

A escola como espaço estratégico para a segurança alimentar e nutricional

Vanille Pessoa Cardoso

SEMINÁRIO REGIONAL



FORMAÇÃO E VALORIZAÇÃO DE QUEM
ALIMENTA O BRASIL

PARA NUTRICIONISTAS E MERENDEIRAS
DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR



ALIMENTAÇÃO
ESCOLAR
NOTA 10



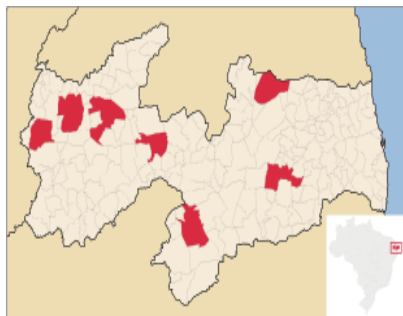
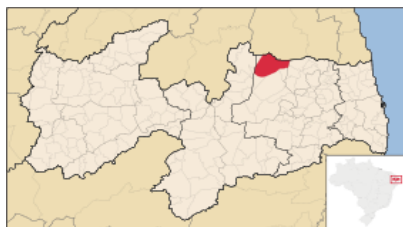
INSTITUTO FEDERAL
Sul de Minas Gerais



MINISTÉRIO DA
EDUCAÇÃO

GOVERNO FEDERAL
BRASIL
UNIÃO E RECONSTRUÇÃO

Meu lugar de fala



Universidade Federal
de Campina Grande




Núcleo PENSO
NÚCLEO DE PESQUISA E ESTUDOS EM NUTRIÇÃO E SAÚDE COLETIVA

CONSEA-PB
Conselho Estadual de Segurança Alimentar e Nutricional da Paraíba

asbran
ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA
DE NUTRIÇÃO

Art. 2º O que é alimentação escolar

...

Art. 3º A alimentação escolar é direito dos e dever do Estado ...

Art. 4º O PNAE tem o objetivo contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de práticas alimentares saudáveis dos alunos...



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
FUNDO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO DA EDUCAÇÃO
CONSELHO DELIBERATIVO

RESOLUÇÃO Nº 06, DE 08 DE MAIO DE 2020.

Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE.



Art. 5º São diretrizes da Alimentação Escolar:

I – o emprego da alimentação saudável e adequada, compreendendo o uso de alimentos variados, seguros, que respeitem a cultura, as tradições e os hábitos alimentares saudáveis, contribuindo para o crescimento e o desenvolvimento dos alunos e para a melhoria do rendimento escolar, em conformidade com a sua faixa etária e seu estado de saúde, inclusive dos que necessitam de atenção específica;

II – a inclusão da educação alimentar e nutricional no processo de ensino e aprendizagem, que perpassa pelo currículo escolar, abordando o tema alimentação e nutrição e o desenvolvimento de práticas saudáveis de vida na perspectiva da segurança alimentar e nutricional;

III – a universalidade do atendimento aos alunos matriculados na rede pública de educação básica;

IV – a participação da comunidade no controle social, no acompanhamento das ações realizadas pelos Estados, pelo Distrito Federal e pelos Municípios para garantir a oferta da alimentação escolar saudável e adequada;

V – o apoio ao desenvolvimento sustentável, com incentivos para a aquisição de gêneros alimentícios diversificados, produzidos em âmbito local e preferencialmente pela agricultura familiar e pelos empreendedores familiares rurais, priorizando as comunidades tradicionais indígenas e de remanescentes de quilombos;

VI – o direito à alimentação escolar, visando garantir a segurança alimentar e nutricional dos alunos, com acesso de forma igualitária, respeitando as diferenças biológicas entre idades e condições de saúde dos alunos que necessitem de atenção específica e aqueles que se encontrem em vulnerabilidade social.



Seção I

Da Coordenação Técnica Das Ações De Alimentação E Nutrição

Art. 15 A coordenação técnica das ações de alimentação e nutrição, no âmbito da Seduc, da Prefeitura Municipal e da escola federal, deve ser realizada por nutricionista Responsável Técnico – RT do PNAE vinculado à EEx, respeitando as diretrizes previstas na Lei nº 11.947/2009 e em legislações específicas, dentro de suas atribuições previstas na normativa do CFN.

§ 2º A EEx deve oferecer condições suficientes e adequadas de trabalho para os profissionais e cumprir os parâmetros numéricos mínimos de referência de nutricionistas por escolares, conforme previsto em Resolução do CFN.



Comer é um ato político

COMPROMISSOS DO NUTRICIONISTA
COM O DIREITO À ALIMENTAÇÃO



Artigo 6º da Constituição Federal, após a Emenda Constitucional 064/2010 que incluiu o **direito à alimentação** entre os direitos sociais individuais e coletivos.

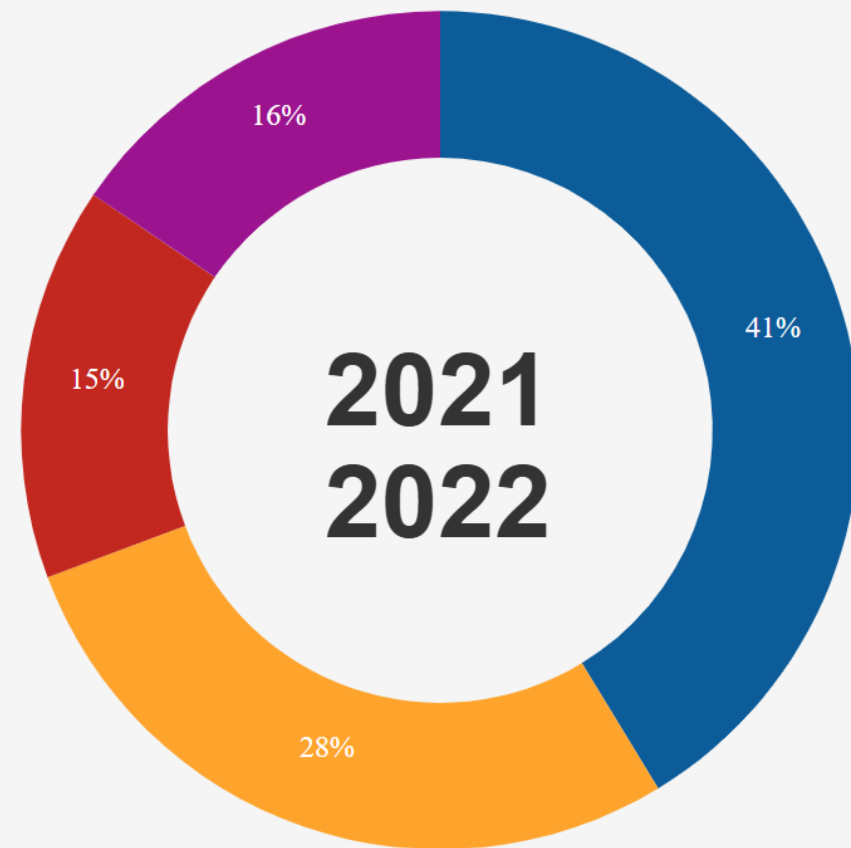
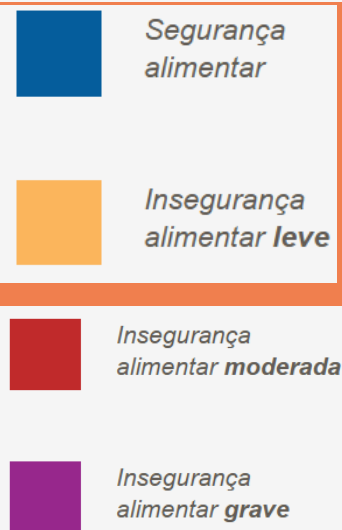
Cabe ao Estado garantir a Segurança Alimentar e Nutricional da população e desenvolver estratégias de EAN integradas às políticas sociais para refletir o compromisso com a transformação social, com a garantia de direitos e com a qualidade de vida, educação e saúde da população.



No fim de 2020, 19,1 milhões de brasileiros/as conviviam com a fome. Em 2022, são **33,1 milhões** de pessoas sem ter o que comer.

1%=

2 milhões
de pessoas



LEVE

Incerteza quanto ao acesso a alimentos em um futuro próximo e/ou quando a qualidade da alimentação já está comprometida

MODERADA

Quantidade insuficiente de alimentos

GRAVE

Privação no consumo de alimentos e fome



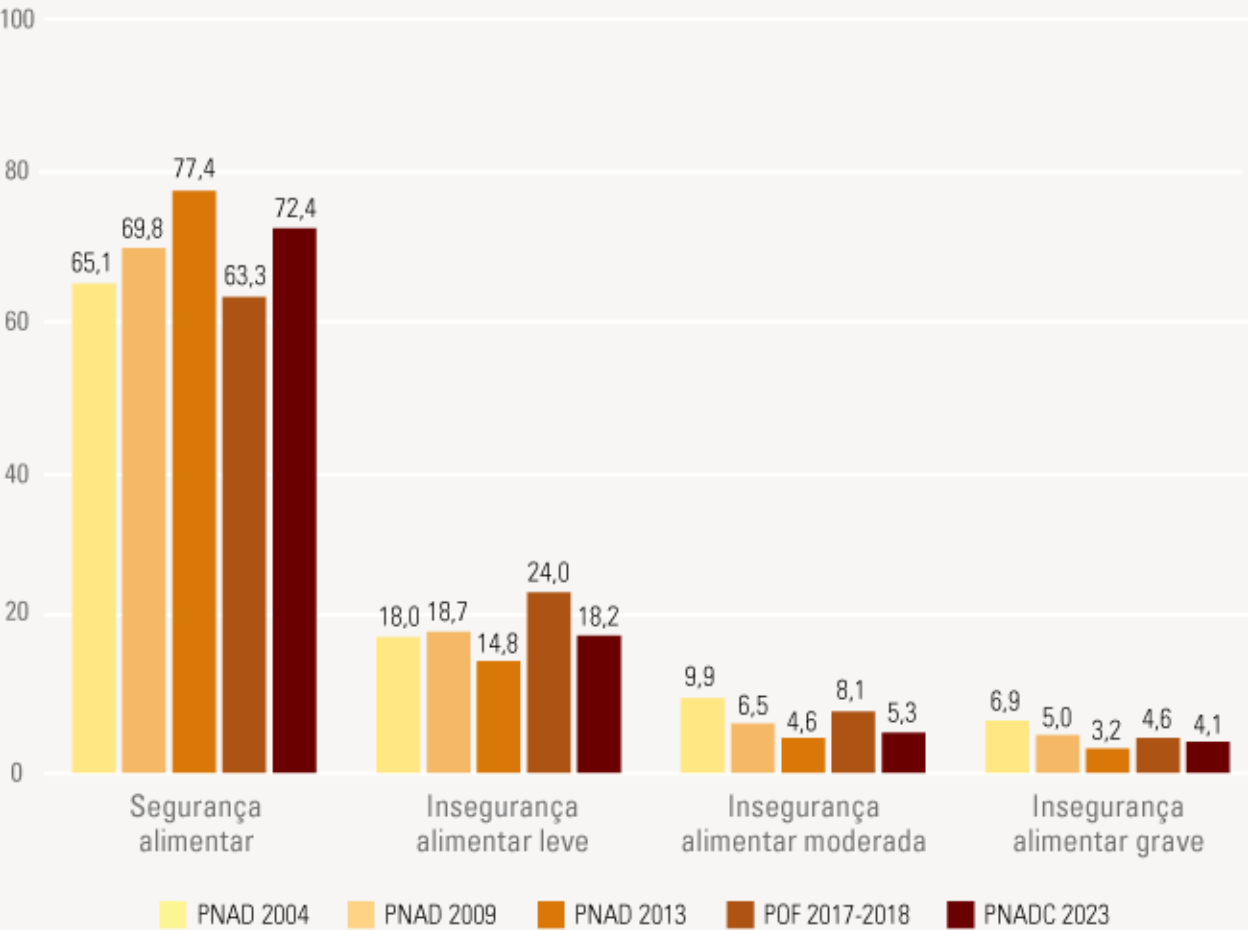
No Brasil, quem planta tem cada vez menos o que comer

A fome atingiu 21,8% dos lares de agricultores(as) familiares e pequenos produtores(as) rurais. Se olharmos para as formas mais severas de insegurança alimentar (moderada e grave), o total chega a 38% dos domicílios – cenário **ainda mais preocupante nas regiões Norte (54,6%) e Nordeste (43,6%).**



Fonte: <https://olheparaafome.com.br/>

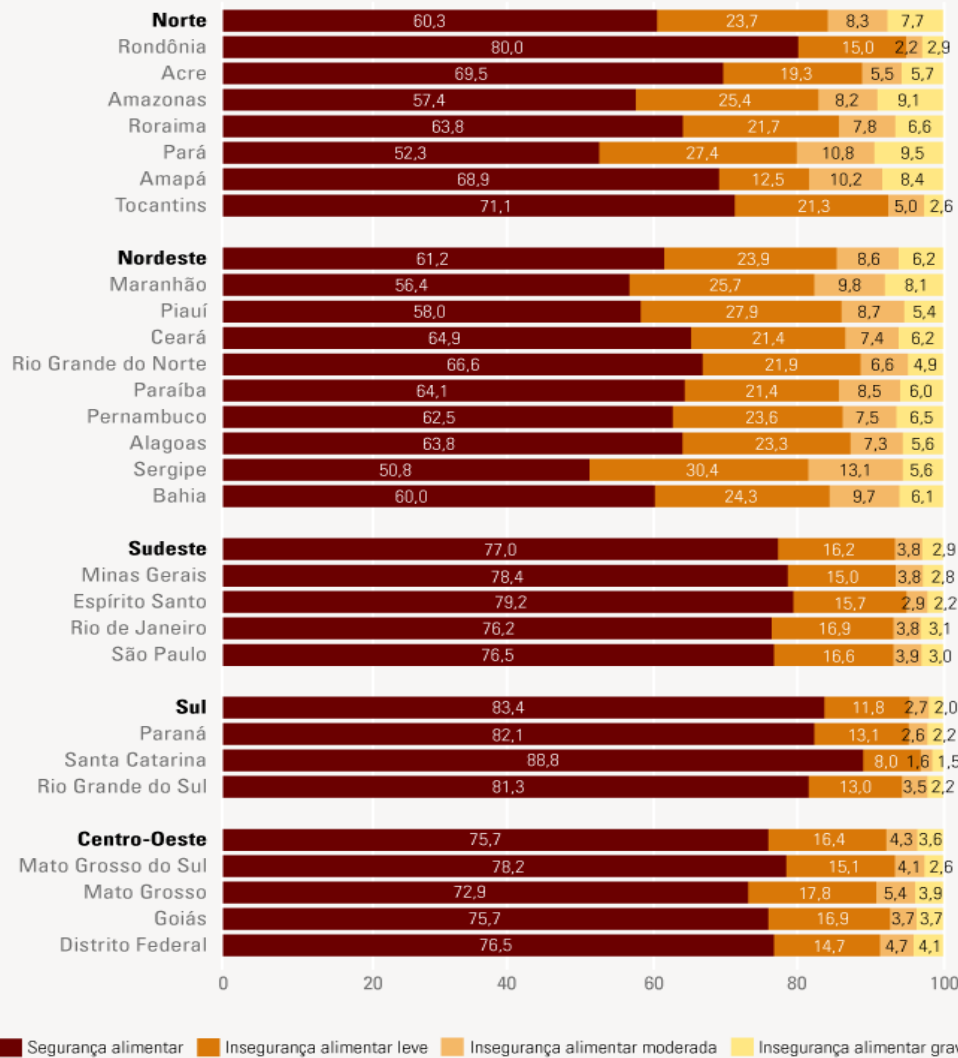
Prevalência de segurança alimentar e insegurança alimentar leve, moderada e grave nos domicílios particulares permanentes - 2004/2023 - Brasil (%)



Fonte: Pesquisa Nacional por Amostra de Domicílios Contínua 2023

Domicílios particulares permanentes, por situação de segurança alimentar (%)

Segundo Grandes Regiões e Unidades da Federação - 2023



Fonte: Pesquisa Nacional por Amostra de Domicílios Contínua 2023

Como a escola pode ser um agente ativo na garantia do direito humano à alimentação adequada e no combate à fome?





Vocês são agentes técnicos na construção de políticas de SAN.



Seu trabalho diário é a ponte entre o planejamento e o prato do aluno.

A escola é o único espaço que alcança crianças, famílias e comunidades de forma sistêmica.





Pilar 1

- Escola como ambiente educativo

EAN para além da Sala de Aula.
Nutricionista, professores, merendeiras, responsáveis pelas crianças – são todos educadores e facilitadores do processo

Crianças envolvidas no cultivo de alimentos consomem 30% mais vegetais. (FAO, 2022)



Pilar 2

- Escola como garantia de acesso

Operacionalização do PNAE.
Manipulação segura e criativa dos alimentos;
Elaboração de cardápios que respeitem cultura local e sazonalidade.

40 milhões de estudantes são atendidos diariamente pelo PNAE. (FNDE, 2024)



Pilar 3

- Escola como espaço de articulação comunitária

Integração escola-família-território

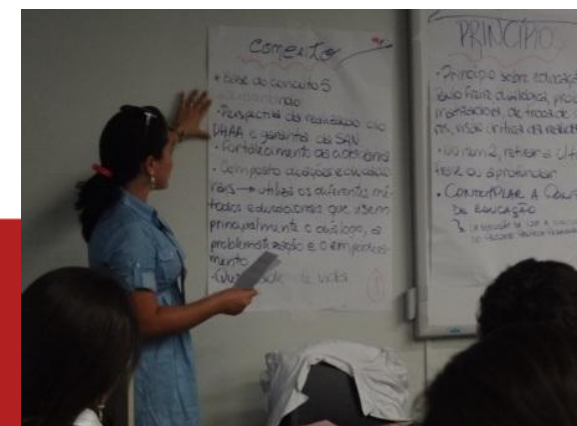
Testes de Aceitabilidade
Articulação com agricultura familiar

Desenvolver Pertencimento

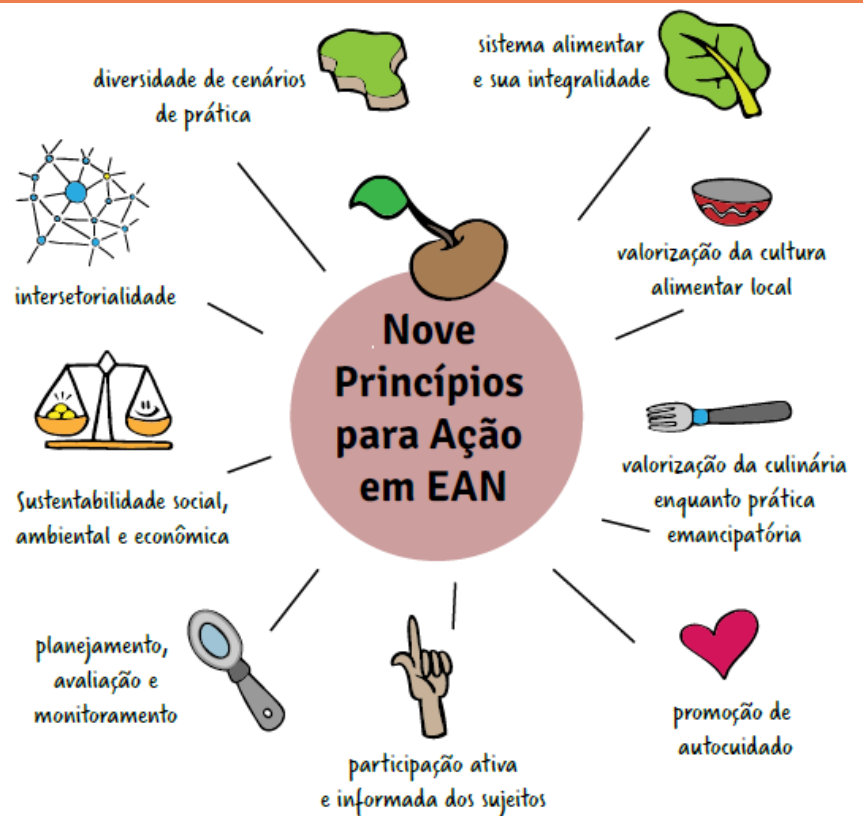
Marco de Referência de EAN para políticas públicas



Educação Alimentar e Nutricional, no contexto da realização do Direito Humano à Alimentação Adequada e da garantia da Segurança Alimentar e Nutricional, é um campo de conhecimento e de prática contínua e permanente, transdisciplinar, intersetorial e multiprofissional que visa promover a prática autônoma e voluntária de hábitos alimentares saudáveis. A prática da EAN deve fazer uso de abordagens e recursos educacionais problematizadores e ativos que favoreçam o diálogo junto a indivíduos e grupos populacionais, considerando todas as fases do curso da vida, etapas do sistema alimentar e as interações e significados que compõem o comportamento alimentar.”



Os 9 Princípios para as ações de EAN



educação alimentar e nutricional

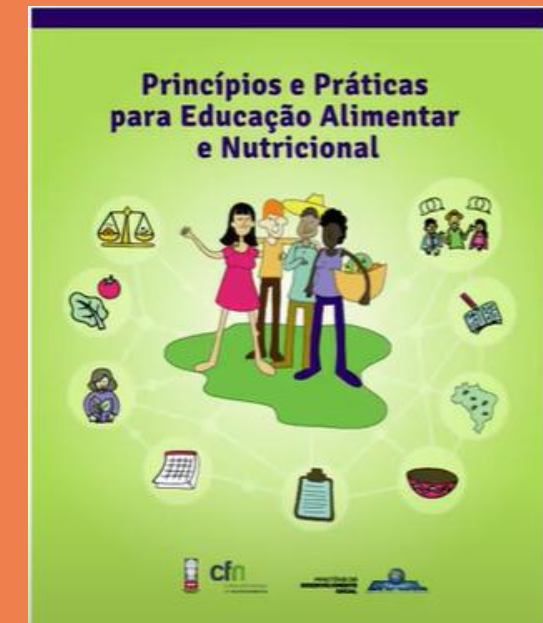
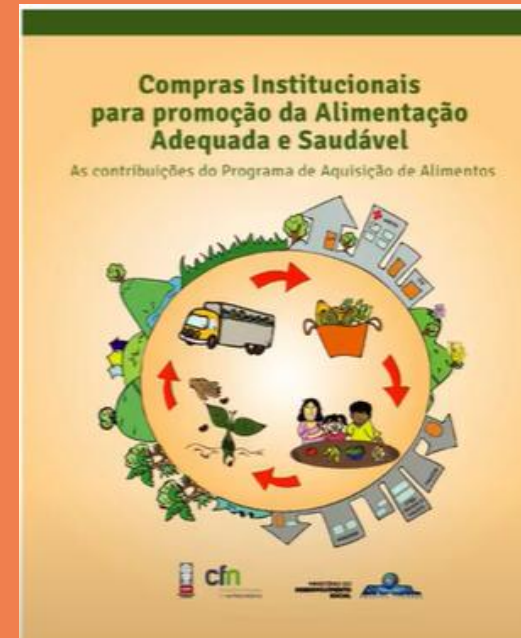


produção agroecológica e agricultura familiar



acesso a alimentos adequados e saudáveis

A Política de SAN apoia ações de EAN!





Pulo do Gato Importante



ALIMENTOS *IN NATURA* OU MINIMAMENTE PROCESSADOS

In natura: obtidos diretamente de plantas ou de animais sem que tenham sofrido qualquer alteração.

Minimamente processados: são alimentos *in natura* que, antes de sua aquisição, foram submetidos a alterações mínimas.



ÓLEOS, GORDURAS, SAL E AÇÚCAR

Produtos extraídos de alimentos *in natura* ou diretamente da natureza e usados para criar preparações culinárias.



ALIMENTOS PROCESSADOS

Produtos fabricados essencialmente com a adição de sal ou açúcar a um alimento *in natura* ou minimamente processado.



ALIMENTOS ULTRAPROCESSADOS

Produtos cuja fabricação envolve diversas etapas, técnicas de processamento e ingredientes, muitos deles de uso exclusivamente industrial.



Pode!
Não pode!



Coma isso!
Não coma aquilo!

O acesso a informações confiáveis sobre alimentação adequada e saudável contribui para que pessoas ampliem sua autonomia para fazerem escolhas alimentares e exijam o cumprimento do DHAA

**Saudável
Como?**

**Saudável pra
quem?**

**Promove Alimentação
Adequada Saudável**

**Adequada em
relação ao
que?**

**Adequada
pra quem?**



TEM VENENO NESSE PACOTE

O perigo duplo dos ultraprocessados:
além dos malefícios já conhecidos para
a saúde, eles também estão
contaminados por agrotóxicos

idec
Instituto Brasileiro de
Defesa do Consumidor

8 categorias de produtos



Refr



Néc



Beb



Ceri



Salç



Bi sc



Bi sc



Pães de trigo

- Pullman (Bimbo do Brasil)
- Wickbold (Wickbold)
- Panco (Panco)
- Seven Boys (Wickbold)

BISCOITO ÁGUA E SAL

Marca	Glufosinato	Glifosato	Outros agrotóxicos
Marilan - água e sal (Marilan Alimentos)	Detectado	Detectado	6 agrotóxicos + butóxido de piperonila
Vitarella - tradicional (M Dias Branco)	Detectado	Detectado	7 agrotóxicos + butóxido de piperonila
Triunfo - água e sal (Arcor)	Detectado	Detectado	5 agrotóxicos + butóxido de piperonila
Zabet - água e sal (M Dias Branco)	Não detectado	Detectado	6 agrotóxicos + butóxido de piperonila

Recomendações sobre alimentação devem levar em consideração o impacto das formas de produção e distribuição dos alimentos sobre a justiça social e a integridade do ambiente

Quem

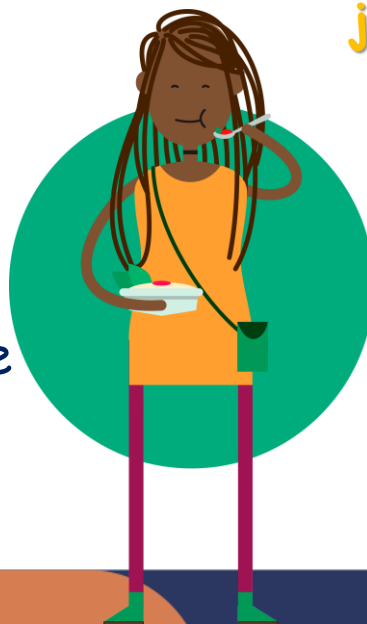
Onde



Como

De que
jeito

É importante ressaltar que a construção do conceito de alimento saudável acompanhou as mudanças do conceito de saúde cuja percepção é culturalmente definida para cada grupo social em diferentes momentos.



O conceito de alimento saudável hoje deve atender à proposta desafiadora de ser saudável para todos (e tudo): para aqueles que o produzem, para aqueles que comem, para animais e plantas e para o planeta.
(AZEVEDO, 2018)

Habilidades
Culinárias

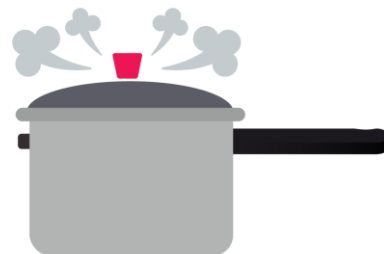
Competências
necessárias para
cozinhar

Cozinhar =
preparar refeições

Cozinhar é mais que
misturar ingredientes na
panela

Promoção da
Saúde

A crescente incidência de doenças associadas à dieta é observada junto com o aumento no consumo de alimentos ultraprocessados, que pouco demandam intervenção culinária por parte de quem os consomem



Nutrientes

Alimentos

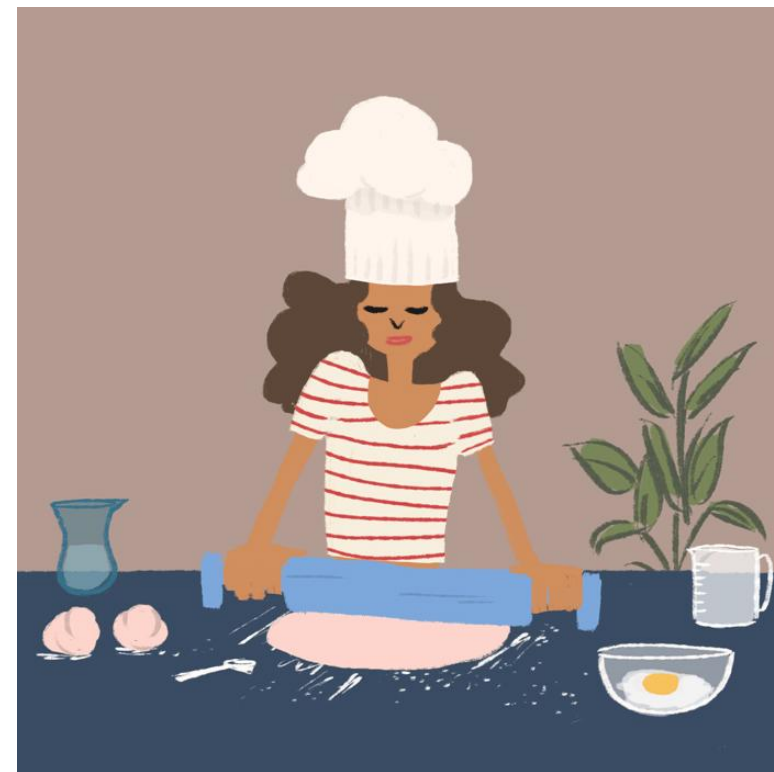
Combinação

**Alimentação é mais que
ingestão de nutrientes!**

Alguns paradigmas superados:

formas de preparação e consumo e não só dos nutrientes.

Preparações culinárias que resultam da combinação e preparação de alimentos e os modos de comer constituem parte importante da cultura de uma sociedade.





CAMINHOS PARA A CULTURA DO **BEM VIVER**

AILTON KRENAK

outro lugar, diferente do que eles ocuparam nesta sociedade predatória e de consumo que chegamos até agora. Os educadores vão ter que reivindicar um outro lugar, que é um lugar de engajamento com as famílias na formação de pessoas. Nós não podemos mais continuar atendendo a esse pedido do mercado de formar profissionais, de formar técnicos, de formar gente para operacionalizar o sistema.

Nós vamos ter que pensar em ajudar a formar seres humanos para habitar uma Terra viva, para a gente escapar do que o Bruno Latour chama de necropolítica. Se não formos capazes de nos inspirar para criar corpos vivos para uma Terra viva, nós não vamos experimentar o Bem Viver. O Bem Viver são corpos vivos em uma

SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL

- Oferta semanal de **frutas e hortaliças**.
- **Cardápios adaptados** à faixa etária e às **necessidades alimentares** específicas dos alunos.
- Inclusão de alimentos ricos em **ferro e vitamina A** nos cardápios.
- **Limitação de alimentos processados**.

AGRICULTURA FAMILIAR

- Geração de **emprego e renda** no campo.
- Mais **alimentos frescos** e de **qualidade**.
- Resgate de **tradições alimentares**.
- Preservação da **biodiversidade**.

EM 2023 **R\$ 1,5 BILHÃO** A MAIS NO ORÇAMENTO
ATÉ 39% A MAIS DE RECURSOS



POR DIA



50 MILHÕES
de refeições



40 MILHÕES
de estudantes
beneficiados



150 MIL
escolas atendidas

POR ANO



10 BILHÕES
de refeições



R\$ 5,5 BILHÕES
investidos

1



FNDE/MEC
envia
recursos

2



Aquisição
de alimentos

3



30% destinado
para agricultura
familiar

4



Criação de
cardápios por
nutricionistas

5



Educação
alimentar e
nutricional

6



Valorização
das merendeiras

7



Comida
saudável
no prato

**PNAE
PELO MUNDO**



Desde 2009, por meio do programa de cooperação internacional, em parceria com a Agência Brasileira de Cooperação (ABC) do Ministério das Relações Exteriores, cerca de 80 países da América Latina, Caribe, África e Ásia já foram apoiados na formulação de programas de alimentação escolar.

29 PAÍSES APOIADOS

Consolidação dos Programas de Alimentação Escolar na América Latina e Caribe (projeto Brasil-FAO de cooperação Sul-Sul Trilateral)

28 PAÍSES APOIADOS

Projeto com o Centro de Excelência Contra a Fome, do Programa Mundial de Alimentos (WFP)



Saiba mais em:



MAIS!



**BRASIL
UNIDO PELA
EDUCAÇÃO**

GOVERNO FEDERAL
MINISTÉRIO DA
EDUCAÇÃO
BRASIL
UNIÃO E RECONSTRUÇÃO



Nutricionista da Estratégia Saúde da Família



Nutricionista da Estratégia Saúde da Família

Creches e Escolas



Diálogos com o PNAE



Diálogos com professores das escolas









**Canal do Youtube
do Núcleo PENSO**

Educação Alimentar e Nutricional no âmbito escolar

Mercantilização da vida e da terra como ativo financeiro.

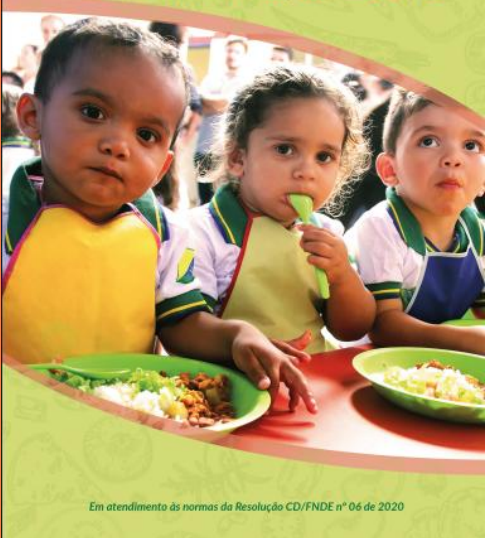
Tempos do mercado e novas tecnologia buscando comandar a vida na relação da natureza com a economia a serviço do capital na agora chamada economia verde.



Na sua dimensão social, a agroecologia defende as relações de igualdade, reconhecendo que as mulheres historicamente são as guardiãs da biodiversidade e dos bens comuns. Posiciona-se contra o racismo e reconhece que uma sociedade pluriétnica com diferentes formas de apropriação e uso da terra e dos bens da natureza é um componente fundamental da democracia e do enfrentamento dos grandes desafios na relação entre sociedade e natureza.



Receitas inovadoras para a Alimentação Escolar



Em atendimento às normas da Resolução CD/FNDE nº 06 de 2020

Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE

Cartilha para Nutricionistas do PNAE

1ª edição

Brasília/DF, 2022



NOSSA ESCOLA COM COMIDA DE VERDADE

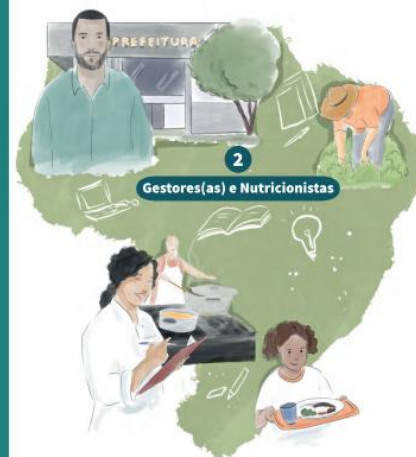
Cartilha sobre a inserção de alimentos orgânicos e agroecológicos no Programa Nacional da Alimentação Escolar (PNAE)



ORIENTAÇÕES PARA O TRABALHO NAS ESCOLAS

NOSSA ESCOLA COM COMIDA DE VERDADE

Cartilha sobre a inserção de alimentos orgânicos e agroecológicos no Programa Nacional da Alimentação Escolar (PNAE)



Gestores(as) e Nutricionistas

NOSSA ESCOLA COM COMIDA DE VERDADE

Cartilha sobre a inserção de alimentos orgânicos e agroecológicos no Programa Nacional da Alimentação Escolar (PNAE)



AGRICULTURA FAMILIAR

FNDE



PLAN PNAE

FERRAMENTA DE
PLANEJAMENTO DE CARDÁPIO

Resolução CD/FNDE nº 06/2020

PNAE | Programa Nacional de Alimentação Escolar

CADERNO DE LEGISLAÇÃO 2023



Atualização em março/2023



gov.br

Ministério da Educação

Órgãos do Governo

Acesso à Informação

Legislação

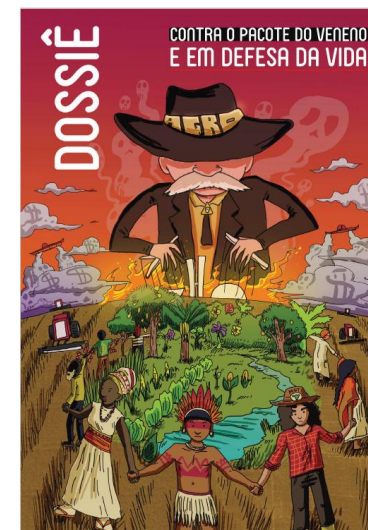
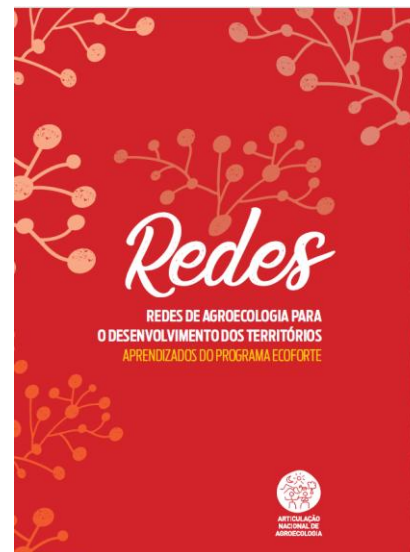
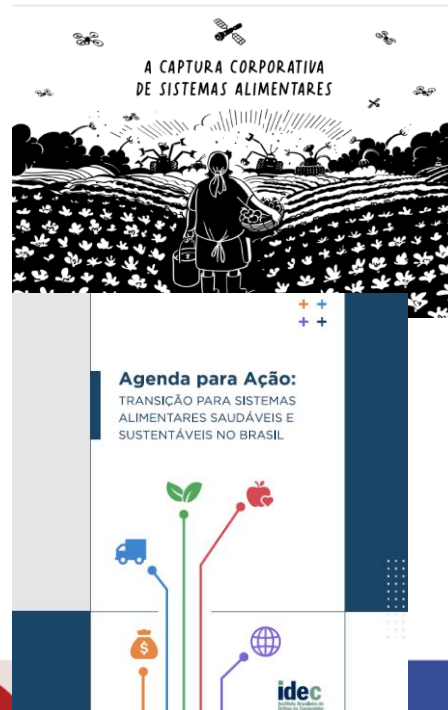
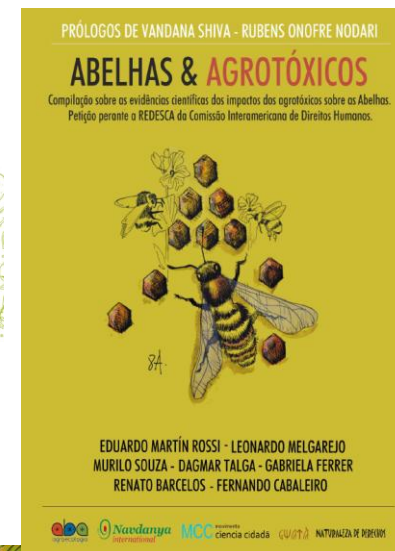
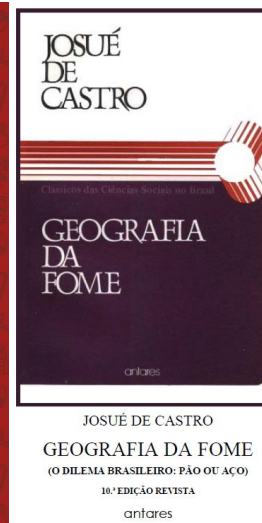
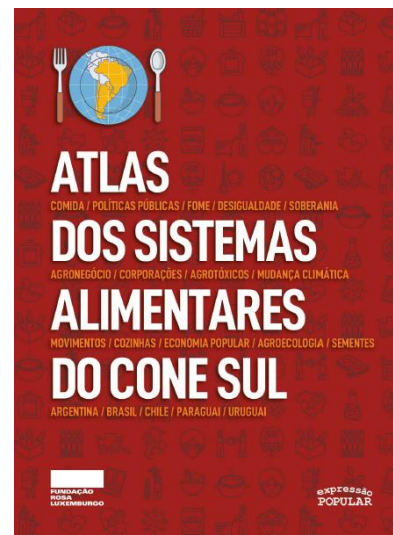
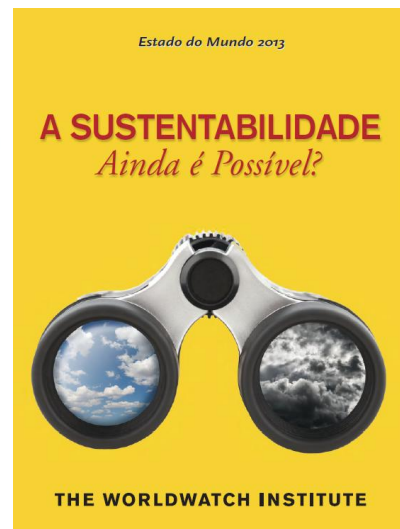
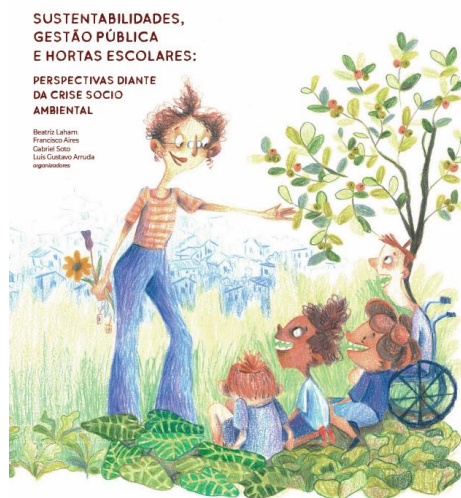
Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação

[Acesso à Informação](#) > [Ações e Programas](#) > [Programas](#) > [PNAE](#) > [Manuais e Cartilhas](#)

Manuais e Cartilhas

Publicado em 08/10/2020 13h33

Atualizado em 03/06/2025 09h18



Todos estes materiais (e muitos outros) podem ser acessado no link da Bio do perfil
@professoravanille

Gratidão!

@professoravanille
vanillepessoa@gmail.com

@nucleopenso

@asbran.brasil
secretaria@asbran.org.br



**"Gente simples, fazendo coisas pequenas,
em lugares pouco importantes, consegue
mudanças extraordinários."
Provérbio africano**