



ENCONTRO TÉCNICO PARA NUTRICIONISTAS DO PNAE - 2021

Desafios e conquistas na alimentação infantil em São Bento do Sul/SC

LILIANE GREIN BEUTHER

FNDE

MINISTÉRIO DA
EDUCAÇÃO

**PÁTRIA AMADA
BRASIL**
GOVERNO FEDERAL



O Município de São Bento do Sul

- Fundação: 23 de setembro de 1873;
- Localização: Planalto Norte de Santa Catarina;
- População: 85.421 habitantes;
- Economia: se destaca nos setores moveleiro, cerâmico, plástico, metalúrgico, fiação e tecelagem.





O Setor de Alimentação Escolar

- 2 nutricionistas, auxiliar de serviços e motorista;
- Central de distribuição: gêneros alimentícios não perecíveis,
- 49 unidade educacionais;
- 110 cozinheiras;
- Censo de 2020: 10.831 alunos matriculados;
- Refeições/dia: cerca de 19 mil.





Um olhar para a alimentação infantil

O maior e mais significativo desafio para a melhoria da alimentação escolar é o orçamento.

No ano de 2014, apresentamos os valores investidos pelo município e argumentamos sobre a importância de substituir o leite de vaca pela fórmula infantil para os bebês até 12 meses, que ocorreu no final daquele ano.





Diálogo com os profissionais envolvidos

Um movimento de mudança, ainda que para melhor, deve vir acompanhado de diálogo, orientação e capacitação dos envolvidos.

Só haverá engajamento se todos entenderem o PORQUE por trás de qualquer mudança.

Desde 2017 promovemos Rodas de Conversa sobre alimentação infantil para professoras e atendentes educativos de berçário.





Orientação sobre alimentação dos bebês entregue aos pais no momento da matrícula



NO CEIM...

No Centro de Educação Infantil Municipal de São Bento do Sul, os 130 alunos recebem uma alimentação balanceada e saudável elaborada por nutricionistas e segundas e quintas segundas-feiras da Secretaria Brasileira de Saúde.

ATÉ O 6º MÊS

O bebê receberá a fórmula infantil que é adequada às necessidades dele.

EM SEQUIDA...

Introduzimos a introdução da alimentação complementar com as seguintes frutas: maçã, laranja, melão, mamão e manga. Aos 7 meses serão adicionados: banana, leite e porções de feijão, arroz e carne de frango e fígado de frango.

As introduções seguem as seguintes orientações: introdução de alimentos deve ser feita de forma gradual, com uma única fruta por vez, e com pequenas porções. Se o bebê não quiser comer, não é necessário forçá-lo. Se o bebê não quiser comer, não é necessário forçá-lo. Se o bebê não quiser comer, não é necessário forçá-lo.

Se o bebê não quiser comer, não é necessário forçá-lo. Se o bebê não quiser comer, não é necessário forçá-lo. Se o bebê não quiser comer, não é necessário forçá-lo.

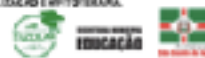
EM CASA...

A alimentação do bebê é fundamental para o seu desenvolvimento. A alimentação deve ser feita de forma gradual, com uma única fruta por vez, e com pequenas porções. Se o bebê não quiser comer, não é necessário forçá-lo. Se o bebê não quiser comer, não é necessário forçá-lo.

ATENÇÃO!

Seguem as orientações para a introdução da alimentação complementar: introdução de alimentos deve ser feita de forma gradual, com uma única fruta por vez, e com pequenas porções. Se o bebê não quiser comer, não é necessário forçá-lo. Se o bebê não quiser comer, não é necessário forçá-lo.

Se o bebê não quiser comer, não é necessário forçá-lo. Se o bebê não quiser comer, não é necessário forçá-lo. Se o bebê não quiser comer, não é necessário forçá-lo.



NO CEIM...

No Centro de Educação Infantil Municipal de São Bento do Sul, os 130 alunos recebem uma alimentação balanceada e saudável elaborada por nutricionistas e segundas e quintas segundas-feiras da Secretaria Brasileira de Saúde.

ATÉ O 6º MÊS

O bebê receberá a fórmula infantil que é adequada às necessidades dele. Se o bebê não quiser comer, não é necessário forçá-lo. Se o bebê não quiser comer, não é necessário forçá-lo.

EM SEQUIDA...

Introduzimos a introdução da alimentação complementar com as seguintes frutas: maçã, laranja, melão, mamão e manga. Aos 7 meses serão adicionados: banana, leite e porções de feijão, arroz e carne de frango e fígado de frango.

As introduções seguem as seguintes orientações: introdução de alimentos deve ser feita de forma gradual, com uma única fruta por vez, e com pequenas porções. Se o bebê não quiser comer, não é necessário forçá-lo. Se o bebê não quiser comer, não é necessário forçá-lo.

Se o bebê não quiser comer, não é necessário forçá-lo. Se o bebê não quiser comer, não é necessário forçá-lo. Se o bebê não quiser comer, não é necessário forçá-lo.

Se o bebê não quiser comer, não é necessário forçá-lo. Se o bebê não quiser comer, não é necessário forçá-lo. Se o bebê não quiser comer, não é necessário forçá-lo.



NO CEIM...

No Centro de Educação Infantil Municipal de São Bento do Sul, os 130 alunos recebem uma alimentação balanceada e saudável elaborada por nutricionistas e segundas e quintas segundas-feiras da Secretaria Brasileira de Saúde.

ATÉ O 6º MÊS

O bebê receberá a fórmula infantil que é adequada às necessidades dele. Se o bebê não quiser comer, não é necessário forçá-lo. Se o bebê não quiser comer, não é necessário forçá-lo.

EM SEQUIDA...

Introduzimos a introdução da alimentação complementar com as seguintes frutas: maçã, laranja, melão, mamão e manga. Aos 7 meses serão adicionados: banana, leite e porções de feijão, arroz e carne de frango e fígado de frango.

As introduções seguem as seguintes orientações: introdução de alimentos deve ser feita de forma gradual, com uma única fruta por vez, e com pequenas porções. Se o bebê não quiser comer, não é necessário forçá-lo. Se o bebê não quiser comer, não é necessário forçá-lo.

Se o bebê não quiser comer, não é necessário forçá-lo. Se o bebê não quiser comer, não é necessário forçá-lo. Se o bebê não quiser comer, não é necessário forçá-lo.

Se o bebê não quiser comer, não é necessário forçá-lo. Se o bebê não quiser comer, não é necessário forçá-lo. Se o bebê não quiser comer, não é necessário forçá-lo.





Procedimento Operacional Padronizado para o recebimento e manipulação do Leite Materno no Centro de Educação Infantil.

	POP ARMAZENAMENTO E UTILIZAÇÃO DE LEITE MATERNO	Versão: 2020/03 1º Revisão: FEVEREIRO 2º Revisão: ABRIL
OBJETIVO Estabelecer procedimentos e seqüências de higiene, para o recebimento, armazenamento e utilização de leite materno, reduzindo o risco de contaminação.		
RESPONSABILIDADES O diretor(a) da unidade escolar é responsável por implementar, monitorar e assegurar o cumprimento deste procedimento. - Todas as colaboradoras são responsáveis por aplicar os seqüências de higiene descritas neste procedimento.		
EPI: máscara de proteção facial.		
1 – RECEBIMENTO E ARMAZENAMENTO Receber o leite materno congelado, em frasco apropriado (frasco de vidro com tampa de plástico), preferencialmente higienizado por aquecimento, em água fervente. O frasco deve estar identificado com o nome completo da mãe e a data do coleta do leite. O leite materno que se encontra armazenado, não congelado, por até 15 dias.	2 – DESTOQUE DO ALIMENTO Aquecer o leite em banho-maria ou em banho-maria a ferver. Agitar suavemente em 30 segundos, transferir o leite em geladeira ou em uma mamadeira com água, no mesmo a quente (aproximadamente 37°C), em lugar protegido, até que o leite fique de temperatura ambiente a menos. O LEITE NÃO PODE FEVER, NÃO UTILIZAR MICRO-ONDAS PARA DECONGELAR O LEITE MATERNO.	
3 – SERVIMENTO Agitar suavemente o frasco para misturar bem o leite. Passar o leite do frasco para o recipiente limpo, de preferência copo.	4 – DESTINO DAS SOBRIAS O leite descongelado que sobrar na frasco de armazenamento pode ser colocado na geladeira até uma hora e utilizado por até 12 horas. No momento de usar, aquecer em banho-maria. Se houver sobre no copo ou recipiente que foi à boca da criança, não deve ser descongelado.	
O procedimento deve ser avaliado anualmente em função da saúde. Responsável: Direção (assinatura) e data de elaboração.		



Capacitação da equipe

O Setor de Alimentação escolar com apoio da Secretaria Municipal de Educação (SEMED) busca parcerias para fornecer capacitações e treinamentos frequentes para as cozinheiras que atuam no PNAE





Enfoque para técnicas culinárias

Anualmente são promovidos momentos de aprendizados práticos, envolvendo o uso de novos ingredientes, técnicas de preparo e cálculo de per capita, o que aumenta o engajamento e desperta a criatividade de criar novas receitas.





Inserção de novos ingredientes e preparações a cada ano

- Azeite de oliva, banha e óleo de girassol;
- Açúcar mascavo, cristal, mel e melado;
- Feijão carioca, lentilha, ervilha e grão de bico;
- Filé de tilápia;
- Iogurte natural integral com couli de morango;
- Macarrão e arroz integral;
- Biomassa de banana verde;
- Manteiga, requeijão cremoso, bionese;
- Pão caseiro de batata, aipim e integral;
- Batata doce, salsa, yacon, inhame, aipim;
- Pera, caqui, melancia, kiwi, morango, manga e melão;
- Alho poró, louro, páprica, pimenta em grãos;
- Suco integral de uva e maracujá;
- Ovos caipiras.





Um olhar humanizado

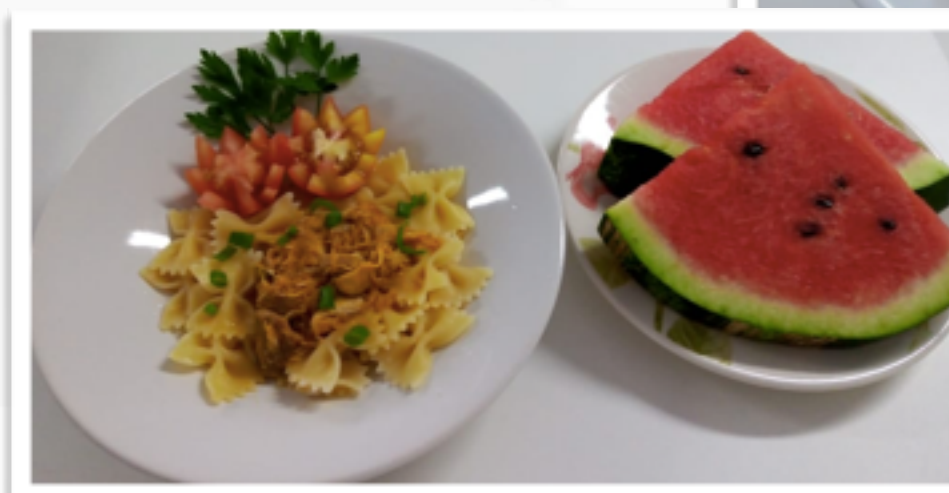
- Meditação;
- Gestão das emoções e Autoliderança;
- Autoestima e Autoconfiança;
- Reflexões sobre propósito e missão de vida;
- Motivação;
- Atividades com grupos menores, de forma lúdica e sempre trazendo algum conteúdo que pudesse auxiliá-las nos desafios da vida pessoal;
- Desenvolvimento da MISSÃO, VISÃO E VALORES do Setor de Alimentação Escolar.





Criação de canal de comunicação direto com as cozinheiras

- Melhorou o controle da qualidade dos gêneros alimentícios recebidos;
- Possibilitou a retirada rápida de dúvidas quanto aos cardápios, preparações ou entregas.





Programa de Educação Ambiental – Projeto Econsciência

O projeto é uma parceria entre SEMED e EPAGRI e atua no âmbito da educação ambiental para preservação da vida, potencializando ideias inovadoras e motivando os estudantes a cuidar de si, por meio de uma alimentação equilibrada, e do meio ambiente, através de ações como a reciclagem de materiais, visando a transformação social.

“Semear ideias ecológicas e plantar sustentabilidade é ter a garantia de colhermos um futuro fértil e consciente”

Sivaldo Filho





Projeto Pequeno Cozinheiro

Nasceu em 2017 a partir do I Encontro de Gestores da Educação, promovido pela EPAGRI e a cada ano vem sendo aprimorado.

O objetivo do projeto é proporcionar momentos de aprendizado de habilidades culinárias e promover a interação entre professores, transformando o preparo da receita em um momento especial.





Trajetória do Projeto Pequeno Cozinheiro



2017



2018



2019



2020



Importância do Projeto Pequeno Cozinheiro

Desde sua primeira edição o projeto foi um sucesso, tanto pela adesão pelas U.E., quanto pela participação dos pais.





“Nós somos culpados por muitos erros e muitas faltas, mas o nosso pior crime é abandonar as crianças (...).

Muitas coisas que necessitamos podem esperar.
A criança NÃO PODE. É justamente agora que seus ossos estão se formando (...) e seus sentidos estão se desenvolvendo. Para elas não podemos responder amanhã. Seu nome é HOJE.”

Gabriela Mistral





Nutricionista, você precisa ACREDITAR que é possível!

Não tenha medo das críticas, são elas que nos fazem crescer!





Contato:

(47) 3631-3132

liliane.beuther@saobentodosul.edu.sc.gov.br

Muito obrigada!

www.fnnde.gov.br

FNDE

MINISTÉRIO DA
EDUCAÇÃO



PÁTRIA AMADA
BRASIL
GOVERNO FEDERAL