

ALIMENTAÇÃO NOTA 10 - FORMAÇÃO EM SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL PARA QUALIFICAÇÃO DA ATUAÇÃO DE NUTRICIONISTAS E MERENDEIRAS NO PNAE

Profa. Dra. Veridiana Vera de Rosso
CECANE - UNIFESP

SEMINÁRIO REGIONAL



FORMAÇÃO E VALORIZAÇÃO DE QUEM ALIMENTA O BRASIL

PARA NUTRICIONISTAS E MERENDEIRAS
DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

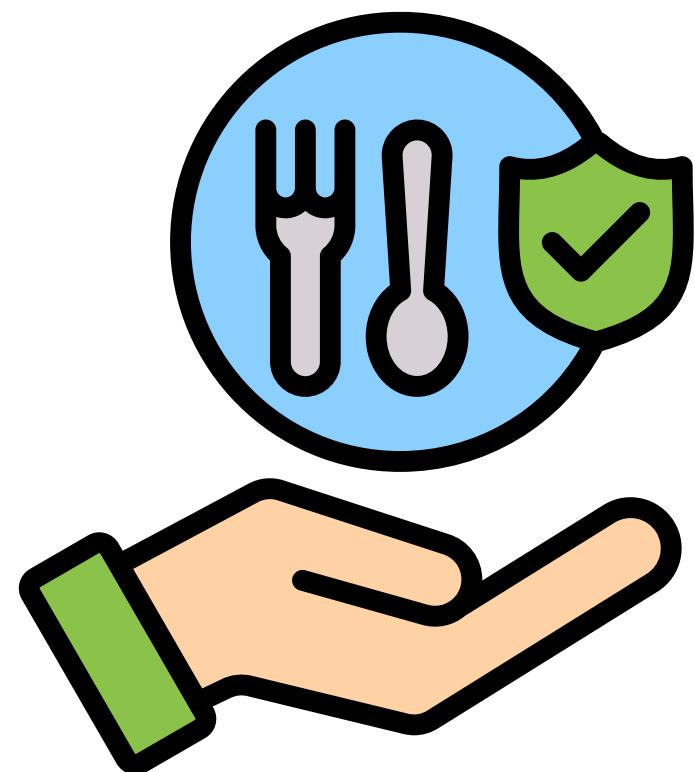


INSTITUTO FEDERAL
Sul de Minas Gerais

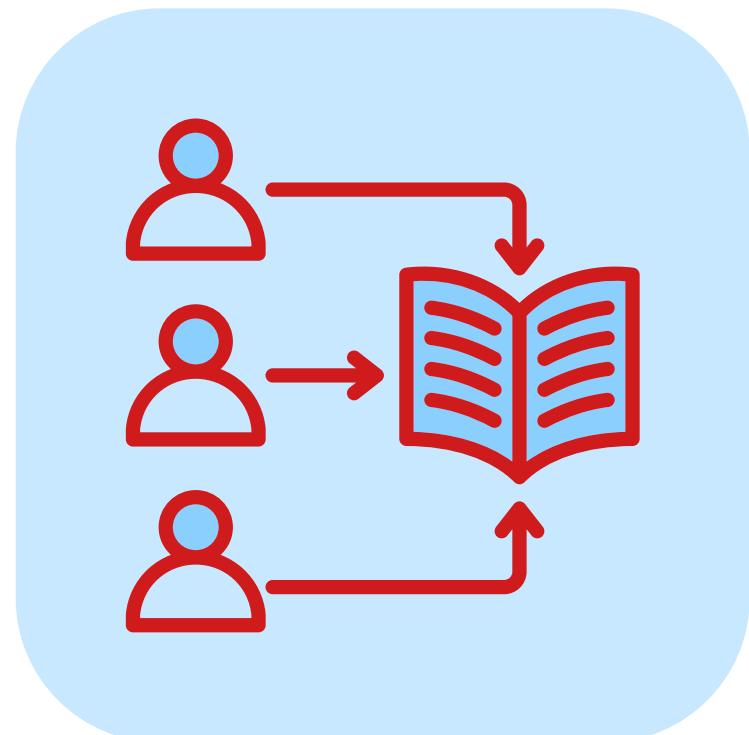


MINISTÉRIO DA
EDUCAÇÃO





**PROCESSO FORMATIVO EM SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL
COM MERENDEIRAS E NUTRICIONISTAS DO PNAE, VISANDO
CONTRIBUIR PARA O FORTALECIMENTO DO PROGRAMA NACIONAL DE
ALIMENTAÇÃO ESCOLAR NO PAÍS.**



**MERENDEIRAS/OS, ASSIM COMO OS NUTRICIONISTAS, EXERCEM
IMPORTANTE PAPEL NA PROMOÇÃO DA ALIMENTAÇÃO ADEQUADA E
SAUDÁVEL DOS ESCOLARES, TORNANDO O ALIMENTO UM
INSTRUMENTO PEDAGÓGICO PARA FORMAÇÃO DE HÁBITOS
ALIMENTARES SAUDÁVEIS E SUSTENTÁVEIS**

Módulo 1.

SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL E SUSTENTABILIDADE NO CONTEXTO ESCOLAR: O PAPEL DA MERENDEIRA NA VALORIZAÇÃO DA PRODUÇÃO ORGÂNICA E DE BASE AGROECOLÓGICA

Módulo 2.

MUITO MAIS DO QUE COZINHAR: QUALIFICAÇÃO DA OFERTA DE REFEIÇÕES NO ÂMBITO ESCOLAR

Módulo 3.

EDUCAR E COZINHAR: A/O MERENDEIRA (O) COMO AGENTE PROMOTOR DE EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL

Módulo 1

ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (PNAE)



ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL E ADEQUADA

**CICLO SUSTENTÁVEL DE
DESENVOLVIMENTO SOCIAL, ECONÔMICO
E AMBIENTAL.**



1. Erradicação da Pobreza (ODS 1) e Fome Zero (ODS 2)

- Fornece refeições gratuitas ou subsidiadas para crianças em situação de vulnerabilidade.
- Combate a desnutrição e a insegurança alimentar.
- Estimula o desenvolvimento saudável das crianças, melhorando o aprendizado e a produtividade futura.

1. Saúde e Bem-Estar (ODS 3)

- Promove hábitos alimentares saudáveis, prevenindo doenças como obesidade, diabetes e deficiências nutricionais.
- Reduz a incidência de doenças ligadas à má alimentação, melhorando o bem-estar infantil.

1. Educação de Qualidade (ODS 4)

- Crianças bem alimentadas têm melhor concentração, desempenho e frequência escolar.

Redução da evasão escolar, pois a refeição na escola pode ser um incentivo para a permanência dos alunos.

4. Consumo e Produção Sustentáveis (ODS 12)

- Incentivo ao consumo de alimentos orgânicos, da sociobiodiversidade e sustentáveis.
- Redução do desperdício alimentar por meio de planejamento e aproveitamento de ingredientes.

5. Ação Climática (ODS 13) e Vida Terrestre (ODS 15)

- Uso de produtos locais, da sociobiodiversidade e sustentáveis reduz a pegada de carbono.
- Educação ambiental para crianças, incentivando escolhas alimentares mais sustentáveis.

6. Parcerias para a Implementação dos ODS (ODS 17)

- Programas de alimentação escolar promovem colaborações entre governos, agricultores locais, ONGs e setor privado.
- Fortalecimento da agricultura familiar, gerando impacto econômico positivo e sustentável.

Módulo 1

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

- SISTEMAS ALIMENTARES;
- MODOS DE PRODUÇÃO SUSTENTÁVEIS E NÃO SUSTENTÁVEIS;
- AGRICULTURA FAMILIAR (PANORAMA, RELAÇÃO COM PNAE E SAN);
- PRODUÇÃO ORGÂNICA, AGROECOLÓGICA E A SOCIOBIODIVERSIDADE;
- OS PAPÉIS DOS ATORES DO PNAE;
- ATUAÇÃO DA NUTRICIONISTA E DA (O) MERENDEIRA (O);



Módulo 2

MUITO MAIS DO QUE COZINHAR: QUALIFICAÇÃO DA OFERTA DE REFEIÇÕES NO ÂMBITO ESCOLAR

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

- O VALOR NUTRICIONAL E BIOATIVO DOS ALIMENTOS DA SOCIOBIODIVERSIDADE BRASILEIRA;
- PREPARAÇÕES E CARDÁPIOS EMPREGANDO ALIMENTOS DA SOCIOBIODIVERSIDADE BRASILEIRA;
- DIMINUINDO O DESPERDÍCIO DE ALIMENTOS ATRAVÉS DE CARDÁPIOS SUSTENTÁVEIS PARA A ALIMENTAÇÃO ESCOLAR;
- DESENVOLVENDO PREPARAÇÕES USANDO ALIMENTOS DA SOCIOBIODIVERSIDADE COM ELEVADA ACEITABILIDADE SENSORIAL;
- UNINDO ESFORÇOS DOS ATORES DO PNAE PARA A OFERTA DE ALIMENTOS DA SOCIOBIODIVERSIDADE: O PAPEL DA MERENDEIRA

O que são os alimentos da sociobiodiversidade?

São aqueles originários da interação entre a biodiversidade local e as práticas culturais e tradicionais de comunidades indígenas, quilombolas, ribeirinhas, agricultores familiares e outros povos tradicionais.

- São nativos de determinada região do Brasil
- Fazem parte da cultura alimentar de comunidades tradicionais.
- Possuem valor nutricional significativo.
- Contribuem para a conservação da biodiversidade e dos ecossistemas.
- Podem gerar renda para agricultores familiares e povos tradicionais.

Exemplos de Alimentos da Sociobiodiversidade no Brasil

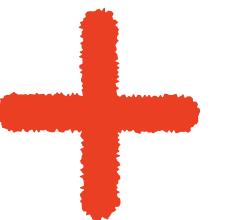
- Frutas: Açaí, buriti, baru, cupuaçu, umbu, bacaba, pequi, juçara.
- Castanhas e sementes: Castanha-do-brasil, baru, cumaru.
- Raízes e tubérculos: Mandioca, cará, inhame.
- Grãos e cereais: Milho crioulo, arroz vermelho, feijão guandu.
- Produtos derivados: Mel de abelhas nativas, farinha de mandioca artesanal;
- Folhas e hortaliças: ora-pro-nobis, taioba, caruru, peixinho, capuchinha.



Alimentos da Sociobiodiversidade

Articulação

Agricultura Familiar



Alimentação Escolar



DIÁRIO OFICIAL DA UNIÃO

Publicado em: 22/07/2021 | Edição: 137 | Seção: 1 | Página: 4

Órgão: Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento/Gabinete da Ministra

PORTARIA INTERMINISTERIAL MAPA/MMA Nº 10, DE 21 DE JULHO DE 2021

Institui lista de espécies nativas da sociobiodiversidade de valor alimentício, para fins de comercialização in natura ou de seus produtos derivados.

Art. 1º Instituir a lista de espécies nativas da sociobiodiversidade de valor alimentício, para fins de comercialização in natura ou de seus produtos derivados, no âmbito das operações realizadas pelo Programa de Aquisição de Alimentos - PAA, previsto pela Lei nº 10.696, de 2 de julho de 2003, pela Política de Garantia de Preços Mínimos para os Produtos da Sociobiodiversidade - PGPMBio, da Companhia Nacional de Abastecimento - CONAB, pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE, previsto na Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009, e outros Programas e Políticas que demandarem informações análogas, constante do Anexo desta Portaria.

ESPÉCIES NATIVAS DA SOCIOBIODIVERSIDADE BRASILEIRA DE VALOR ALIMENTÍCIO

Nome Popular	Nome Científico	Família	Partes mais utilizadas e exemplos de uso	Distribuição geográfica natural das espécies - regiões/estados	Situação de Cultivo
Abacaxi	<i>Ananas comosus</i>	Bromeliaceae	Fruto (casca para chá, fermentados); Polpa do fruto (<i>in natura</i> , assada, cristalizada, doce em calda, geleia, sorvete e suco)	Norte (AC, AM, AP, PA, RO, RR, TO); Nordeste (AL, BA, CE, MA, PB, PE, PI, RN, SE); Centro-Oeste (DF, GO, MS, MT); Sudeste (ES, MG, RJ, SP); Sul (PR, RS, SC)	Cultivada
Abiu	<i>Pouteria caitmito</i>	Sapotaceae	Fruto (<i>in natura</i>); Polpa do fruto (doce, geleia, mousse, purê, sorvete, suco, torta)	Norte (AC, AM, AP, PA, RO, RR, TO); Nordeste (AL, BA, CE, MA, PB, PE, SE); Centro-Oeste (MT); Sudeste (ES, MG, RJ, SP); Sul (PR, SC)	Colhida na natureza e cultivada
Açaí	<i>Euterpe oleracea</i>	Arecaceae	Palmito ; Polpa do fruto (bombom, doce, fermentado, geleia, licor, molho, polpa congelada, pudim, sorvete, suco, vinho e, inclusive, cerveja e vinho)	Norte (AP, PA, TO); Nordeste (MA)	Colhida na natureza, cultivada e com programas de melhoramento
Açaí-solteiro	<i>Euterpe precatoria</i>	Arecaceae	Palmito ; Polpa do fruto (bombom, doce, fermentado, geleia, licor, molho, polpa congelada, pudim, sorvete, suco, vinho e, inclusive, cerveja e vinho)	Norte (AC, AM, PA, RO)	Colhida na natureza
Amendoim ¹	<i>Arachis hypogaea</i>	Fabaceae	Semente (<i>in natura</i> , barra de cereais, biscoito, bolo, bombom, caramelizado, doce, leite, manteiga, óleo, paçoca, pé de moleque, sorvete - ou torrada (natural, doce, salgado))	Norte (AC, AM, AP, PA, RO, RR, TO); Nordeste (AL, BA, CE, MA, PB, PE, PI, RN, SE); Centro-Oeste (DF, GO, MS, MT); Sudeste (ES, MG, RJ, SP); Sul (PR, RS, SC)	Cultivada
Amora-preta	<i>Rubus brasiliensis</i> ; <i>R. erythroclados</i> ; <i>R. rosifolius</i> ; <i>R. sellowii</i>	Rosaceae	Folha (chá, em pó); Fruto (<i>in natura</i> , cheesecake, doce em calda, geleia, licor, iogurte, mousse, sorvete, suco)	Norte (TO); Nordeste (AL, BA, CE, PB, PE, RN, SE); Centro-Oeste (DF, GO); Sudeste (ES, MG, RJ, SP); Sul (PR, RS, SC)	Colhida na natureza e cultivada
Araçá	<i>Psidium cattleyanum</i> ; <i>P. guineense</i>	Myrtaceae	Fruto (<i>in natura</i>); Polpa do fruto (compota, doce pastoso, doce de corte, geleia, iogurte, licor, molho, mousse, polpa congelada, sorvete, suco, torta)	Norte (AC, AM, AP, PA); Nordeste (AL, BA, CE, MA, PB, PE, RN, SE); Centro-Oeste (GO, MS, MT); Sudeste (ES, MG, RJ, SP); Sul (PR, RS, SC)	Colhida na natureza e cultivada
Araçá-boi	<i>Eugenia stipitata</i>	Myrtaceae	Fruto (<i>in natura</i>); Polpa do fruto (compota, doce pastoso, doce de corte, frisante, geleia, iogurte, licor, molho, mousse, polpa congelada, purê, sorvete, suco, torta)	Norte (AC, AM, PA, RO); Centro-Oeste (MT)	Colhida na natureza
Araçá-pera	<i>Psidium acutangulum</i>	Myrtaceae	Fruto (<i>in natura</i> , cristalizado); Polpa do fruto (doce, geleia, molho, mousse, polpa congelada, sorvete, suco, torta)	Norte (AC, AM, AP, PA, RO, RR, TO); Centro-Oeste (MT); Sul (PR)	Colhida na natureza
Araticum, Panã	<i>Annona crassiflora</i>	Annonaceae	Fruto (<i>in natura</i>); Polpa do fruto (doce, geleia, iogurte, licor, sorvete, suco, torta)	Norte (PA, TO); Nordeste (BA, MA, PI); Centro-Oeste (DF, GO, MS, MT); Sudeste (MG e SP); Sul (PR)	Colhida na natureza
Araucária, Pinheiro-brasileiro, Pinheiro-do-paraná	<i>Araucaria angustifolia</i>	Araucariaceae	Brotos (picles); Semente (<i>in natura</i> , biscoito, bolo, creme, farinha, farofa, licor, paçoca, pães, pudim, rocambole, sopa, sorvete, suflê); Semente (assada ou cozida)	Sudeste (MG, RJ, SP); Sul (PR, RS, SC)	Colhida na natureza

Beldroega	<i>Portulaca oleracea</i>	Portulacaceae	Folhas; Ramos jovens - in natura (consumo direto), salada, picles ou cozida (bolinho, ensopado, omelete, picles, refogado, salada, tempurá, torta salgada); Semente (pão)	Norte (AC, AM, AP, PA, RO, RR, TO); Nordeste (AL, BA, CE, MA, PB, PE, PI, RN, SE); Centro-Oeste (DF, GO, MS, MT); Sudeste (ES, MG, RJ, SP); Sul (PR, RS, SC)	Cultivada
Biribá	<i>Annona mucosa</i>	Annonaceae	Polpa do fruto - in natura (doce, geleia, iogurte, licor, mousse, polpa congelada, sorvete, suco, torta)	Norte (AC, AM, PA, RO); Centro-Oeste (MT); Nordeste (BA); Sudeste (MG, RJ); Sul (RS)	Cultivada
Buriti	<i>Mauritia flexuosa</i>	Arecaceae	Fruto (casca para chá); Medula do caule (fécula); Polpa do fruto (<i>in natura</i> , doce pastoso, doce de corte, farofa, frisante, geleia, óleo, pudim, sorvete, suco e como farinha, após secagem)	Norte (AC, AM, PA, RO, TO); Nordeste (BA, CE, MA, PI); Centro-Oeste (DF, GO, MS, MT); Sudeste (MG, SP)	Colhida na natureza
Butiá	<i>Butia catarinensis</i> ; <i>B. eriospatha</i> ; <i>B. odorata</i> ; <i>B. yatay</i> ;	Arecaceae	Fruto (<i>in natura</i> , compota, infusão com aguardente, licor); Polpa do fruto (bolo, cocada, creme, doce, doce em calda, geleia, iogurte, molho, mousse, polpa congelada, pudim, recheio de bombom, recheio ou cobertura de cuca, sorvete, suco, torta); Amêndoas (óleo)	Sul (PR, RS, SC)	Colhida na natureza
Cacau	<i>Theobroma cacao</i>	Malvaceae	Amêndoas (torrada – cacau em pó, chocolate); Fruto (casca - preparo de chá); Fruto verde (fatiado como carpaccio - salada); Polpa do fruto/caroços (doce, geleia, mousse, sorvete, suco)	Norte (AC, AM, AP, PA, RO); Nordeste (BA, MA, SE); Sudeste (ES)	Cultivada
Cagaita	<i>Eugenia dysenterica</i>	Myrtaceae	Fruto (<i>in natura</i>); Polpa do fruto (chutney, doce, geleia, licor, molho, mousse, polpa congelada, pudim, sorvete, suco, torta)	Norte (TO); Nordeste (BA, CE, MA, PE, PI); Centro-Oeste (DF, GO, MS, MT); Sudeste (MG, SP)	Colhida na natureza
Cajá, (Taperebá)	<i>Spondias mombin</i>	Anacardiaceae	Fruto (<i>in natura</i>); Polpa do fruto (creme, doce, geleia, iogurte, licor, molho, polpa congelada, sorvete, suco, torta). A polpa pode ainda ser usada na fabricação de cerveja	Norte (AC, AM, AP, PA, RO, RR, TO); Nordeste (AL, BA, CE, MA, PB, PE, PI, RN, SE); Centro-Oeste (DF, GO, MS, MT); Sudeste (ES, MG, RJ, SP)	Colhida na natureza e cultivada
Caju	<i>Anacardium occidentale</i>	Anacardiaceae	Castanha - <i>in natura</i> (consumo direto, leite) ou torrada (consumo direto, barra de cereais, farofa, paçoca, pão);	Norte (AC, AM, AP, PA, RR, TO); Nordeste (AL, BA, CE, MA, PB, PE, PI, RN, SE); Centro-	Cultivada

Acesso a
Portaria



Base Legal - Incentivo aos Agricultores

CONAB

TÍTULO 35 – SUBVENÇÃO DIRETA AO PRODUTOR EXTRATIVISTA (SDPE)			
Documento 1 – Produtos, Preços Mínimos, Regiões/Unidades da Federação Amparadas, Limites de Subvenção e Subvenção Fixa			
COMUNICADO CONAB/MOC N.º 001, DE 16/01/2025			

Produtos	Preços Mínimos para a Safra 2025 (R\$/Kg)	Regiões/Unidades da Federação Amparadas	Limite de Subvenção por Produto por ano (R\$/DAP)
Açaí (fruto)	1,98	Norte e Nordeste	2.000,00
Andiroba (amêndoas)	2,86	Norte e Nordeste	3.500,00
Babaçu (amêndoas)	6,35	Norte, Nordeste e MT	2.500,00
Baru (amêndoas)	35,29	Centro-Oeste, MG, SP e TO	1.500,00
Borracha Natural Extrativa (cernambi)	7,41	Norte (exceto TO) e Norte do MT (*)	3.000,00
Buriti (fruto)	2,63	Norte	2.000,00
Cacau Extrativo (amêndoas)	11,56	AC, AM, AP e PA	2.000,00
Castanha do Brasil (com casca)	3,66	Norte e MT	3.000,00
Juçara (fruto)	4,04	Sudeste	3.500,00
	2,47	Sul	3.500,00
Macaúba (fruto)	0,54	Norte e Nordeste	2.000,00
	0,59	Centro-Oeste e Sudeste	2.500,00
Mangaba (fruto)	1,98	Nordeste	2.500,00
	3,26	Sudeste e Centro-Oeste	2.000,00
Murumuru (fruto)	2,68	Norte	1.500,00
Pequi (fruto)	0,69	Norte, Nordeste, Sudeste e Centro-Oeste	1.500,00
Piaçava (fibra)	3,42	Norte e Bahia	4.000,00
Pinhão	4,45	Sul	2.500,00
	2,94	MG e SP	2.500,00
Umbu (fruto)	1,35	Nordeste e MG	2.000,00
Pirarucu de manejo	9,33	Amazonas	8.000,00 (**)

Política de Garantia de Preços Mínimos (PGPM)

PNAE

PAA - Programa de Aquisição de Alimentos

Cozinhas Solidárias

Restaurantes universitários

Atuação do Nutricionista

Uso de alimentos da sociobiodiversidade nos cardápios escolares



SiBBr SISTEMA DE INFORMAÇÃO SOBRE A BIODIVERSIDADE BRASILEIRA

CONHEÇA O SiBBr PUBLICAR DADOS EXPLORAR DADOS BIODIVERSIDADE FERRAMENTAS

Biodiversidade&Nutrição
Composição nutricional e receitas

A ferramenta Biodiversidade&Nutrição permite conhecer a composição nutricional de alimentos bem como receitas de espécies nativas da biodiversidade brasileira. Consulte dados de composição pelo nome do alimento ou espécie e receitas por ingrediente ou nome do prato.

1

O que está buscando?

2

Buscar por:

3

Resultados 1 - 5 de 160:

ABIU, POLPA, CRUA
Abiu, polpa, raw

BIODIVERSIDADE PARA ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

Biodiversidade&Nutrição
Composição nutricional e receitas



Figura 1 – Página inicial da ferramenta

Atuação do Nutricionista

**Uso de alimentos da sociobiodiversidade
nos cardápios escolares**

**Dados de Composição destes alimentos
Receitas Culinárias
Testes de Aceitabilidade
Educação Alimentar, nutricional e ambiental**



Biodiversidade&Nutrição

Composição nutricional e receitas



Caso Juçara - Ubatuba



Caso Juçara

IPEMA - Instituto de Permacultura
Ubatumirim, Ubatuba - São Paulo



Caso Juçara



Região Sudeste

11 municípios

Espécies:

(5,9%)

- **pequi (*Caryocar brasiliense*),**
- **pitanga (*Eugenia uniflora*),**
- **mangaba (*Hancornia speciosa*),**
- **jabuticaba (*Plinia cauliflora*),**
- **juçara (*Euterpe edulis*),**
- **cambuci (*Campomanesia phaea*),**
- **cupuaçu (*Theobroma grandiflorum*),**
- **palmito pupunha (*Bactris gacipaes*),**
- **urucum (*Bixa orellana*) (em pó),**
- **atemoia (*Annona ssp*),**
- **pinha (*Duguetia furfuracea*),**
- **acerola (*Malpighia glabra*)**
- **carambola (*Averrhoa carambola*).**

Parcerias para Geração de Oportunidades



Universidades

ONGs

Entidades Executoras

Aceitabilidade entre 85 e 98%

Obrigada!

Profa. Dra. Veridiana Vera de Rosso
CECANE - UNIFESP



ALIMENTAÇÃO
ESCOLAR
NOTA 10



INSTITUTO FEDERAL
Sul de Minas Gerais



MINISTÉRIO DA
EDUCAÇÃO

