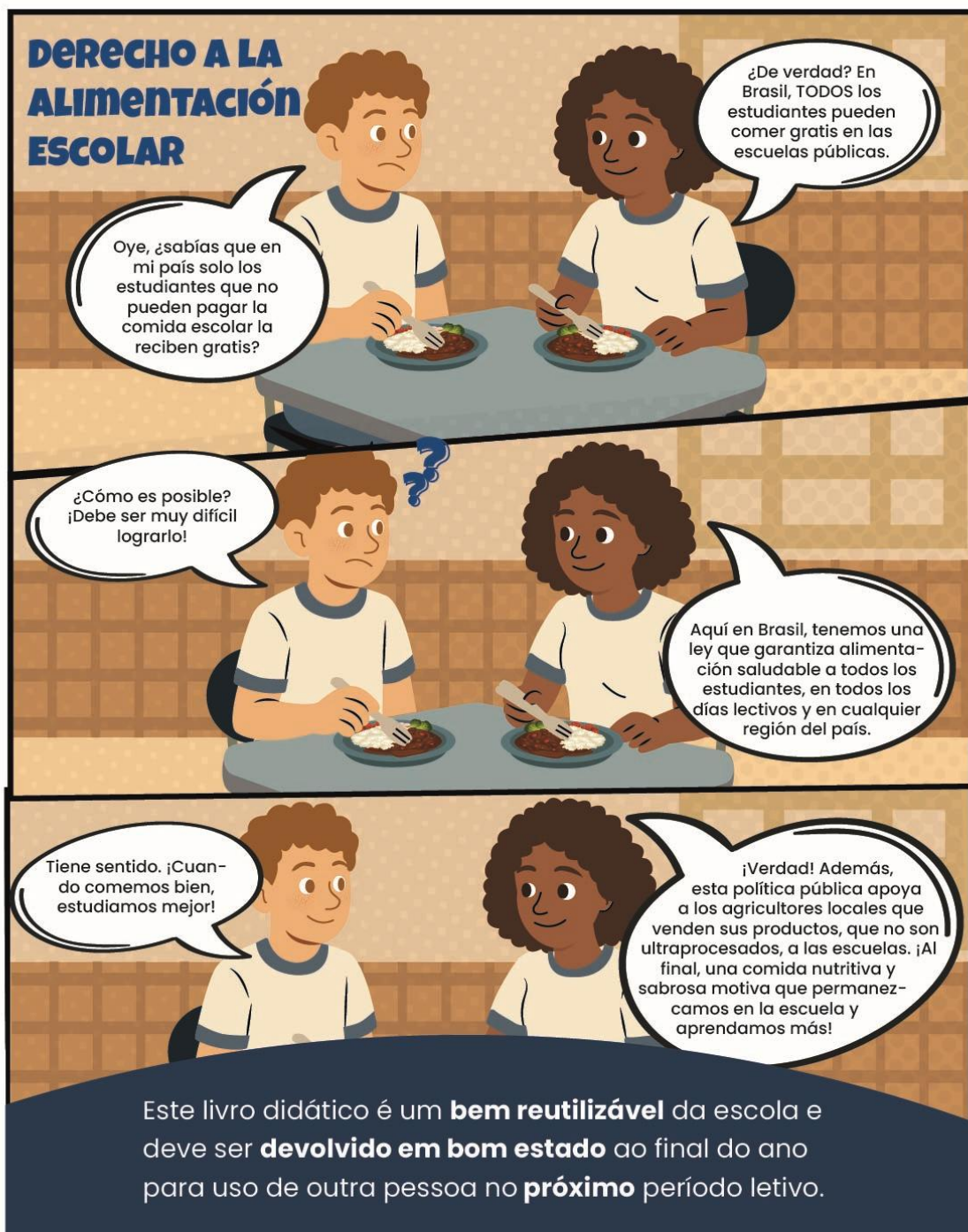
XXXXXXXXXXXXXXXXXX

Língua estrangeira (Inglês)



CÓDIGO DO LIVRO:
XXXXXXXXXXXXXXXXXX

Língua estrangeira (Espanhol)



ISBN XXXXXXXXXXX-X



1 01100010 011110100 0

CÓDIGO DO LIVRO:

XXXXXXXXXXXXXXXXXX

Educação Física e Educação Digital

Sem FILTROS: RESPEITO, SAÚDE e PLURALIDADE

Seu valor não está no espelho, nos filtros ou nos padrões. Cuidar da saúde vai além da aparência — envolve alimentação saudável, movimento e bem-estar.

Respeite seu corpo, sua história e a diversidade ao seu redor. A verdadeira beleza está na pluralidade e no respeito!



Este livro didático é um **bem reutilizável** da escola e deve ser **devolvido em bom estado** ao final do ano para uso de outra pessoa no **próximo** período letivo.



CÓDIGO DO LIVRO:
XXXXXXXXXXXXXXXXXX

Matemática



*Entende-se por espagete a massa feita com farinha e água.

**Os valores dos produtos são meramente ilustrativos.

O Guia Alimentar para a População Brasileira recomenda o consumo de alimentos in natura ou minimamente processados. Eles são mais nutritivos, econômicos e sustentáveis.



Este livro didático é um **bem reutilizável** da escola e deve ser **devolvido em bom estado** ao final do ano para uso de outra pessoa no **próximo** período letivo.

ISBN XXXXXXXXXXXX-X



1 011 000 101 011 110 100 0

CÓDIGO DO LIVRO:

XXXXXXXXXXXXXXXXXX

Biologia, Química e Física

HIGIENE DOS ALIMENTOS: MITO OU VERDADE?



*Fonte: FAO e OMS. World Food Safety Day. Food Safety: Science in Action, Mythbusters, 2025.



** água sanitária que contenha indicação no rótulo do fabricante para desinfecção de frutas, verduras e legumes.



Este livro didático é um **bem reutilizável** da escola e deve ser **devolvido em bom estado** ao final do ano para uso de outra pessoa no **próximo** período letivo.

ISBN XXXXXXXXXXXX-X

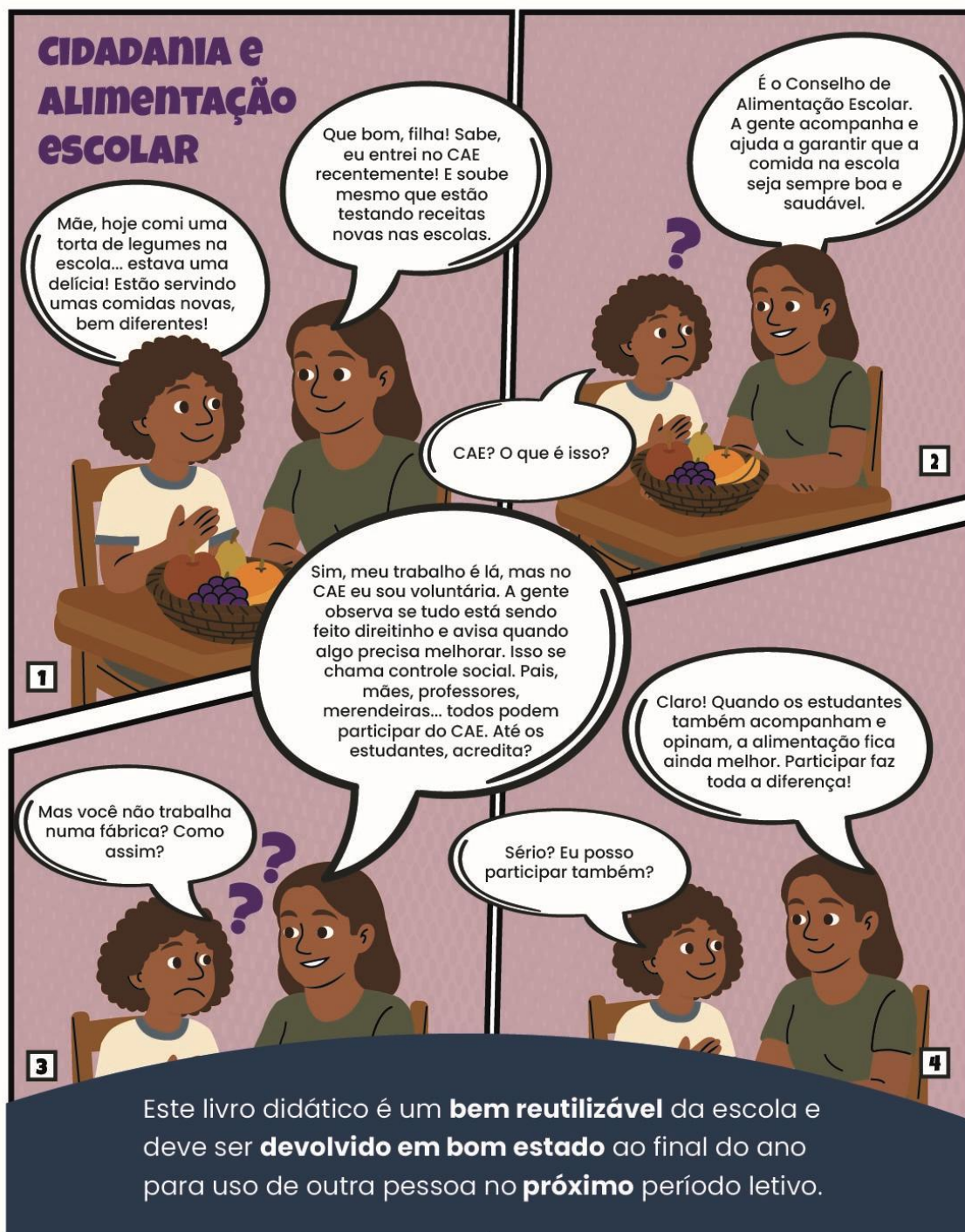


1 011000110 011110100 0

CÓDIGO DO LIVRO:

XXXXXXXXXXXXXXXXXX

História e Filosofia



CÓDIGO DO LIVRO:
XXXXXXXXXXXXXXXXXX

Geografia e Sociologia

De onde vêm os ALIMENTOS que comemos?

AGRICULTURA FAMILIAR



Da terra para a mesa: famílias agricultoras alimentam o Brasil com diversidade e sustentabilidade.

EMPREENDEDOR(A) FAMILIAR RURAL



Do campo ao comércio: agricultores familiares agregam valor e fortalecem a economia local.

AGRICULTURA URBANA



Colhendo na cidade: hortas urbanas (comunitárias, domiciliares e escolares) garantem acesso a alimentos frescos e conectam as pessoas.

AGRONEGÓCIO e INDÚSTRIAS MULTINACIONAIS



Atividade econômica voltada ao cultivo de alimentos ou à criação de animais em larga escala e em grandes áreas, que pode, no entanto, gerar desafios ambientais.

Toda escolha tem um impacto. Saber de onde vêm os alimentos pode nos ajudar a fazer escolhas mais saudáveis e sustentáveis. Da horta ao prato, da feira ao campo, cada sistema de produção influencia o meio ambiente, a economia e a nossa alimentação.

Este livro didático é um **bem reutilizável** da escola e deve ser **devolvido em bom estado** ao final do ano para uso de outra pessoa no **próximo** período letivo.



CÓDIGO DO LIVRO:
XXXXXXXXXXXXXXXXXX



MINISTÉRIO DA
EDUCAÇÃO

