

Experiências Inspiradoras na Alimentação Escolar

no Território dos Núcleos de Cooperação
Socioambiental





SUMÁRIO

Itaipu Mais que Energia 4

Itaipu Parquetec..... 5

Convênio Linha Ecológica 6

Alimentação escolar: Nutrição que garante direito
e transforma cada prato em aprendizado! 9

Valorizando a cultura, a biodiversidade, as parcerias
e a produção da Agricultura Familiar 17

Formação das Nutricionistas: 2025 e 2026 23

Experiências Inspiradoras na Alimentação Escolar no
Território dos Núcleos de Cooperação Socioambiental 30

Referências Bibliográficas 42



Itaipu Mais que Energia

Lançado em 2023, e alinhado às políticas do Governo Federal, o programa Itaipu Mais que Energia abrange diversas iniciativas da Itaipu Binacional que vão além da geração de energia, sempre com o objetivo de promover o bem-estar das comunidades nos 434 municípios do Paraná e do sul do Mato Grosso do Sul que fazem parte da área prioritária de atuação da Itaipu (399 no PR e 35 no MS).

Nesse território, a iniciativa busca desenvolver projetos conjuntos que promovam a sustentabilidade e o desenvolvimento socioeconômico regional. O programa é apartidário e visa o bem comum da sociedade, incentivando a troca de conhecimentos e a cooperação entre diferentes setores para enfrentar desafios ambientais e sociais.

Para alcançar este objetivo, a Governança Participativa para a Sustentabilidade é a estratégia de fortalecimento à participação da sociedade na busca por soluções aos desafios socioambientais. Em espaços de diálogo e colaboração entre governos, universidades, organizações da sociedade civil e empresas, foram criados 21 Núcleos de Cooperação Socioambiental, coletivos que promovem transformações nos territórios, diagnosticando desafios e buscando soluções conjuntas.

Construindo redes de saberes e sabores

A trajetória de 20 anos de atuação da Itaipu Binacional no oeste do Paraná em ações na segurança alimentar e nutricional, com foco na alimentação escolar, mostrou a importância de criar e fortalecer redes que garantem alimentos nutritivos e saudáveis no prato dos estudantes. Estas redes envolvem produtores locais, prefeituras e de forma muito especial nutricionistas e cozinheiros/as escolares.

Os resultados das ações desenvolvidas no oeste do Paraná serviram de inspiração e na ampliação do território, a formação em segurança alimentar e nutricional nos ambientes escolares foi uma prioridade. Para que se tornasse realidade, fez-se a parceria entre a Itaipu Binacional, o Itaipu Parquetec e o Conselho de Desenvolvimento dos Municípios Lindeiros ao Lago de Itaipu como instituições protagonistas de todo o processo.

Texto apresentação Itaipu Parquetec



CONVÊNIO LINHA ECOLÓGICA –

a construção de uma rede
de sustentabilidade e boas
práticas



O Convênio Linha Ecológica é fruto de numa parceria histórica entre a Itaipu Binacional e o Conselho de Desenvolvimento dos Municípios Lindeiros ao Lago de Itaipu, que desde 2002 vem transformando a vida das pessoas em seu território de atuação.

Inicialmente, este território era composto apenas pelos 16 municípios lindeiros ao lago de Itaipu, mas a partir de 2004, o alcance de suas ações se ampliou, abrangendo os 29 municípios da Bacia Hidrográfica do Rio Paraná 3. Mais recentemente, em 2018, o Convênio expandiu sua atuação para outros 26 municípios do Oeste do Paraná, totalizando 55 municípios atendidos até o momento. Esta parceria entre as duas instituições âncoras está hoje em sua 10ª edição, com o objetivo de desenvolver ações educativas e culturais, difundindo conceitos e práticas da Educação Ambiental para a Sustentabilidade, promovendo a sensibilização para a segurança hídrica, além do desenvolvimento cultural do território.

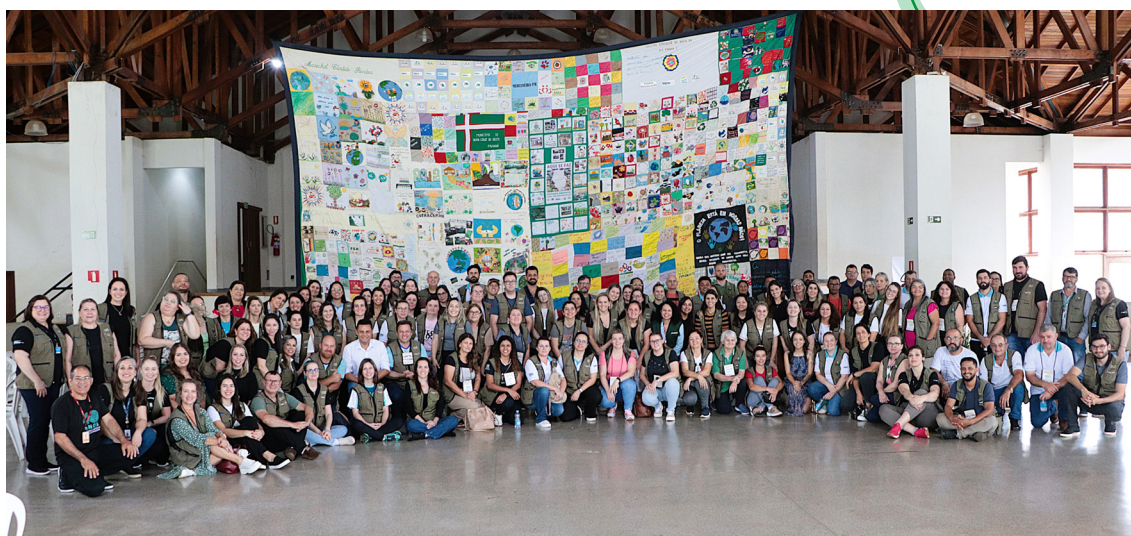


Foto 1 - Gestores Municipais de Educação Ambiental e Cultura do Convênio Linha Ecológica



Nestes mais de 23 anos de atuação ininterrupta, o Convênio Linha Ecológica envolveu diferentes atores sociais e instituições, criando uma sólida rede de parcerias para a realização de ações voltadas para a sustentabilidade regional, através de processos formativos e estratégias de sensibilização para diversos grupos, trazendo a Educação Ambiental como força motriz da transformação socioambiental do território, baseada na Ética do Cuidado.



Foto 2- Metodologia Word Café com Nutricionistas – Construção do processo formativo

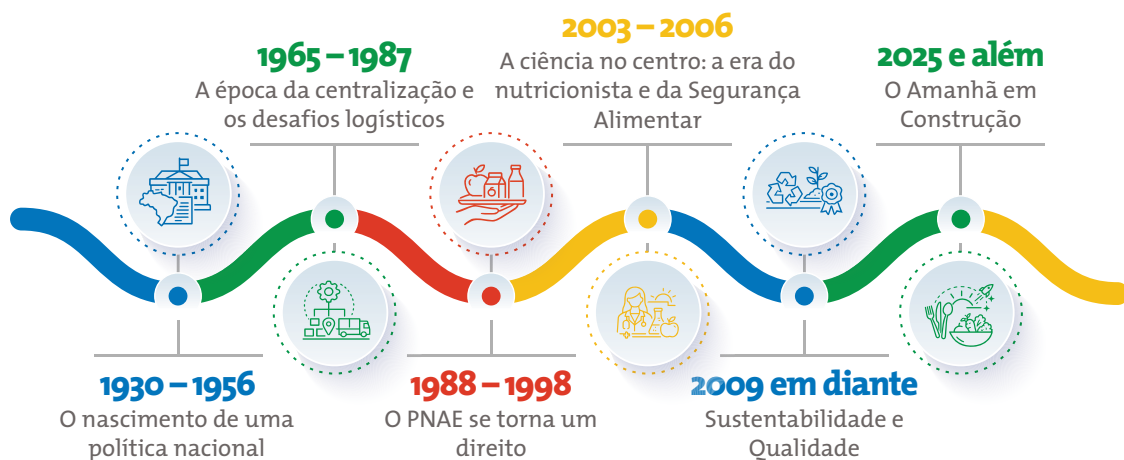
Dentre tantos processos formativos já realizados, destaca-se a experiência em Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) conduzida na região, que contribuiu significativamente na formação de nutricionistas e cozinheiras da alimentação escolar e promoveu a articulação com produtores da Agricultura Familiar, valorizando o papel de cada um(a) dentro desta rede de saberes e sabores.



Alimentação escolar:

Nutrição que garante
direito e transforma cada
prato em aprendizado!





A refeição servida nas escolas vai muito além de um prato saboroso, ela é essencial para o aprendizado e o crescimento. É exatamente isso que a política de oferta de alimentos no ambiente de ensino representa no Brasil! Ela é uma das políticas sociais mais antigas e essenciais do nosso país. **Para milhões de alunos, especialmente aqueles em situação de vulnerabilidade, essa refeição é, muitas vezes, a fonte principal, ou a única, de nutrição completa do dia.**

Por que a comida na escola é tão importante?

A função dessa política, formalizada no **Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE)**, vai muito além de alimentar os estudantes. Ela é um pilar protetor que contribui ativamente para o desenvolvimento biopsicossocial, a melhoria do rendimento escolar e a formação de hábitos de vida saudáveis.

Mas o cenário de hoje é um desafio gigante: o Brasil enfrenta a chamada “dupla carga da má nutrição”. Enquanto combatemos a persistência da insegurança alimentar (o desafio de garantir comida na mesa), lidamos com o alarmante aumento do sobrepeso e da obesidade na nossa juventude. Isso exige que o PNAE seja um escudo duplo: ele deve nutrir e proteger contra o consumo de alimentos inadequados.

A gestão dessa política complexa não foi simples. Conforme a história mostra, o PNAE percorreu uma jornada fascinante, marcada por sucessivas transformações para se adequar aos desafios do país. Vamos descobrir como essa política, que começou como assistência, se tornou um direito fundamental!

O nascimento de uma política nacional (1930 – 1956)

O embrião: As primeiras ações para levar comida às escolas surgiram nos anos 1930, quando, de modo isolado, estados e municípios se mobilizaram para combater as deficiências nutricionais da época. Mesmo sem o apoio de um programa federal, o foco era puramente assistencial, buscando garantir a permanência do aluno na escola através do combate à fome imediata.

O início subordinado: O grande salto veio em 1955 com a criação da Campanha da Merenda Escolar (CME). A CME, infelizmente, dependeu de convênios com organismos internacionais para conseguir os alimentos. O programa era essencial para nutrir, mas o padrão alimentar adotado era influenciado por produtos industrializados estrangeiros doados ao Brasil.



A ambição nacional: Apenas um ano depois, em 1956, a política ganhou corpo e foi renomeada como Campanha Nacional de Merenda Escolar (CNME). A adição do termo “Nacional” não foi apenas simbólica: marcou a intenção do Estado de assumir a responsabilidade direta e expandir a infraestrutura de atendimento para todo o território brasileiro, preparando o caminho para o que viria a ser o PNAE.



1965 – 1987

A época da centralização e os desafios logísticos (1965 – 1987)

O despertar pedagógico: A semente da educação foi plantada antes mesmo da criação do PNAE. Em 1965, a política foi renomeada para CNAE (Campanha Nacional de Alimentação Escolar). Este foi um marco conceitual histórico: pela primeira vez, a Educação Alimentar foi incluída formalmente entre as atribuições do programa, reconhecendo que a escola não deveria apenas alimentar, mas também ensinar a comer.

O gigante logístico e a marca PNAE: Em 1979, o programa foi oficialmente batizado com o nome que carrega até hoje: PNAE. Este período foi marcado por uma gestão fortemente centralizada no governo federal. O programa tornou-se um gigante logístico, alcançando o feito enorme de alimentar cerca de 14 milhões de estudantes em todo o Brasil.

O Preço da Centralização: Embora a abrangência fosse impressionante, a centralização cobrou seu preço na qualidade. Como o governo federal comprava tudo em escala monumental, o fornecimento ficava concentrado em poucas indústrias. O resultado eram cardápios monótonos, baseados em produtos processados e pouco adaptados aos sabores, culturas e ingredientes de cada região do país.



O PNAE se torna um direito (1988 – 1998)

A vitória constitucional: A Constituição Federal de 1988 trouxe uma vitória imensa para a cidadania brasileira: a alimentação escolar foi garantida como um direito social fundamental para todos os alunos da rede pública. Isso significa que oferecer comida de qualidade na escola deixou de ser uma opção e tornou-se uma obrigação do Estado.



A virada da gestão e o controle social: Em 1992, iniciou-se o processo de descentralização, transferindo a responsabilidade da execução do governo federal para os municípios e estados. Em 1994, a Lei nº 8.913 consolidou esse processo e criou um mecanismo revolucionário, os Conselhos de Alimentação Escolar (CAE). Pela primeira vez, a comunidade (pais, professores e estudantes) ganhou o poder de fiscalizar diretamente o uso do dinheiro e a qualidade do alimento servido.

Agilidade e Transparência no Recurso: Para que a descentralização funcionasse na prática, em 1998 os repasses de recursos federais tornaram-se automáticos. Isso eliminou a burocracia de convênios anuais, garantindo que o dinheiro chegasse “na ponta” com maior agilidade e transparência, permitindo que cada prefeitura gerisse sua realidade alimentar de forma contínua.



2003 – 2006

A ciência no centro: a era do nutricionista e da Segurança Alimentar (2003 – 2006)

O início do século XXI trouxe a ciência para o coração do programa, elevando o padrão de qualidade e segurança. A alimentação escolar passou a ser tratada como um ato de saúde e cuidado técnico.

O Nutricionista como protagonista técnico: Em 2006, um marco histórico mudou o programa: a exigência formal do Nutricionista como Responsável Técnico (RT). Esse profissional passou a ser o guardião da qualidade, garantindo que o planejamento de cardápios e a gestão fossem baseados em evidências científicas e necessidades nutricionais, e não apenas em conveniência logística. O nutricionista trouxe o olhar clínico e preventivo para dentro das cozinhas escolares.

Rede de apoio e conhecimento: Para fortalecer a atuação desses profissionais, nasceram os CECANES (Centros Colaboradores de Alimentação e Nutrição Escolar). Frutos de parcerias entre o FNDE (Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação) e universidades federais, esses centros formam uma rede de apoio que fornece capacitação constante, pesquisas científicas e assessoria técnica, garantindo que o nutricionista na ponta esteja sempre atualizado e amparado por instituições de excelência.

Uma Nova Visão de Saúde: O ano de 2006 também consolidou o SISAN (Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional) pela Lei nº 11.346. Junto com a Portaria Interministerial MS/MEC nº 1.010, estabeleceu-se o foco no combate à transição epidemiológica. O PNAE tornou-se uma ferramenta estratégica para frear o avanço das DCNTs (Doenças Crônicas Não Transmissíveis), como obesidade e diabetes, promovendo hábitos saudáveis desde a infância.



Sustentabilidade e Qualidade (2009 em diante)

Revolução da Agricultura Familiar: A Lei nº 11.947/2009 é considerada a “lei mãe” da qualidade atual. Ela ampliou o PNAE para toda a educação básica e criou um marco revolucionário de sustentabilidade, a obrigatoriedade de aplicar, no mínimo, 30% dos recursos federais na aquisição de alimentos diretamente da Agricultura Familiar (AF). Isso garante alimentos mais frescos, respeita a cultura regional e impulsiona a economia local, conectando o campo diretamente à escola.

Alimentação como direito e ensino: Em 2010, a alimentação foi elevada ao status de Direito Social Fundamental pela Emenda Constitucional nº 64. Para dar vida a esse direito, em 2018, a Lei nº 13.666 incluiu a Educação Alimentar e Nutricional (EAN) como tema obrigatório nos currículos escolares. Esse é o elo final: o nutricionista planeja, a escola serve e o aluno aprende a desenvolver seu paladar e a fazer escolhas saudáveis para a vida toda.

Combate aos Ultraprocessados: O compromisso com a saúde atingiu seu nível mais alto com a Resolução CD/FNDE nº 06/2020. Ela estabeleceu um rigor técnico sem precedentes, proibindo a aquisição de alimentos ultraprocessados com recursos federais e limitando açúcar, sódio e gordura. Esse movimento foi reforçado pelo Decreto nº 11.821/2023, que blindou o ambiente escolar como um espaço de promoção da saúde e proteção contra a má alimentação.

Resiliência em tempos de crise: O programa provou sua força como rede de proteção social durante a pandemia de COVID-19. Com a Lei nº 13.987/2020, o PNAE autorizou a distribuição de kits de alimentos diretamente às famílias, garantindo a segurança alimentar dos alunos mesmo com as escolas fechadas.





O Amanhã em Construção (2025 e além)

O futuro do PNAE é ainda mais promissor e exigente, desenhando um modelo que une o rigor da ciência nutricional com o impacto direto na economia e na justiça social.

Rumo ao processamento zero: A saúde do estudante é a prioridade absoluta. A Resolução CD/FNDE nº 3/2025 (proposta) estabelece metas audaciosas para os próximos anos, reduzindo gradualmente o limite de alimentos processados e ultraprocessados para apenas 10% em 2026. Essa medida coloca o Brasil na liderança mundial de combate às doenças crônicas no ambiente escolar.

O Campo também é feminino e sustentável: A integração com o campo ganhará uma força sem precedentes. A Lei nº 14.660/2023 já abriu caminho ao priorizar a compra de gêneros alimentícios produzidos por mulheres da Agricultura Familiar, promovendo a equidade de gênero no campo. Somado a isso, a Lei nº 15.226/2025 (proposta) visa elevar o percentual mínimo de compra da Agricultura Familiar de 30% para 45%, injetando recursos diretamente nas comunidades rurais e garantindo comida fresca e de verdade na mesa dos alunos.

O nutricionista como agente de transformação: Neste cenário, o papel do nutricionista se expande. Não é apenas o responsável técnico, mas um gestor de impacto social que na sua atuação:

- Articula com produtores locais;
- Promove a transição para cardápios quase 100% in natura;
- Mostra a importância da mudança de hábitos em um mundo cercado por ultraprocessados;
- Educa por meio de cardápios nutritivos e diversificados, respeitando a cultura alimentar da localidade.

O PNAE está, inegavelmente, caminhando para ser um modelo de vanguarda mundial, provando que é possível unir educação, saúde pública, economia local, sustentabilidade e equidade de gênero em cada refeição servida. (aqui termina a linha do tempo)



Valorizando a cultura, a biodiversidade, as parcerias e a produção da Agricultura Familiar





Reconhecendo a alimentação como um direito fundamental e uma prática que envolve dimensões sociais, culturais e ambientais, o Guia Alimentar para a População Brasileira destaca que o ato de compartilhar refeições fortalece vínculos sociais, valoriza saberes e culturas tradicionais e contribui para a proteção do meio ambiente. Nesse contexto, a Educação Ambiental, conforme os princípios da Política Nacional de Educação Ambiental (PNEA), constitui-se como um processo educativo permanente, coletivo e participativo, orientado para a construção de valores, conhecimentos e práticas sociais voltadas à sustentabilidade. Assim, a Educação Ambiental atua como instrumento essencial para o fortalecimento de ações coletivas e intersetoriais, promovendo a incorporação de novos valores que sustentam a Segurança Alimentar e Nutricional, ao favorecer a transformação da realidade social e o exercício da cidadania.



Foto 3- Momento formativo com as cozinheiras – aliando teoria e prática

Segundo Josué de Castro, a fome não decorre de fatalidades naturais, mas resulta das formas históricas de organização econômica e social das sociedades humanas (CASTRO, 1946). Comprometidas institucionalmente com esse entendimento, as ações formativas em Segurança Alimentar e Nutricional desenvolvidas no território reuniram nutricionistas e cozinheiras da alimentação escolar em um processo coletivo de troca de saberes, valorização das práticas locais e fortalecimento dos vínculos com a realidade vivida.



Foto 4- Atividade prática entre cozinheiras e nutricionistas – fortalecimento de vínculos

Trata-se de uma rede de pessoas e instituições envolvidas: desde a valorização de quem produz os alimentos, passando por quem os adquire por meio das políticas públicas, por quem orienta os cardápios e por quem os prepara, até chegar às crianças uma alimentação que representa amor e cuidado com o presente e o futuro da nação.

Os processos formativos em Segurança Alimentar e Nutricional e os Concursos de Receitas Saudáveis realizados na região a partir de 2007 constituem estratégias do Convênio Linha Ecológica que expressam o compromisso dos municípios, da Itaipu Binacional e do Conselho de Desenvolvimento dos Municípios Lindeiros ao Lago de Itaipu com a qualificação da alimentação escolar e a promoção da Segurança Alimentar e Nutricional, em consonância com o Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA) e com as diretrizes do SISAN.



Foto 5- Diálogo entre Gestores, Nutricionistas e Cozinheiras



Ao estimular a demanda por produtos da Agricultura Familiar e agroecológicos, essas ações fortalecem os mercados institucionais e os circuitos curtos de comercialização, especialmente no âmbito do PNAE e das feiras locais. Nesse contexto, os Cadernos de Receitas Saudáveis são desdobramentos destes processos, funcionando como instrumentos ecopedagógicos e de memória institucional e disseminação de práticas alimentares saudáveis nas redes municipais de educação.



Foto 6- Lançamento do 2º Caderno com a presença das cozinheiras e nutricionistas

As trocas de experiências entre profissionais e gestores(as) promoveram não apenas um espaço de aprendizagem coletiva, mas também de fortalecimento de vínculos, bem-estar e saúde mental, em que a valorização das cozinheiras, nutricionistas e da Agricultura Familiar se destaca como eixo central, assim como o fortalecimento das políticas públicas. Essa experiência tornou-se referência prática, inspirando outros estados e o Governo Federal a promoverem concursos semelhantes, ampliando o alcance das boas práticas na alimentação escolar.

A 1ª edição do Concurso de Receitas Saudáveis, realizada em 2007, envolveu 28 municípios e premiou 106 cozinheiras, com 56 receitas selecionadas. A iniciativa valorizou o trabalho das cozinheiras, promoveu a troca de experiências e incentivou a elaboração de receitas saudáveis com ingredientes locais, fortalecendo a cultura alimentar e ampliando a compreensão da alimentação escolar como espaço de saúde, interação e diversidade.

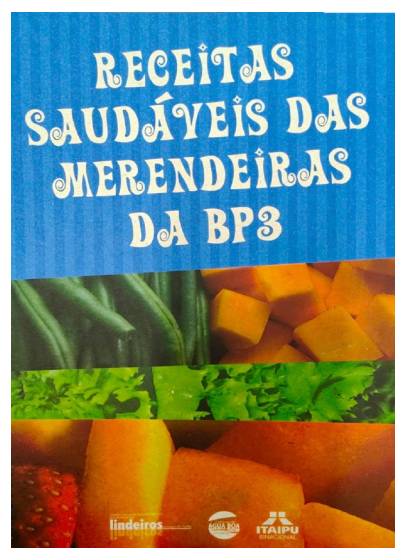


Foto 7- Capa do 1º Caderno de Receitas Saudáveis

A 2ª edição do Concurso de Receitas Saudáveis, realizada em 2009, contou com a participação de 29 municípios, com 57 receitas selecionadas e 92 cozinheiras premiadas. A iniciativa consolidou-se como ação estruturante do Convênio Linha Ecológica, aprofundando o debate sobre a qualidade nutricional, a adequação dos cardápios e a sustentabilidade da alimentação escolar, com maior articulação entre planejamento nutricional e prática culinária.

A 3ª edição do Concurso de Receitas Saudáveis, realizada em 2014, contou com a participação de 26 municípios, com 52 receitas selecionadas e 93 cozinheiras premiadas. A edição evidenciou a maturidade da política pública no território, reunindo receitas que aliam valor nutricional, viabilidade operacional e valorização dos alimentos regionais, além de dar visibilidade às boas práticas da alimentação escolar. As formações presenciais fortaleceram vínculos e a troca de experiências, com destaque para o uso de plantas medicinais e condimentares.

A 4ª edição do Concurso de Receitas Saudáveis, realizada em 2019, contou com a participação de 46 municípios, com 46 receitas selecionadas e 88 cozinheiras premiadas, além de premiação às escolas. A edição ampliou a abrangência territorial, envolvendo municípios do Oeste do Paraná e do Consórcio Intermunicipal de Desenvolvimento da Região Sul de Mato Grosso do Sul - CONISUL-MS, e fortaleceu a integração entre formação continuada, gestão pública e mobilização municipal, com temas voltados às boas práticas, relações interpessoais, sustentabilidade e uso de plantas alimentícias não convencionais (PANCs).



Foto 8- Capa do 2º Caderno de Receitas Saudáveis



Foto 9- Capa do 3º Caderno de Receitas Saudáveis



Foto 10- Capa do 4º Caderno de Receitas Saudáveis



Foto 11- Atividade prática com as cozinheiras plantando mudas de ervas condimentares

Assim como sementes lançadas na terra, cada ação realizada nesta jornada de aprendizados e trocas – desde a primeira formação até o último Concurso de Receitas — traz em si o propósito de fortalecer as redes envolvidas na nobre missão diária da alimentação escolar. Sabemos que nem todas as iniciativas frutificam imediatamente, mas todas incentivam a valorização da cultura alimentar, promovem saúde e qualidade de vida, e consolidam políticas públicas pautadas na interdependência entre pessoas, sociedade e natureza.

Celebrar esta caminhada é honrar cada encontro, cada aprendizado compartilhado e o compromisso ético com o Direito Humano à Alimentação Adequada. Nesse sentido, o Convênio Linha Ecológica permanece aberto a novas formas de caminhar e a parcerias que permitam avançar juntos, semeando e fortalecendo boas práticas.



Formação das nutricionistas: 2025 e 2026





A alimentação no ambiente educacional desempenha um papel fundamental no desenvolvimento saudável das crianças e adolescentes, contribuindo não apenas para o bem-estar físico, mas também para o aprendizado e a formação de hábitos alimentares saudáveis. O espaço educacional promove a educação alimentar, incentivando escolhas nutricionais adequadas e estimulando uma relação positiva com a comida.

Durante a fase escolar, crianças e jovens estão em um período crítico de formação, onde a nutrição adequada pode impactar diretamente sua capacidade de concentração, desempenho acadêmico e saúde geral.

Na escola, os alunos podem aprender sobre a importância de uma dieta equilibrada, a escolha de alimentos frescos e naturais e a necessidade de evitar produtos ultraprocessados. Além disso, a promoção de ações que envolvam toda a comunidade escolar — pais, alunos e educadores — em campanhas sobre alimentação saudável cria um ambiente colaborativo onde todos aprendem juntos e se comprometem com hábitos mais saudáveis.

Neste processo é fundamental reconhecer e valorizar o trabalho dos nutricionistas e cozinheiros escolares. Os/as nutricionistas/as garantem que as refeições sejam adequadas em termos de quantidade e qualidade nutricional, enquanto os/as cozinheiros/as são os responsáveis pela preparação da comida de forma saborosa e atrativa. Investir na formação desses profissionais contribui para aprimorar as práticas alimentares no ambiente educacional.

As políticas públicas de alimentação escolar asseguram a qualidade das refeições e promovem a integração entre a educação, a saúde e a agricultura local, especialmente quando envolvem a compra de alimentos da Agricultura Familiar, orgânica e agroecológica.

As políticas públicas de alimentação escolar estabelecem diretrizes que garantem que as refeições oferecidas nas escolas sejam equilibradas, diversificadas e adequadas às necessidades nutricionais dos estudantes. Além disso, essas políticas ajudam a combater problemas como a obesidade infantil e a desnutrição, promovendo hábitos alimentares saudáveis desde cedo.

Incluir alimentos provenientes da Agricultura Familiar fortalece a economia local e garante que os alunos consumam produtos frescos e de qualidade. Ao valorizar os pequenos agricultores, cria-se uma rede de abastecimento sustentável, beneficiando tanto os produtores quanto os estudantes e toda a comunidade.

Além disso, a Agricultura Familiar é uma forma eficaz de preservar o meio ambiente, pois promove práticas que respeitam os ciclos naturais e conservam a biodiversidade. Ao investir nessas iniciativas, estamos cuidando não apenas da saúde das crianças, mas também do futuro do nosso planeta.

A adoção do consumo de alimentos naturais é uma poderosa estratégia para reduzir resíduos alimentares e promover um estilo de vida sustentável. À medida que a sociedade se torna cada vez mais consciente dos impactos ambientais e sociais do desperdício, a escolha por alimentos frescos e minimamente processados se destaca como uma estratégia eficaz para reduzir a geração de resíduos. Estamos não apenas contribuindo para a preservação do meio ambiente, mas também melhorando nossa saúde e bem-estar.

Objetivos da formação

- Promover a segurança alimentar e nutricional no ambiente educacional;
- Criar e fortalecer redes de nutricionistas que atuam na alimentação escolar, promovendo integração e troca de experiências;
- Valorizar e divulgar práticas inspiradoras em segurança alimentar e nutricional no ambiente educacional;
- Conscientizar sobre a importância das políticas públicas em segurança alimentar e nutricional no ambiente educacional;
- Valorizar e capacitar nutricionistas e cozinheiros/as;
- Fortalecer a economia incentivando a compra direta dos produtores locais;
- Elaborar caderno de sobre segurança alimentar e nutricional no ambiente educacional.



Ações envolvidas no Processo

Para desenvolver as ações previstas, além das instituições que protagonizaram o processo, a parceria da administração municipal, especificamente da secretaria municipal de educação foi fundamental. O que segue é uma breve descrição do cardápio formativo:

- Reunião online com os/as secretários/as de educação e nutricionistas da rede municipal de ensino para apresentação da proposta e cronograma de atividades.



- Formação presencial com nutricionistas da rede municipal de ensino – 3 módulos de 8h cada. Organizadas a partir dos territórios dos Núcleos de Cooperação Socioambiental, foram 12 turmas com mais de 300 nutricionistas envolvidos na formação. Temáticas abordadas:

Módulo 1: *Políticas públicas sobre alimentação escolar:*

- Programas e ações;
- Reconhecimento do trabalho do nutricionista no ambiente escolar;
- Educação ambiental voltada à alimentação escolar e
- Os Objetivos de desenvolvimento Sustentável: ações locais e conexões.

Módulo 2: *Alimentação escolar e seus desafios e possibilidades*

- Seletividade alimentar;
- Obesidade;
- Desnutrição;
- Hábitos alimentares;
- Estratégias de educação em alimentação e nutrição e
- Boas práticas.

Módulo 3: *Visita técnica*

- Conhecer in loco experiências exitosas de alimentação escolar, agroecologia e Agricultura Familiar/orgânica, finalizando o processo de formação.



- Webinar com cozinheiros/as - com temáticas que envolveram a formação, mas acima de tudo a valorização destes profissionais, os encontros virtuais foram a ferramenta utilizada, tendo em vista o tamanho do território e que ao todo, mais de 8000 cozinheiros/as atuam nos municípios envolvidos. Além dos webinars, foram confeccionados aventais para estes profissionais.
- Elaboração do Caderno de Experiências Inspiradoras no Ambiente Escolar no Território dos Núcleos de Cooperação Socioambiental - construído coletivamente durante o processo de formação de nutricionistas, este material traz os conceitos, histórico e trilha formativa do processo e mais de 80 práticas dos municípios, compartilhadas na intenção de divulgar e socializar experiências exitosas na alimentação escolar que já são realidades.

O resultado de todo este processo é mais proximidade e conexão do território prioritário de atuação da Itaipu Binacional, os 399 municípios do Paraná e 35 do sul do Mato Grosso do Sul em ações que promovem a segurança alimentar e nutricional nos ambientes escolares.





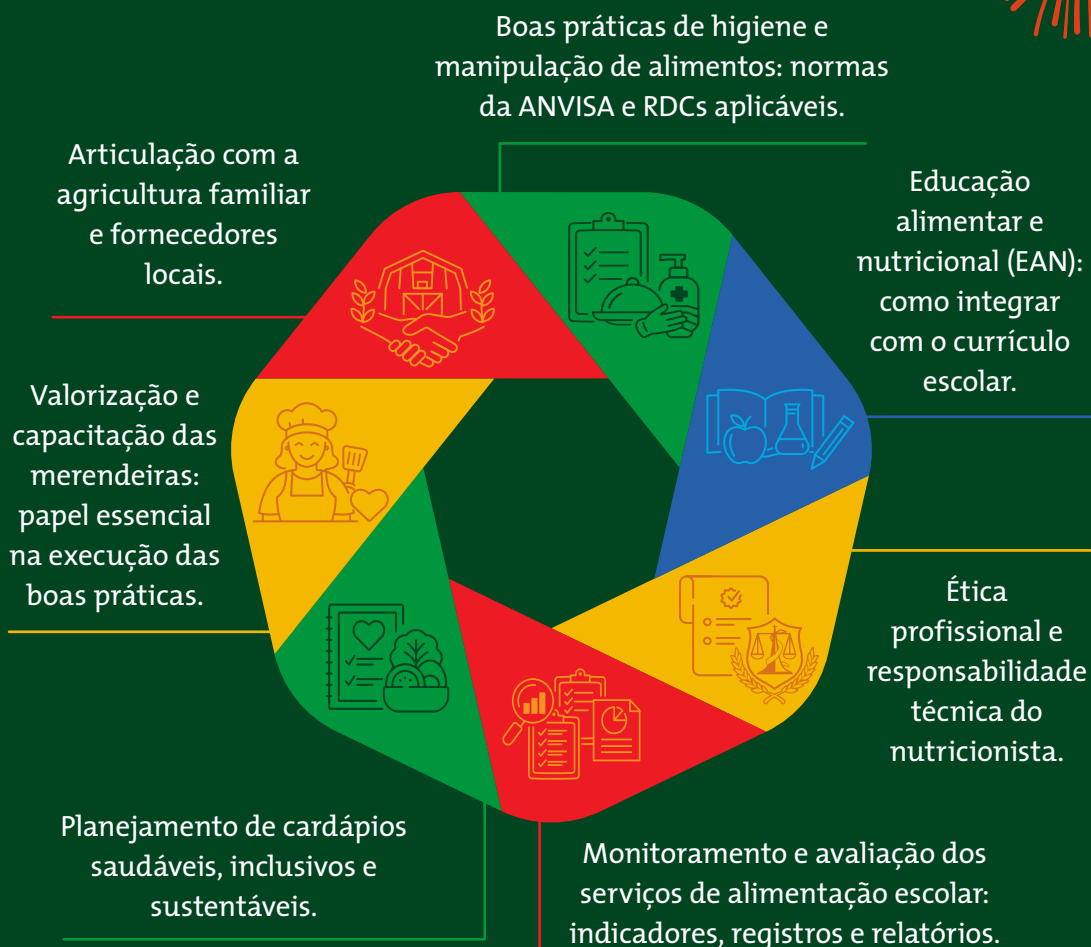


Experiências Inspiradoras na Alimentação Escolar no Território dos Núcleos de Cooperação Socioambiental



Durante todo o processo da formação, sempre houve um destaque muito especial para a metodologia participativa onde os envolvidos tiveram a oportunidade de compartilhar dificuldades, anseios, mas também possibilidades e avanços. O que segue são experiências que já acontecem e que servem de inspiração, organizadas em blocos temáticos, os relatos das ações estão em ambiente virtual acessado pelo link ou qrcode.

eixos temáticos





1. Articulação com a agricultura familiar e fornecedores locais.

Nº	Tema	Município
1.1	Agricultura Familiar na Alimentação Escolar de Mercedes	Mercedes/PR
1.2	Do campo ao prato	Ventania/PR
1.3	Eficiência na Distribuição de Alimentos da Agricultura Familiar em Irati (Pr)	Irati/Paraná
1.4	Empreendedorismo: Mãos que Criam e Cuidam	Guarapuava/Paraná
1.5	Práticas de gestão em compras da agricultura familiar	Capitão Leônidas Marques/Paraná
1.6	Projeto Chás e Condimentos da Agricultura Familiar na alimentação escolar	Francisco Beltrão/Paraná
1.7	Promoção da Agricultura Familiar no PNAE: Uma Gestão Pública de Integração entre Alimentação Escolar, Sustentabilidade e Desenvolvimento Local	Matelândia/Paraná
1.8	Semeando organização: integração da agricultura familiar na alimentação escolar.	Assis Chateaubriand/Paraná
1.9	Semeando organização: integração da agricultura familiar na alimentação escolar.	Assis Chateaubriand/Paraná



2. Boas práticas de higiene e manipulação de alimentos: normas da ANVISA e RDCs aplicáveis.

Nº	Tema	Município
2.1	Alimentação sem riscos	Paulo Frontin/PR
2.2	Certificação de qualidade das cozinhas da alimentação escolar de pinhais	Pinhais/PR
2.3	Conselheiros em cozinhas escolares	Capitão Leônidas Marques/PR
2.4	Cozinha de ouro	Campo Largo/PR
2.5	Cronograma de limpeza das cozinhas das instituições escolares	Umuarama /PR
2.6	Educação Alimentar e Nutricional com escolas municipais e CMEIs de Realeza/PR, atendidos pelo projeto de extensão: CapacitaNutri: Boas Práticas de Fabricação e Manipulação de alimentos.	Realeza /PR
2.7	Educação permanente	Pinhais /PR
2.8	Entre Saberes e Sabores: Visitas Técnicas que Nutrem Qualidade e Cuidado. Gestão que alimenta resultados.	Cornélio Procópio/PR
2.9	PNAE - Implantação da cozinha central no município de Nova Prata do Iguaçu, Paraná	Nova Prata Do Iguaçu /PR
2.10	Projeto Leite e Queijo na Escola do Campo	Francisco Beltrão/PR



3. Educação alimentar e nutricional (EAN): como integrar com o currículo escolar

Nº	Tema	Município
3.1	A arte de se alimentar bem	Marialva/PR
3.2	Alimentação Adequada, para um Futuro Mais Saudável	Palotina/PR
3.3	Alimentação saudável e monitoramento nutricional na escola de educação especial multi-educar	Itaipulândia/PR
3.4	Alimentos que Educam: Saúde, Cultura e Poesia na Escola	Quatro Pontes/PR
3.5	Articulando atores sociais na Educação Alimentar e Nutricional (EAN)	Capitão Leônidas Marques/PR
3.6	Banco de vídeos: Do Campo ao Prato	Umuarama/PR
3.7	Biodigestor	Ventania/PR
3.8	Boas Práticas de Educação Alimentar e Nutricional na rede municipal de ensino do município de Francisco Alves	Francisco Alves/PR
3.9	Ciclo de Aprendizagem Contínua em Educação Alimentar e Nutricional e Segurança Alimentar e Nutricional	Almirante Tamandaré/PR
3.10	Comida que Ensina: a Horta como Sala de Aula	Rio Azul/PR

3.11	Conhecendo as frutas	Vera Cruz do Oeste/PR
3.12	Contação de Histórias	Enéas Marques/PR
3.13	Cozinhando com Frações	Santa Helena/PR
3.14	Comer Consciente: Valorizando cada grão	Boa Esperança do Iguazu/PR
3.15	Descasque mais e desembale menos	Pato Bragado/PR
3.16	Do Campo à Mesa: Conhecendo e saboreando as frutas	Terra Roxa/PR
3.17	Do Prato à Sala de aula: a Integração da Educação Alimentar e Nutricional nas Escolas de Vitorino	Vitorino/PR
3.18	Família na Escolas	Londrina/PR
3.19	Fome de quê?” ações educativas sobre alimentação e nutrição nas escolas e CMEIs da rede municipal de Guarapuava-Pr	Guarapuava/PR
3.20	Identificação das intolerâncias e alergias alimentares	Cianorte/PR
3.21	Kit Itinerante de Educação Alimentar e Nutricional (EAN)	Pinhão/PR
3.22	Nutricionista como coordenador de ações de EAN	Angélica/MS
3.23	Oficina de Educação Nutricional	Mamborê/ PR
3.24	“O Jardim Encantado da Alimentação” – Teatro Lúdico com Frutinilda e Verdurilda	Umuarama/PR
3.25	O momento do comer como uma extensão do horário letivo	Almirante Tamandaré/PR



3.26	O Peso do Desperdício: Alunos descobrindo o impacto das sobras da merenda	Naviraí/PR
3.27	Pequenos Gestos, Grandes Hábitos: educação alimentar na infância	Faxinal/PR
3.28	Pergunte pra nutri	Pitanga/PR
3.29	Projeto Nutrir Ivaiporã: Educação nutricional na escola	Ivaiporã/PR
3.30	Projeto Sementinha da Inclusão	Mercedes/PR
3.31	Recriando a nossa História: da horta para a mesa	Palmital - Paraná
3.32	Selo “CMEI Amigo do Bebê Rolandense”	Rolândia/PR
3.33	Servir-se sozinho: uma forma de desenvolver a autonomia da criança	Almirante Tamandaré/PR
3.34	Toda Semente tem um Segredo - Projeto Pinhão	Bocaiúva do Sul - Paraná
3.35	Transição Nutricional e Saúde Escolar: Do Cenário Global à Realidade dos alunos matriculados na Rede municipal de Educação de Ibiporã-PR	Ibiporã- Paraná



4. Ética profissional e responsabilidade técnica do nutricionista

Nº	Tema	Município
4.1	Organização das festividades escolares dentro das diretrizes do PNAE no município de Realeza–Pr	Realeza - Paraná



5. Monitoramento e avaliação dos serviços de alimentação escolar: indicadores, registros e relatórios

Nº	Tema	Município
5.1	Click da merenda	Itaquiraí - Mato Grosso do Sul
5.2	Controle e Conformidade da Alimentação Escolar	Cascavel - Paraná
5.3	Diagnóstico nutricional dos educandos da rede municipal de educação de almirante Tamandaré	Almirante Tamandaré - Paraná



5.4	Eventos intersetoriais de atendimento multiprofissional de educandos com agravos no estado nutricional.	Almirante Tamandaré - Paraná
5.5	Foto do prato do dia	Londrina - Paraná
5.6	Padronização do recebimento de carnes para alimentação escolar no município de Caarapó	Caarapó - Mato Grosso do Sul
5.7	Pesagem de sobras	Santana do Itararé - Mato Grosso do Sul
5.8	Protocolo de atendimento á seletividade alimentar em Castro: Avaliação das ferramentas e aplicabilidade	Castro - Paraná
5.8	Super Prato: missão desperdício zero	Realeza - Paraná
5.9	Teste de aceitabilidade tecnológico	Campo Mourão - Paraná
5.10	Visita técnica da avaliação e monitoramento das boas práticas	Balsa nova - Paraná



6. Planejamento de cardápios saudáveis, inclusivos e sustentáveis

Nº	Tema	Município
6.1	Alimentação Saudável e Divertida - Cardápio Especial da Semana do Dia das Crianças	Mercedes - Paraná
6.2	Alimentar com Cuidado: Capacitação em Receitas Seguras	Dois Vizinhos - Paraná
6.3	Cardápios saudáveis, inclusivos e sustentáveis.	Capitão Leônidas Marques - Paraná
6.4	Festividades saudáveis - Brincar, comer e aprender	Três Barras do Paraná - Paraná
6.5	Inclusão na alimentação escolar	Caarapó - Paraná
6.6	Inserção das Plantas Alimentícias Não Convencionais -Pancs na Alimentação Escolar	Entre Rios do Oeste - Paraná
6.7	Lista de alimentos aceitos para alunos com diagnóstico/ investigação de Transtorno de Espectro Autista - TEA e seletividade alimentar	Paranaguá- Paraná
6.8	Oferta de frutas regionais - Conhecendo novos sabores	Paraíso do Norte - Paraná
6.9	O Segredo da Água: A História de Veggie, O Legume Sábio”	Guarapuava - Paraná



- | | | |
|------|--|--------------------------------|
| 6.10 | Páscoa com significado: Trabalho educacional aliando a simbologia da Páscoa; a partilha e os alimentos símbolos | Tijucas do Sul - Paraná |
| 6.11 | Planejando Cardápios Sustentáveis, Nutritivos e Bioativos para a Alimentação Escolar | Matelândia - Paraná |
| 6.12 | Sal verde, mais sabor, menos sal | Santa Tereza do Oeste - Paraná |
| 6.13 | Sustentabilidade e Sabor: A Tilápia da Agricultura Familiar no Prato dos Alunos de Castro | Castro - Paraná |
| 6.14 | Sustentabilidade que Alimenta: Integração do Pescado Local ao PNAE como Estratégia de Segurança Alimentar em Pontal do Paraná – PR | Pontal do Paraná - Paraná |



7. Valorização e capacitação das merendeiras: papel essencial na execução das boas práticas

Nº	Tema	Município
7.1	Capacitação Cozinheiras	Balsa Nova - Paraná
7.2	Capacitação para manipuladores de alimentos das escolas municipais e CMEIs de Realeza –Pr atendidos pelo projeto de extensão: Capacita nutri: Boas práticas de fabricação e manipulação de alimentos	Realeza - Paraná
7.3	Encontro de merendeiras: Saindo da rotina	Tomazina – Paraná
7.4	Mãos que Nutrem o Futuro	Pontal do Paraná – Paraná
7.5	Prática de elaboração de receitas saudáveis - Utilização de técnicas sem adição de açúcares e aproveitamento de alimentos	Campo Bonito – Paraná
7.6	Segurança alimentar: Servidoras participam de treinamento e capacitação sobre manipulação de alimentos e boas práticas de higiene	São José das Palmeiras– Paraná
7.7	Valorização de cozinheiras escolares	Capitão Leônidas Marques – Paraná
7.8	Valorização e Capacitação das Merendeiras: Ingrediente Fundamental para a Qualidade da Alimentação Escolar	Godoy Moreira – Paraná



Referências Bibliográficas

BRASIL. [Constituição (1988)]. Constituição da República Federativa do Brasil de 1988. Brasília, DF: Presidência da República. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/constituicao/constituicao.htm. Acesso em: 16 dez. 2025.

BRASIL. Decreto nº 37.106, de 31 de março de 1955. Institui a Campanha de Merenda Escolar. Brasília, DF: Presidência da República. Disponível em: <https://www2.camara.leg.br/legin/fed/decret/1950-1959/decreto-37106-31-marco-1955-334336-publicacaooriginal-1-pe.html>. Acesso em: 16 dez. 2025.

BRASIL. Decreto nº 11.821, de 12 de dezembro de 2023. Dispõe sobre os princípios e as diretrizes para a promoção da alimentação adequada e saudável no ambiente escolar. Brasília, DF: Presidência da República. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2023-2026/2023/decreto/d11821.htm. Acesso em: 16 dez. 2025.

BRASIL. Emenda Constitucional nº 64, de 4 de fevereiro de 2010. Altera o art. 6º da Constituição Federal, para introduzir a alimentação como direito social. Brasília, DF: Congresso Nacional. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/constituicao/emendas/emc/emc64.htm. Acesso em: 16 dez. 2025.

BRASIL. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE). Resolução CD/FNDE nº 6, de 8 de maio de 2020. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE. Brasília, DF: FNDE. Disponível em: <https://www.fnde.gov.br/index.php/aceso-a-informacao/institucional/legislacao/item/13511-resolucao-cd-fnde-n-6-de-8-de-maio-de-2020>. Acesso em: 16 dez. 2025.

BRASIL. Lei nº 8.913, de 12 de julho de 1994. Dispõe sobre a municipalização da merenda escolar. Brasília, DF: Presidência da República. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/leis/l8913.htm. Acesso em: 16 dez. 2025.

BRASIL. Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006. Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional - SISAN. Brasília, DF: Presidência da República. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2004-2006/2006/lei/l11346.htm. Acesso em: 16 dez. 2025.

BRASIL. Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica. Brasília, DF: Presidência da República. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2009/lei/l11947.htm. Acesso em: 16 dez. 2025.

BRASIL. Lei nº 13.666, de 16 de maio de 2018. Altera a Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996 (LDB), para incluir o tema transversal da educação alimentar e nutricional no currículo escolar. Brasília, DF: Presidência da República. Disponível em: http://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2015-2018/2018/lei/l13666.htm. Acesso em: 16 dez. 2025.

BRASIL. Lei nº 14.660, de 4 de setembro de 2023. Altera a Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009, para priorizar o repasse de recursos do PNAE a grupos de mulheres na agricultura familiar. Brasília, DF: Presidência da República. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2023-2026/2023/lei/l14660.htm. Acesso em: 16 dez. 2025.

BRASIL. Ministério da Saúde; Ministério da Educação. Portaria Interministerial nº 1.010, de 8 de maio de 2006. Institui as diretrizes para a Promoção da Alimentação Saudável nas Escolas. Brasília, DF: Diário Oficial da União. Disponível em: http://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/gm/2006/pr1010_08_05_2006.html. Acesso em: 16 dez. 2025.

BRASIL. Ministério da Saúde. *Guia alimentar para a população brasileira*. 2. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2014.

BRASIL. **Lei nº 9.795, de 27 de abril de 1999**. Dispõe sobre a educação ambiental, institui a Política Nacional de Educação Ambiental e dá outras providências. *Diário Oficial da União*: seção 1, Brasília, DF, 28 abr. 1999.

CASTRO, Josué de. *Geografia da fome*. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 1946.

SCHNEIDER, M. J. *A educação ambiental em ações práticas de segurança alimentar e nutricional*. Tese. Doutorado em Desenvolvimento Rural Sustentável, Universidade Estadual do Oeste do Paraná – Marechal Cândido Rondon, PR, jul. 2022

