

**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



ALIMENTAÇÃO
ESCOLAR
NOTA 10



INSTITUTO FEDERAL
Sul de Minas Gerais



MINISTÉRIO DA
EDUCAÇÃO

GOVERNO DO
BRASIL
DO LADO DO POVO BRASILEIRO

POMERODE

- 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 Intersectorial 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 | Nível 1 Presencial | Nível 1 Presencial | Nível 1 Presencial | 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 (FURB); *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



MINISTÉRIO DA
EDUCAÇÃO

