

ESCOLA DE NUTRIÇÃO

CECANE UFOP

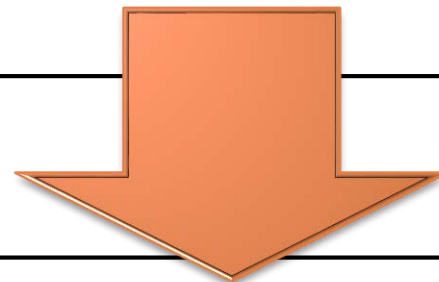
Centro Colaborador em Alimentação e Nutrição do Escolar (CECANE)
Universidade Federal de Ouro Preto (UFOP)
Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE)



Objetivo dos CECANE's

RESOLUÇÃO/CD/FNDE Nº 26, DE 17 DE JUNHO DE 2013

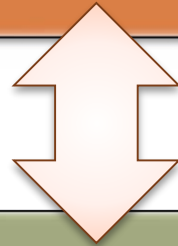
Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE.



Art. 67 O FNDE poderá fomentar **Centros Colaboradores em Alimentação e Nutrição do Escolar**, centros ou núcleos de referência em alimentação escolar, ou parcerias por meio de projetos, com órgãos ou entidades públicas, entidades sem fins lucrativos, entidades privadas, instituições e entidades de ensino e pesquisa e associações técnico-científicas, para que possam **prestar apoio ao PNAE, no âmbito nacional e/ou internacional.**

Interlocução entre as esferas de governo

FNDE



CECANE's



Ações nos níveis estadual,
territorial e municipal.

Abrangência CECANE UFOP



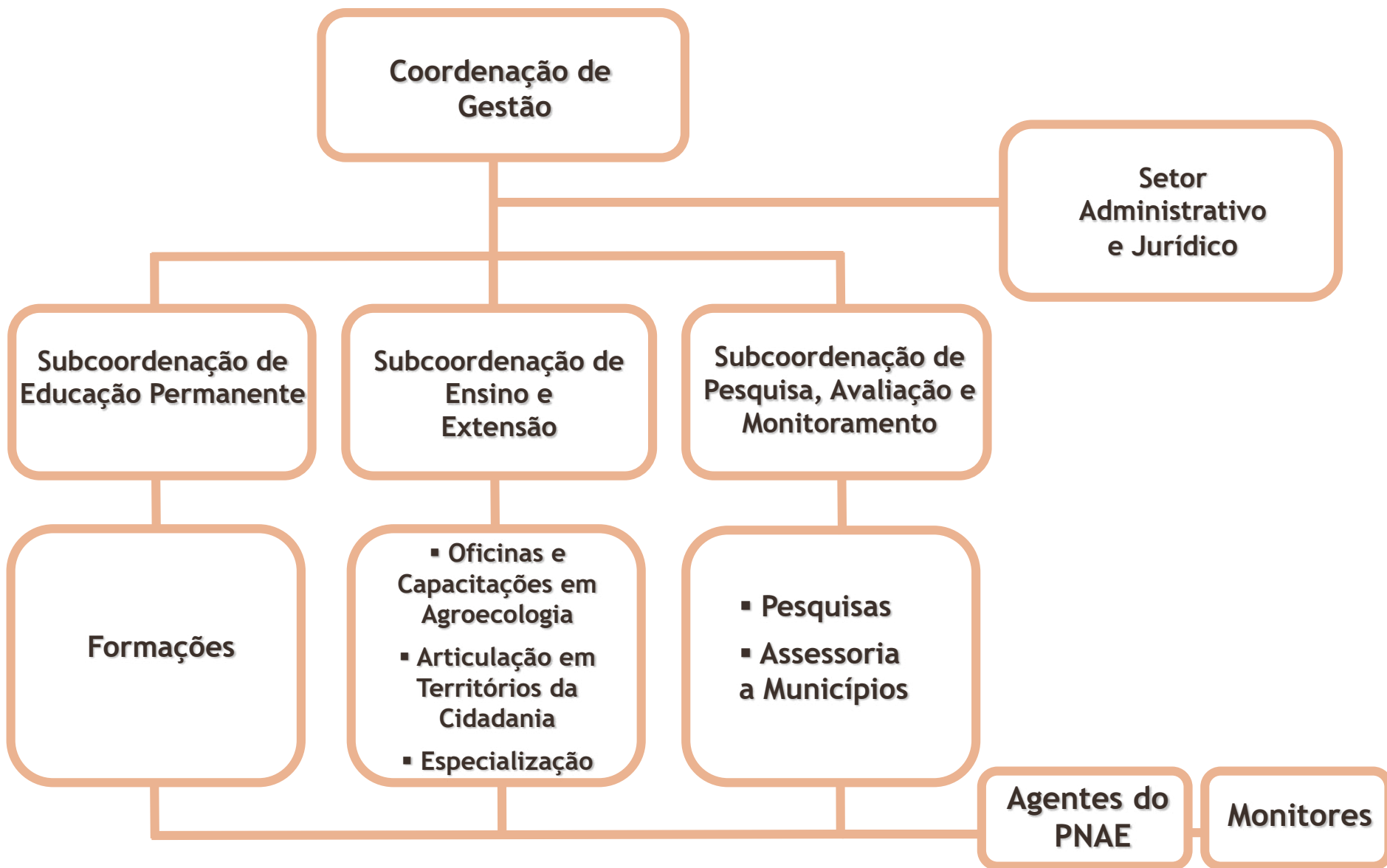
**Minas
Gerais**

853
Municípios

Espírito Santo

78 Municípios

Organograma CECANE UFOP



Ações CECANE UFOP

Educação Permanente

Formação dos atores envolvidos com o PNAE



Gestor



Conselho de
Alimentação Escolar

CAE



Educador



Nutricionista

4238
Atores Formados

Ações CECANE UFOP

Ensino e Extensão

Seminários, Oficinas, Articulação em Territórios da
Cidadania



11 Territórios Trabalhados
191 Municípios Atendidos
3755 Participantes

Ações CECANE UFOP

Pesquisa, Avaliação e Monitoramento

Pesquisas e Assessoria a Municípios



189 Municípios Assessorados
4500 Participantes



Abrangência Ações CECANE UFOP

2008-2013

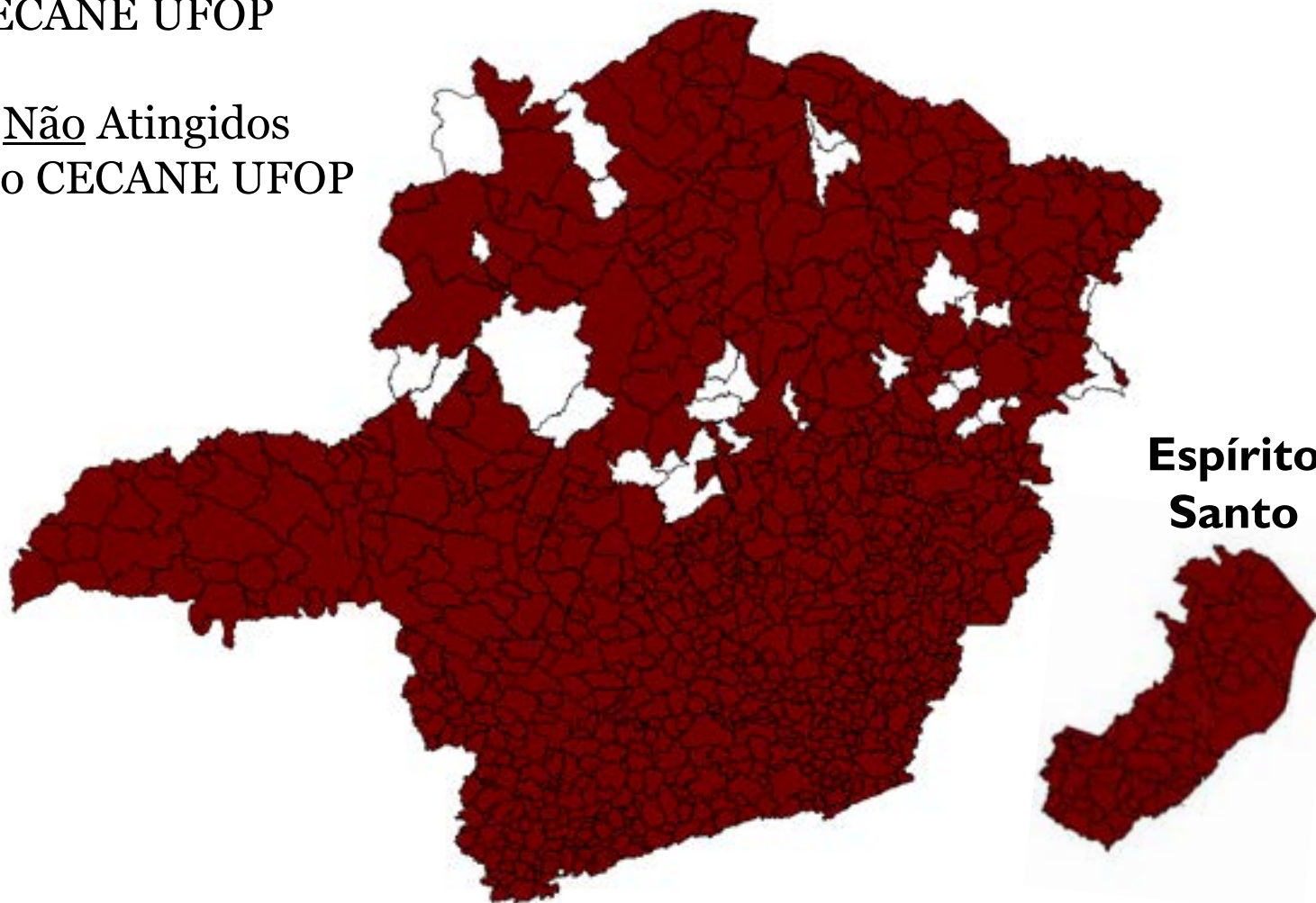


Municípios Atingidos por
Ações do CECANE UFOP



Municípios Não Atingidos
por Ações do CECANE UFOP

Minas Gerais



**Espírito
Santo**

Ações Realizadas em 2014

Subcoordenação de Educação Permanente

- 1) Capacitação de Nutricionistas;
- 2) Capacitação de Educadores;
- 3) Capacitação de Conselheiros de Alimentação Escolar.

Subcoordenação de Pesquisa, Avaliação e Monitoramento

- 1) Assessoria à Municípios dos Estados de MG e ES;
- 2) Pesquisa para avaliação de impacto das ações desenvolvidas pelo CECANE/UFOP nos Estados de Minas Gerais e Espírito Santo;
- 3) Pesquisa sobre o resgate de alimentos culturalmente exilados do hábito alimentar nos estados de Minas Gerais e Espírito Santo;
- 4) Pesquisa sobre o desenvolvimento da Agricultura Familiar frente ao mercado institucional da Alimentação Escolar.

Ações Realizadas em 2014

Subcoordenação de Ensino e Extensão

- 1) Atendimento à demandas externas;
- 2) Curso de Pós Graduação em Alimentação e Nutrição do Escolar (Especialização ou Mestrado Profissional).
- 3) Oficina para Agricultores Familiares e Nutricionistas para incentivo de produção e aquisição de produtos orgânicos e agroecológicos para a Alimentação Escolar;
- 4) Articulação em Territórios Rurais para efetivação da compra da Agricultura Familiar.

Atividade ligada a todas as Subcoordenadorias:

- 1) Apoio Técnico ao FNDE em ações relacionadas ao PNAE.

ALIMENTOS LISTADOS

AMENDOIM DE MACACO

AMORA

ANANÁS

ANDU

ANGICO

ARAÇÁ

ARARUTA

ARATICUM

ARTICUM DE JANEIRO

ASSA PEIXE

AZEDINHA

BACUPARÍ

BANANA DE MACACO

BELDROEGA

BERTALHA

BRINQUINHO

BROTO DE ABÓBORA

BROTO DE BAMBU

BURITI

BURLE

ALIMENTOS LISTADOS

CAÇA
CAGUEITEIRA
CAMBUQUIRA
CANAPU
CAPEBA
CARÁ
CARÁ BARBADO
CARAMBOLA
CARIRU
CARRAPETA
CARURU
CARURU DE PORCO
CASTANHA ORELHA DE ONÇA
CATITÚ E QUEIXADA (ESPÉCIE DE PORCO), MACUCO, ZABELÊ (AVE)
CAXIXE
CHICÓRIA
COCO ANDAI-A
COCO MACAÚBA
COIÓ (ESPÉCIE DE INHAME PORÉM COM O TAMANHO E SABOR SEMELHANTE À BATATA DOCE).
CRISTA DE GALO

ALIMENTOS LISTADOS

CRISTA DE GALO
FARINHA DE MOINHO
FAVA
FEDEGOSO
FELJÃO CATADOR
FLOR DE ABÓBORA
FOLHA DE BATATA DOCE
FOLHA DE PIMENTA MALAGUETA
FOLHAS DE ASSA PEIXE
FRUTINHA DE SÃO CAETANO
FRUTO DE MANDACARU
GABIROBA
GRÃO DE GALO
GUARIROBA
INGÁ
INHAME
JABUTICABA OLHO DE BOI
JATOBÁ
JENIPAPO
JUÁ
JURUBEBA

ALIMENTOS LISTADOS

LÍNGUA DE VACA
MACAMBIRA
MAMACADELA
MANDACARU
MANGABA
MARACUJÁ DO MATO
MARIA ANICA
MARMELADA
MAROLA OU CABEÇA DE NEGO
MASTRUZ
MAXIXE
MAXIXE E “MAXIXE FOFO” (MAXIXE DO REINO)
MELANCIA DA PRAIA
MILHO DE GRILO
MOSTARDA
MUCUNÃ
MURICI
MURTA DE CAVALO
MUTAMBA
ORA-PRONOBIS CONHECIDO COMO MATA COMPADRE

ALIMENTOS LISTADOS

PICÃO

PINHA DE VAQUEIRO

PITANGA

PITOMBA

RUFÃO

SABOROSA

SÃO CAETANO

SAPUCAIA

SAPUTÁ

SERRALHA

SIRIGUELA

TAIOBA

TANAJURA

TATU

UMBIGO DA BANANEIRA

Grupo de pesquisa - Laboratórios

- NUPEDES - Núcleo de pesquisa e extensão em desenvolvimento econômico e social
 - (Dissertação) - Cartografia e determinantes do perfil da Agricultura Familiar em Minas Gerais
- Laboratório de Nutrição experimental
- Laboratório de bromatologia e composição de alimentos
 - Araçá – Amora (fruto e folha) – perfil lipídico
 -
 - Açaí (síndrome metabólica e inflamação)

Parcerias / capacidades

- Dosagem (laboratórios)
 - Macronutrientes
 - Minerais
 - Fibras
 - Vitamina A / Carotenóides
 - Antioxidantes

cecaneufop@yahoo.com.br

(31) 3559-1827

(31) 3559-1806



Projeto de Pesquisa: Mapeamento regional, identificação botânica e análise centesimal de alimentos e preparações exiladas do hábito alimentar em Minas Gerais.

OBJETIVO GERAL

- Realizar o levantamento de plantas com fins alimentícios que deixaram de fazer parte do hábito alimentar em Minas Gerais.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Mapear, através de amostragem, por bioma, plantas alimentícias culturalmente exiladas do hábito alimentar em Minas Gerais;
- Identificar preparações que utilizem essas plantas ou suas partes (frutos, sementes, folhas, raízes, tubérculos, etc.) como alimentos;
- Identificar os fatores determinantes da perda alimentar/cultural;
- Avaliar o potencial nutricional destes alimentos e preparações;
- Avaliar a aceitabilidade destes alimentos/preparações;
- Propor a reinclusão destes alimentos na Alimentação Escolar seguida de um trabalho de Educação Alimentar e Nutricional;
- Contribuir com o Projeto “Conservação e Uso Sustentável da Biodiversidade para Melhoria da Nutrição e do Bem Estar Humano” por meio da descrição das plantas alimentícias e dos alimentos culturalmente resgatados.

Metodologia

- Este estudo será realizado por amostragem, nos três biomas (Cerrado, Mata Atlântica e Caatinga), em 30 municípios de Minas Gerais.
- Será garantida a representatividade estatística e georeferenciada, tendo como base de cálculo da amostra o número de DAP's (Declaração de Aptidão do Produtor) registradas por bioma no estado, uma vez que o agricultor familiar é o principal agente a ser entrevistado nesta pesquisa.