

# Alimentação Escolar como Prática Educativa: Formação, Sustentabilidade e Inclusão

Por: Juliene J. M. Santos  
Nutricionista Responsável Técnica pelo PAE/DF e  
Merendeira Vilma Pereira Costa

**SEMINÁRIO REGIONAL**  
CENTRO-OESTE



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



# **Alimentação Escolar como Prática Educativa: Formação, Sustentabilidade e Inclusão**

- A Secretaria de Estado de Educação do Distrito Federal (SEEDF) promove a oferta de alimentação saudável e adequada, seguindo as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), conforme previsto na Lei nº 11.947/2009 e Resoluções do FNDE.
- A produção das refeições na escola é realizada de forma terceirizada pela empresa G&E Serviços Terceirizados, com supervisão técnica e nutricional da SEEDF.
- Equipe de nutricionistas da SEEDF mantém a supervisão técnica e nutricional sobre todo o processo, garantindo qualidade, segurança alimentar e adequação nutricional, conforme os parâmetros legais e técnicos estabelecidos.



# Formação Contínua e Capacitação dos Merendeiros e Nutricionistas do QT

## Capacitações anuais com foco em:

- Boas Práticas de Manipulação de alimentos, conforme as normativas da ANVISA.
- Sustentabilidade na alimentação escolar, com foco no aproveitamento integral dos alimentos.
- Papel do merendeiro como educador alimentar, integrando-se às ações pedagógicas das escolas.
- Exemplos de capacitações:
  - Formações do quadro técnico de nutricionistas nas diversas temáticas que se relacionam com a Alimentação Escolar. Ex. *Oficina "Preparação Inteligente com Tilápia" – parceria com a Universidade Católica de Brasília.*

# Sustentabilidade e Combate ao Desperdício

**(Tema da 3ª edição do concurso Sabor de Escola)**

- **Incentivo ao aproveitamento integral dos alimentos:** Utilização de partes tradicionalmente descartadas, como cascas, talos e sementes, em preparações culinárias criativas e nutritivas.
- **Valorização de alimentos regionais:** Estímulo ao uso de frutos do Cerrado nas receitas, reforçando a identidade alimentar local e promovendo a biodiversidade.
- **Testes de Aceitabilidade:** Garantia de que novas preparações sejam bem aceitas, evitando desperdício e respeitando as preferências alimentares dos estudantes.

## **Exemplos recentes de preparações testadas:**

- ✓ *Leite com cacau.*
- ✓ *Patê de frango com abacate.*
- ✓ *Tilápia ao creme de abóbora.*
- ✓ *Carne suína refogada.*

# **Merendeiros como agentes de Educação Alimentar e Nutricional**

**Capacitação de 2025 (Capacitação para atuação como promotores de EAN nas escolas)**

## **Temáticas Abordadas:**

- Alimentação das crianças atípicas e com necessidades alimentares especiais - um olhar humanizado.
- Merendeiro/cozinheiro como Agente de Educação.
- Qualidade de vida, ergonomia e segurança no trabalho (Liderança e comunicação interpessoal e Boas Práticas em um contexto prático).
- Desperdício de alimentos no ambiente escolar e cuidado com o bem público - do que estamos falando?



# Inclusão Alimentar

## Atuação direta do Nutricionista como ator essencial do PNAE

- Adaptação de cardápios conforme necessidades específicas (Ex.: diabetes, TEA).
  - Treinamentos para manipulação de dietas especiais.
  - Elaboração, implantação e monitoramento dos Manuais de Boas Práticas (MBP).
- *Exemplo: Atendimento nutricional especializado em creches e unidades escolares.*



# Concurso Sabor de Escola – 1ª Edição (2022)

- Objetivo: Valorizar a criatividade dos merendeiros e fortalecer o PAE/DF.
- Prato vencedor: **Arroz Carreteiro com Creme de Abóbora** – Jozilene dos Santos (CEF 209 – CRE Santa Maria).
- Prêmio: R\$ 8,5 mil e uma bolsa integral de estudos para cursar gastronomia na Universidade Católica de Brasília (UCB).
- Impacto: Fortalecimento dos cardápios da alimentação escolar e valorização profissional.



Dona Jô, vencedora do Sabor de Escola de 2022.  
Relato: ***“Tudo que eu faço aqui na cantina é com dedicação. Trato eles (os estudantes) como trato meus filhos”.***

# Concurso Sabor de Escola – 2ª Edição (2023)

- Objetivo: Valorizar a criatividade dos merendeiros com a utilização dos frutos do cerrado nas preparações.
- Prato vencedor: ***Escondidinho de carne suína*** – Rosana Leite Pacheco.
- Colégio: Centro de Ensino Fundamental (CEF) 19 de Taguatinga.
- Prêmio do concurso de 2023: R\$ 9 mil.
- Impacto: Fortalecimento da identidade alimentar e valorização profissional.



*“Estou maravilhada, pois nunca tive um reconhecimento como esse”.*



# Impactos e Benefícios

- Projetos de EAN ampliados e qualificados.
- Fortalecimento da identidade alimentar dos estudantes.
- Valorização e reconhecimento dos merendeiros.
- Envolvimento da comunidade escolar e acadêmica.
- Sustentabilidade e respeito à cultura alimentar regional.



# Obrigada!



ALIMENTAÇÃO  
ESCOLAR  
NOTA 10



MINISTÉRIO DA  
EDUCAÇÃO

