

FORMAÇÃO CONTINUADA PARA PROFISSIONAIS QUE ATUAM NOS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO E DE LIMPEZA DAS UNIDADES EDUCACIONAIS DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO DE POMERODE

Por: Aline Beatris Pruner – Nutricionista Responsável Técnica

Eva Roselei Duarte da Silva – Auxiliar de Serviços Gerais Escolar

SEMINÁRIO REGIONAL



FORMAÇÃO E VALORIZAÇÃO DE QUEM ALIMENTA O BRASIL

PARA NUTRICIONISTAS E MERENDEIRAS
DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR



PNAE

ALIMENTAÇÃO
ESCOLAR
NOTA 10



INSTITUTO FEDERAL
Sul de Minas Gerais

ITAIPIU
BINACIONAL
MAIS QUE ENERGIA



MINISTÉRIO DA
EDUCAÇÃO

GOVERNO DO
BRASIL
DO LADO DO Povo BRASILEIRO

POMEROODE

- Localizada no estado de Santa Catarina, entre Blumenau e Joinville, o município de Pomerode tem aproximadamente **34.289 habitantes** (IBGE, 2022).



- É reconhecida como **“a cidade mais alemã do Brasil”**, por sua forte herança da imigração alemã e pelas casas no estilo enxaimel e cultura germânica preservada.
- Índice de Desenvolvimento Humano (IDH): 0,78 (IBGE, 2010.)

REDE MUNICIPAL DE ENSINO

- Educação Infantil e Ensino Fundamental
11 Centros de Educação Infantil
10 Escolas (*3 Unidades com Ensino Bilíngue)

- Alunos: 5.013 alunos

- Refeições: **7.335 refeições/dia**
Sendo: 1.348 almoços/dia
5.987 lanches/dia

- Auxiliares de Serviços Gerais Escolar: 93

- Nutricionista RT: 01

- Nutricionista QT: 01

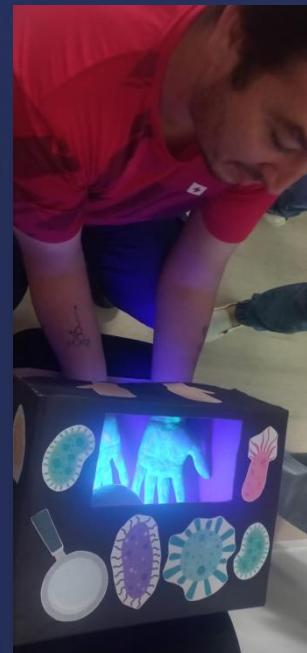


Contexto e Apresentação

- **O que é:** Programa de Formação Continuada para equipes das cozinhas e de limpeza
- **Por que:** Atender legislação sanitária, normas técnicas e qualificar serviços de alimentação e limpeza
- **Público-alvo:** Auxiliares de serviços gerais escolar (cozinha e limpeza)
- **Coordenação:** Nutricionista RT
- **Antes de 2016:** 3 turmas (nível 1 = boas práticas; nível 2 = saúde do trabalhador e sustentabilidade; nível 3 = técnicas culinárias).
- **Desde 2016:** Processo mais sistematizado
- **Carga horária:** Mínimo 40h/ano, durante o expediente
- **Alinhamento:** PNAE, saúde pública, alimentação coletiva, sustentabilidade e segurança do trabalhador

Objetivos da Formação

- Atender a legislação sanitária e normas técnicas de saúde pública, alimentação coletiva e segurança do trabalhador
- Garantir os direitos dos alunos a uma alimentação escolar saudável e a um ambiente escolar seguro
- Valorizar os profissionais e auxiliar no desenvolvimento pessoal dos mesmos
- Engajar esses profissionais para práticas de desenvolvimento sustentável



Estrutura do Programa

Etapa 1 (Nível 1)

- Formação inicial de 40h/ano para ingressantes na Rede Municipal
- Boas práticas de higiene, limpeza e manipulação de alimentos
- Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE)
- Noções básicas de alimentação e nutrição
- Segurança do trabalhador
- Gestão de resíduos com visita técnica à Usina de Triagem do Município



Base fundamental para atuação nos serviços

Etapas Avançadas

- Formação continuada de 40h/ano após conclusão do Nível 1
- Técnicas culinárias e boas práticas de produção de alimentos
- Desenvolvimento pessoal e comunicação
- Saúde mental e saúde do trabalhador
- Compostagem e valorização de resíduos orgânicos
- Desenvolvimento sustentável e meio ambiente

Etapa 1 (Nível 1)

- **Boas práticas:** Higiene, limpeza e manipulação de alimentos
- **PNAE:** Programa Nacional de Alimentação Escolar - diretrizes e aplicação
- **Alimentação e Nutrição:** Noções básicas de alimentação e nutrição
- **Segurança do Trabalhador:** EPIs, ergonomia, prevenção de acidentes e riscos ocupacionais
- **Gestão de Resíduos:** Separação, descarte correto e sustentabilidade na escola
- **Visita Técnica:** Usina de Triagem do Município - aplicação prática dos conceitos



Etapas Avançadas

Temas Abordados

Desenvolvimento de competências específicas:

- Técnicas culinárias e boas práticas de produção de alimentos
- Desenvolvimento pessoal e comunicação eficiente
- Saúde mental e saúde do trabalhador
- Compostagem e valorização de resíduos orgânicos
- Desenvolvimento sustentável e meio ambiente
- Reciclagem profissional e conteúdos sob demanda anual



Adaptado às necessidades identificadas anualmente

Metodologias Utilizadas

Abordagem prática e participativa:

- Aulas práticas e oficinas
- Visitas técnicas
- Estudos de caso e simulações de situações reais



Parcerias e Certificação

- **Parcerias institucionais:** Grupo Intersetorial de Educação Ambiental (GIEA-Pomerode), EPAGRI, outras empresas públicas e outros setores da administração.
- **Prestadores contratados:** Quando necessário, contratação de Universidades , SENAC e SENAI para conteúdos específicos.
- **Certificação:** Emissão anual de certificado com a carga horária cumprida por cada profissional.
- **Registros:** Documentação de presença, conteúdos abordados e evidências fotográficas das atividades práticas e visitas técnicas.



CONTROLE GERAL - NÍVEIS DA FORMAÇÃO DE AUXILIARES DE SERVIÇOS GERAIS ESCOLAR

ETAPA 1: Boas práticas de higiene, limpeza e manipulação de alimentos; Programa Nacional de Alimentação Escolar; Noções básicas de Alimentação e Nutrição; Manual de Operacionalização da Alimentação Escolar de Pomerode; Segurança do trabalhador;

Nível 1 Presencial	Nível 1 Presencial	Nível 1 Presencial	Nível 1 Presencial	Nível 1 - Online	Nível 1 Presencial				
2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023	2024	2025

ETAPAS AVANÇADAS								
*Reciclagem Profissional *Saúde do Trabalhador	*Alimentação e Nutrição da Infância à Adolescência *Manejo das dietas para alunos com necessidades específicas; *Alimentação Escolar e Sustentabilidade.	*Desenvolvimento Pessoal – Etapa 1 - Presencial (Projeto: Psicóloga Claudia Kinzel)	*Desenvolvimento Pessoal – Etapa 2 - Online (Projeto: Psicóloga Claudia Kinzel)	*Compostagem e Valorização de Resíduos Orgânicos; *Visita Técnica Usina de Triagem de Pomerode.	*Aulas Práticas de Técnica Culinárias (SENAC/Bnu); *Visita Técnica ao Centro de Compostagem Epagri/Itajaí; *Seminário: Protocolos do Manual de Operacionalização e Recebimento de hortifrutigranjeiros.	*Sustentabilidade e Meio Ambiente *Visita Técnica no Parque Girassol /Cimmvi; *Curso PANC's (horta e técnicas culinárias).	* Comunicação Profissional e Eficaz * Gestão do Tempo * Ética no Trabalho * Motivação para Realização Profissional e Pessoal * Qualidade de Vida no Trabalho * Metodologia 5S: Excelência em Organização e Eficiência (teoria e prática) * Paisagismo Escolar * Plantas Tóxicas	
2016	2017	2019	2020	2021	2023	2024	2025	
2020 - Online	2018			2022				
				2023				

Resultados e Impactos

- **Conformidade legal:** Atendimento à legislação sanitária e diretrizes do PNAE
- **Alimentação de qualidade:** Refeições escolares mais saudáveis e ambiente escolar mais seguro
- **Valorização profissional:** Maior motivação, engajamento e comprometimento das equipes
- **Padronização:** Processos mais eficientes
- **Sustentabilidade:** Redução de desperdícios e melhor gestão de resíduos (compostagem e reciclagem)
- **Educação ambiental:** Engajamento em práticas de desenvolvimento sustentável
- **Segurança:** Fortalecimento da cultura de segurança do trabalhador

Resultados e Impactos

- 2025 – Implantação da Metodologia 5S nas Escolas e Centros de Educação Infantil Municipais em parceria com os zeladores.

- Troca de experiências – compartilhamento de práticas e conhecimentos com colegas de outras Escolas.



- **Aprendizado e novos conhecimentos** – desenvolvimento de habilidades e troca de informações entre colegas da equipe.
- **Fortalecimento da equipe** – cooperação, integração e espírito de equipe.



- **Melhoria das práticas** – aperfeiçoamento do trabalho e facilitação das tarefas diárias.
- **Direcionamento** – clareza nas metas e orientação para execução das atividades.



- **Oportunidades oferecidas pela Gestão** – cursos e visitas técnicas.
- **Reconhecimento** – valorização do trabalho e motivação profissional.



- **Benefícios do aprendizado contínuo –** crescimento pessoal e profissional e adaptação às mudanças.
- **Comprometimento** – agir com propósito.



- Gratificação** – satisfação ao ver crianças felizes e saudáveis.



Obrigada

Contatos Serviço de Alimentação Escolar:

Aline - nutricionista@pomerode.sc.gov.br | (47) 3387-7278

Patrícia - nutripatricia@pomerode.edu.sc.gov.br



ALIMENTAÇÃO
ESCOLAR
NOTA 10



INSTITUTO FEDERAL
Sul de Minas Gerais



ITAIPIU
BINACIONAL



FNDE

MINISTÉRIO DA
EDUCAÇÃO



GOVERNO DO
BRAZIL
DO LADO DO Povo BRASILEIRO