

Experiências Inspiradoras na Educação Alimentar

no território dos Núcleos de Cooperação
Socioambiental do Paraná e Sul
do Mato Grosso do Sul





Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)

E96 Experiências inspiradoras na educação alimentar: no território dos Núcleos de Cooperação Socioambiental do Paraná e Sul do Mato Grosso do Sul / Itaipu Parquetec, Itaipu Binacional, Conselho de Desenvolvimento dos Municípios Lindeiros; organização Rosani Borba *et al.* - Foz do Iguaçu, PR : Itaipu Parquetec, 2026.

45 p. : il.

ISBN Digital: 978-65-84251-06-9

ISBN Físico: 978-65-84251-07-6

Link de acesso:

<https://nucleosocioambiental.org.br/cursos/caderno-de-experiencias-inspiradoras-na-alimentacao-escolar/>

1. Educação alimentar 2. Nutrição 3. Alimentação escolar. 4. Agricultura familiar. 5. Biodiversidade. I. Silva, Anne Paolle Jeziorny da. II. Lima, Carmem Romagna de. III. Soares, Joselani Silva. IV. Santos, Emanuela Regina dos. V. Scheider, Mauri José. VI. Motter, Roseli Turcatel. VII. Título.

CDU 612.39

CDD 613.2

FICHA TÉCNICA

Diretoria Itaipu Binacional

Enio Verri

Diretor-geral brasileiro

Carlos Carboni

Diretor de Coordenação

Diretoria Itaipu Parquetec

Irineu Mário Colombo

Diretor superintendente

Eduardo de Miranda

Diretor de Negócios e Empreendimentos

Presidente do Conselho dos Municípios Lindeiros ao Lago de Itaipu

Antonio França

Gestão do Convênio de Governança Participativa para Sustentabilidade

Karina Zavilenski Custódio - Itaipu Parquetec

Rosani Borba - Itaipu Binacional

Gestão do Convênio Linha Ecológica

Emanuela Regina dos Santos - Itaipu Binacional

Gerente de Comunicação e Marketing

Izabelle Benedet - Itaipu Parquetec

Elaboração do Conteúdo

Anne Paolle Jeziorny da Silva - Itaipu Parquetec

Carmem Romagna de Lima - Consultora Pedagógica

Emanuela Regina dos Santos - Itaipu Binacional

Joselani Silva Soares - Itaipu Binacional

Mauri José Schneider - Convênio Linha Ecológica

Rosani Borba - Itaipu Binacional

Roseli Turcatel Motter - Convênio Linha Ecológica

Projeto Gráfico

Agência Dona Jurema

Josiely Evangelista Cintra - Itaipu Parquetec

Equipe de apoio

Adilson Borges Lago - Itaipu Parquetec

Amanda Maciel Silveira - Itaipu Parquetec

Andressa Back - Itaipu Parquetec

Diego Moreira de Sousa - Itaipu Parquetec

Hellen Samantta de Jesus Santos - Itaipu Parquetec

Leila Alberton - Itaipu Binacional

Liana Santos - Itaipu Parquetec

Natalia Valeria Améndola - Itaipu Parquetec

Poliana Cristina Corrêa - Itaipu Parquetec

Silvana Vitorassi - Itaipu Binacional

Thiago Pereira de Oliveira - Itaipu Parquetec

Welyton Manoel Nunes Silva - Itaipu Parquetec

ANO

Março de 2026

SUMÁRIO

Itaipu Binacional.....

4

Conselho dos Municípios Lindeiros
ao Lago de Itaipu

5

Segurança Alimentar no território -
primeiros passos.....

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 de Nutricionistas: 2025 e 2026

23

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

32

Material Consultado

44



Itaipu Binacional

A Itaipu Binacional, fruto da união entre Brasil e Paraguai, é referência na cooperação internacional e na geração de energia limpa. É a terceira maior hidrelétrica do mundo em potência instalada e a 1ª do mundo em geração acumulada.

A usina possui 20 unidades geradoras e 14 mil megawatts (MW) de potência instalada. Desde o início da geração, em 1984, Itaipu produziu mais de 3,1 bilhões de MWh, energia suficiente para abastecer o mundo por 44 dias.

Mais que uma hidrelétrica, Itaipu busca soluções inovadoras e sustentáveis para a transição energética, priorizando as pessoas e o desenvolvimento ambiental, social e econômico de brasileiros e paraguaios, em consonância com os Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS).

Itaipu Parquetec

Localizado estrategicamente em Foz do Iguaçu, na Tríplice Fronteira entre Brasil, Paraguai e Argentina, o Itaipu Parquetec é um ecossistema de inovação que integra entidades como instituições de ensino, empresas e órgãos governamentais.

Instalado nas dependências da margem brasileira da Itaipu Binacional, em uma área de 75,54 hectares, o Itaipu Parquetec conta com salas de aula, laboratórios de ensino e pesquisa, centros de excelência, instituições científicas e de inovação tecnológica, e uma incubadora de empresas voltados para a formação de competências e qualificação técnica.

Juntos, Itaipu Binacional e Itaipu Parquetec constroem um futuro mais sustentável e próspero para todas as pessoas a partir dos Núcleos de Cooperação Socioambiental, onde atua como parceiro estratégico na gestão e criação das iniciativas, execução de atividades e apoio às ações em todo o território do Paraná e sul do Mato Grosso do Sul.

Conselho dos Municípios Lindeiros ao Lago de Itaipu

Fundado em 13 de março de 1990, o Conselho de Desenvolvimento dos Municípios Lindeiros ao Lago de Itaipu é uma entidade sem fins lucrativos que representa a união de 16 municípios que margeiam o reservatório da Itaipu Binacional. São membros do Conselho as cidades de Mundo Novo – MS, Guaíra, Marechal Cândido Rondon, Santa Helena, Missal, São Miguel do Iguaçu, Medianeira, Santa Terezinha de Itaipu, Diamante D'Oeste, São José das Palmeiras, Terra Roxa e Foz do Iguaçu, Mercedes, Pato Bragado, Entre Rios do Oeste e Itaipulândia.

Formado por representantes das Prefeituras Municipais, Câmaras de vereadores e Associações Comerciais, o Conselho surgiu devido à necessidade que se apresentava nestes municípios, que viviam a expectativa dos royalties, de um órgão que os representasse.

Objetivo de promover o desenvolvimento dos municípios abrangidos pelo reservatório de Itaipu nas dimensões política, econômica, social, ambiental, cultural, histórica e turística. Mais do que um órgão representativo, o Conselho é um elo estratégico que busca soluções inovadoras para a sustentabilidade, o turismo e a educação ambiental. Em parceria com a Itaipu Binacional e outras instituições, trabalhamos para que os recursos gerados pela energia limpa se transformem em qualidade de vida e preservação ambiental com foco na sustentabilidade.

Governança Participativa para Sustentabilidade

Com apoio do Governo do Brasil, a Itaipu e o Itaipu Parquetec se uniram para atuar diretamente nos 434 municípios prioritários, no PR e MS. A iniciativa do programa Itaipu Mais que Energia conecta a sociedade para, coletivamente, identificar necessidades que melhorarão a qualidade de vida no território, unindo esforços em benefício da população.

Esse conjunto de ações no território do Itaipu Mais que Energia visam fortalecer e integrar as políticas públicas do Governo do Brasil nos municípios e instituições, em prol de uma agenda comum para a sustentabilidade.

Os Núcleos de Cooperação Socioambiental são parte dessa estratégia de ação, que foi estruturada em uma rede de 21 núcleos para conectar representantes de municípios, instituições, organizações e comunidades. São espaços de diálogo e aprendizagem, em que todos e todas trabalham juntos para encontrar soluções diante dos desafios socioambientais, promovendo a participação e a construção de um futuro mais sustentável.



Segurança alimentar no território - primeiros passos

A construção de uma rede de sustentabilidade e boas práticas

Convênio Linha Ecológica

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.

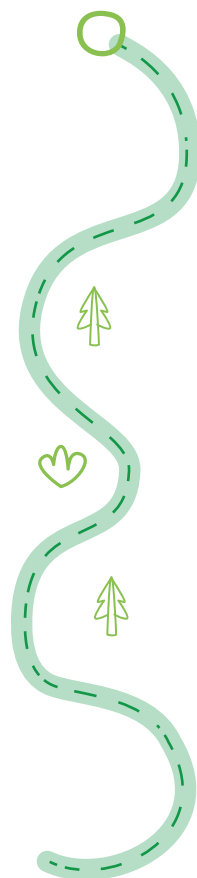
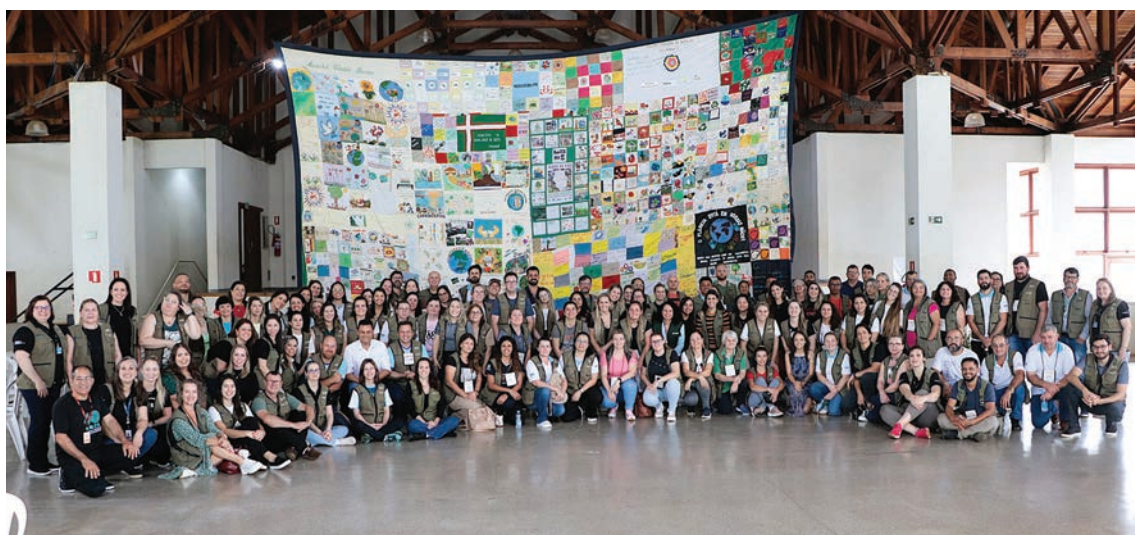


Foto 1 - Gestores Municipais de Educação Ambiental e Cultural do Convênio Linha Ecológica



Fonte - Convênio Linha Ecológica, 2026.



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, por meio 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



Fonte - Convênio Linha Ecológica, 2026.

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.

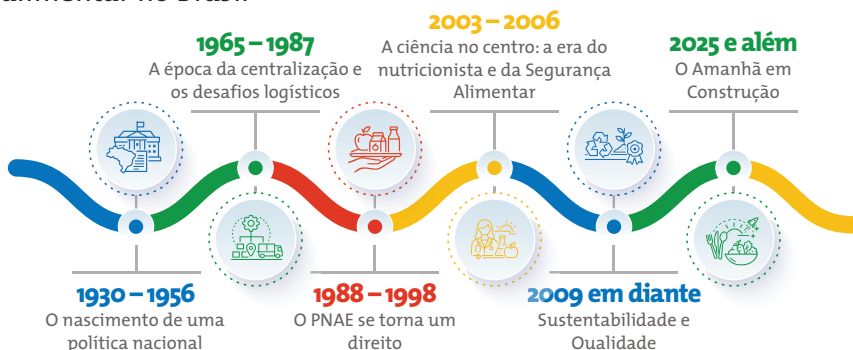


Alimentação escolar:

Nutrição que garante
direito e transforma cada
prato em aprendizado!



Linha do tempo da origem e consolidação da política de segurança alimentar no Brasil



Fonte: Itaipu Parquetec, 2026.

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.

Foto 3 - Composição digital ilustrativa



Fonte - ChatGPT, 2026.

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.

Foto 4 - Composição digital ilustrativa



Fonte - ChatGPT, 2026.

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.

Foto 5 - Composição digital ilustrativa



Fonte: ChatGPT, 2026.

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 a 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.

Foto 6 - Composição digital ilustrativa



Fonte - ChatGPT, 2026.

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.

Foto 7 - Composição digital ilustrativa



Fonte - ChatGPT, 2026.



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.



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.

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 8 - Momento formativo com as cozinheiras: aliando teoria e prática



Fonte: Convênio Linha Ecológica, 2026.

Foto 9 - Atividade prática entre cozinheiras e nutricionistas – fortalecimento de vínculos



Fonte: Convênio Linha Ecológica, 2026.

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 10 - Diálogo entre Gestores, Nutricionistas e Cozinheiras



Fonte: Convênio Linha Ecológica, 2026.



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



Fonte: Convênio Linha Ecológica, 2026.

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.

Capa do 1º Caderno de Receitas Saudáveis



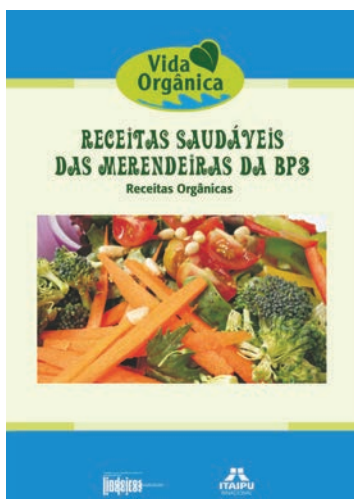
Fonte: Convênio Linha Ecológica, 2026.

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).

Capa do 2º Caderno de Receitas Saudáveis



Capa do 3º Caderno de Receitas Saudáveis



Capa do 4º Caderno de Receitas Saudáveis





Foto 12- Atividade prática com as cozinheiras plantando mudas de ervas condimentares



Fonte: Itaipu Parquetec, 2026.

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 de 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 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.

Foto 13 - Turma 1: Núcleo de Cooperação Socioambiental Centro e Campos Gerais/PR



Fonte: Itaipu Parquetec, 2026.

Foto 14 - Turma 2: Núcleo de Cooperação Socioambiental Norte Pioneiro e Norte Pioneiro I/PR



Fonte: Itaipu Parquetec, 2026.

- 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 86 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.

Foto 15 - Turma 3: Núcleo de Cooperação Socioambiental Litoral e Vale do Ribeira/PR



Fonte: Itaipu Parquetec, 2026.

Foto 16 - Turma 4: Núcleo de Cooperação Socioambiental Curitiba e Região Metropolitana e Sul/PR



Fonte: Itaipu Parquetec, 2026.

Foto 17 - Turma 5: Núcleo de Cooperação Socioambiental Sudeste e Sudoeste/MS



Fonte: Itaipu Parquetec, 2026.

Foto 18 - Turma 6: Núcleo de Cooperação Socioambiental Cantuquiriguaçu e Centro Sul/PR



Fonte: Itaipu Parquetec, 2026.



Foto 19 - Turma 7: Núcleo de Cooperação Socioambiental Sudoeste/PR



Fonte: Itaipu Parquetec, 2026.

Foto 20 - Turma 8: Núcleo de Cooperação Socioambiental Norte e Vale do Ivaí/PR



Fonte: Itaipu Parquetec, 2026.

Foto 21 - Turma 9: Núcleo de Cooperação Socioambiental Setentrão/PR



Fonte: Itaipu Parquetec, 2026.

Foto 22 - Turma 10: Núcleo de Cooperação Socioambiental Noroeste e Médio Noroeste/PR



Fonte: Itaipu Parquetec, 2026.

Foto 23 - Turma 11: Núcleo de Cooperação Socioambiental Entre Rios e Campo Mourão/PR



Fonte: Itaipu Parquetec, 2026.

Foto 24 - Turma 11: Núcleo de Cooperação Socioambiental Entre Rios e Campo Mourão/PR



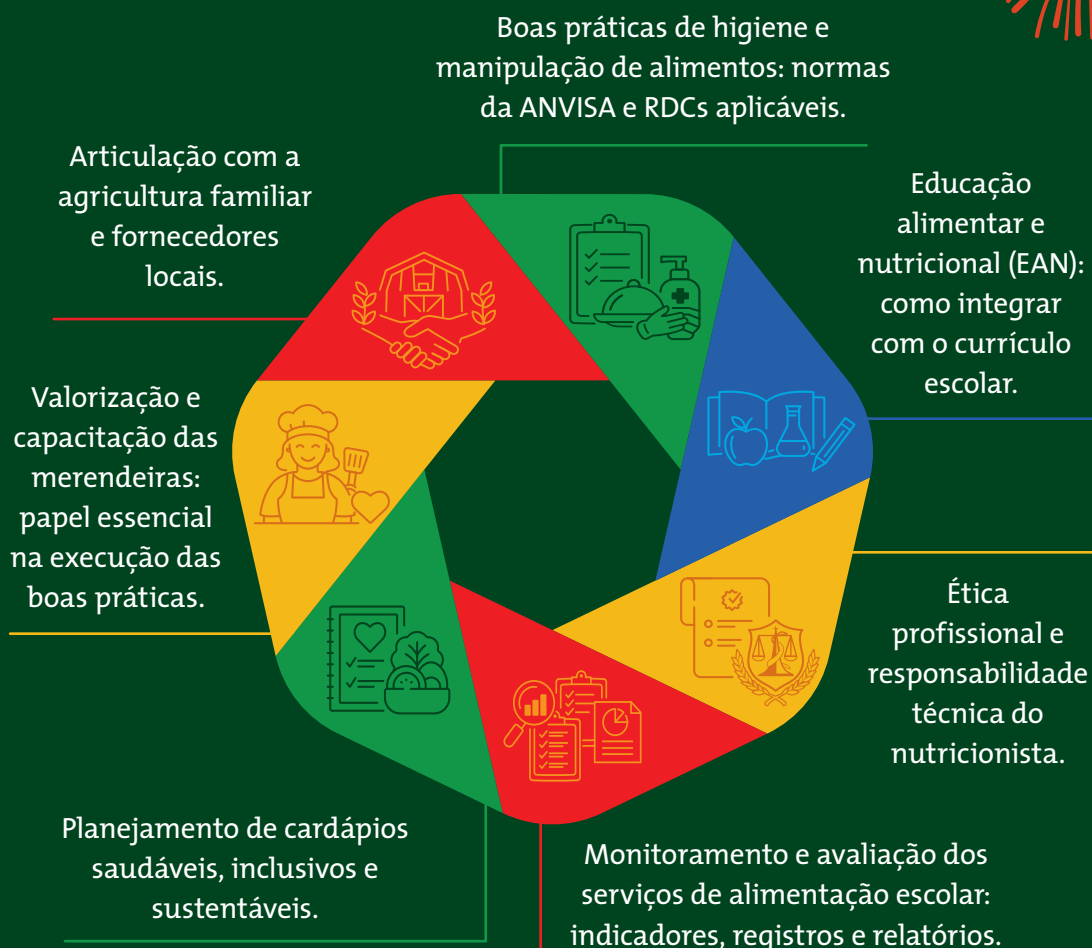
Fonte: Itaipu Parquetec, 2026.



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 em que 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/PR
1.4	Empreendedorismo: Mãos que Criam e Cuidam	Guarapuava/PR
1.5	Práticas de gestão em compras da agricultura familiar	Capitão Leônidas Marques/PR
1.6	Projeto Chás e Condimentos da Agricultura Familiar na alimentação escolar	Francisco Beltrão/PR
1.7	Promoção da Agricultura Familiar no PNAE: Uma Gestão Pública de Integração entre Alimentação Escolar, Sustentabilidade e Desenvolvimento Local	Matelândia/PR
1.8	Semeando organização: integração da agricultura familiar na alimentação escolar.	Assis Chateaubriand/PR
1.9	Oferta de frutas regionais - Conhecendo novos sabores	Paraíso do Norte PR



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 Iguaçu/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 Escola	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 - PR
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 - PR
3.35	Transição Nutricional e Saúde Escolar: Do Cenário Global à Realidade dos alunos matriculados na Rede municipal de Educação de Ibiporã-PR	Ibiporã- PR



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 - PR



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

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



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



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 - PR
6.2	Alimentar com Cuidado: Capacitação em Receitas Seguras	Dois Vizinhos - PR
6.3	Cardápios saudáveis, inclusivos e sustentáveis	Capitão Leônidas Marques - PR
6.4	Festividades saudáveis - Brincar, comer e aprender	Três Barras do Paraná - PR
6.5	Inclusão na alimentação escolar	Caarapó - PR
6.6	Inserção das Plantas Alimentícias Não Convencionais -Pancs na Alimentação Escolar	Entre Rios do Oeste - PR
6.7	Lista de alimentos aceitos para alunos com diagnóstico/ investigação de Transtorno de Espectro Autista - TEA e seletividade alimentar	Paranaguá- PR
6.8	O Segredo da Água: A História de Veggie, O Legume Sábio”	Guarapuava - PR



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



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

Nº	Tema	Município
7.1	Capacitação de Cozinheiras	Balsa Nova - PR
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 - PR

7.3 Encontro de merendeiras: Saindo da rotina Tomazina – Paraná

7.4 Mãos que Nutrem o Futuro

Pontal do Paraná
– PR

Prática de elaboração de receitas saudáveis -
7.5 Utilização de técnicas sem adição de açúcares e aproveitamento de alimentos Campo Bonito – PR

7.6 Segurança alimentar: Servidoras participam de treinamento e capacitação sobre manipulação de alimentos e boas práticas de higiene São José das Palmeiras– PR

7.7 Valorização de cozinheiras escolares

Capitão Leônidas
Marques – PR

Valorização e Capacitação das Merendeiras:
7.8 Ingrediente Fundamental para a Qualidade da Alimentação Escolar Godoy Moreira – PR



Escaneie o QR Code e tenha acesso aos relatos completos das Experiências Inspiradoras em nossa plataforma:

 <http://nucleosocioambiental.org.br>



eixos temáticos





**Articulação com a agricultura familiar e
fornecedores locais**



Cidade/Estado:

Irati - Paraná

Eficiência na Distribuição de Alimentos da Agricultura Familiar em Irati (Pr)



Equipe

- *Gleici Vudala CRN8 – 9872*
- *Isabelly Lopes – Coordenadora do Centro de Processamento*

Descrição:

Possui 42 unidades escolares e atende diariamente a 6.790 alunos.

Objetivo:

Para auxiliar na distribuição dos alimentos produzidos pela Agricultura Familiar do município, pois a dispersão das unidades escolares pelo território tornava o processo de entrega dos produtos oneroso, gerando fatores que contribuíam para a baixa adesão ao fornecimento.

Passos para implantação e consolidação:

Para superar esse obstáculo, a Secretaria Municipal de Educação estabeleceu uma parceria estratégica com a Secretaria Municipal da Agricultura, utilizando o Centro de Processamento de Alimentos Municipal. Este local funciona como um ponto logístico centralizado, equipado com a estrutura necessária para:

- Recebimento e Inspeção: Possui funcionários, balanças e área coberta para o recebimento dos produtos e verificação da qualidade;
- Armazenamento e Conservação: Conta com câmara fria, caixas de transporte e térmicas, e pallets para garantir a conservação ideal dos alimentos;
- Distribuição Otimizada: Utiliza veículos específicos (van para transporte de alimentos e caminhão refrigerado) e uma possui uma equipe para realizar este trabalho.

Resultados alcançados:

Essa centralização permite o recebimento unificado, a separação dos itens em kits específicos por unidade escolar e a entrega programada, que ocorre toda segunda e terça-feira. Assim, os alimentos chegam frescos, em conformidade com a solicitação do Setor de Alimentação Escolar - quanto ao tipo e peso -, e em boas condições para o preparo da merenda semanal. Também contribui para a resolução de outras questões:

- A redução do intenso fluxo de pessoas e veículos nas unidades escolares, comprometendo a segurança devido ao maior número de acessos às instituições;
- Dificuldade na coordenação e controle das entregas, o que gerava retrabalho devido à necessidade de pesagem em cada unidade e à troca de produtos inadequados.





Cidade/Estado:

Francisco Beltrão - Paraná

Projeto Chás e Condimentos da Agricultura Familiar na alimentação escolar



Equipe

- Joelen Raiana Favaro Ries CRN8 – 8209
- Ana Paula Defant – CRN8 10181



Descrição:

Possui 42 unidades escolares e atende diariamente a 10811 alunos.

Objetivo:

O projeto surgiu da necessidade de tornar a alimentação escolar mais saudável e diversificada, reduzindo o uso de chá mate e eliminando o açúcar nos CMEIs. A iniciativa buscou melhorar a aceitação das bebidas e qualificar os temperos, valorizando produtos da agricultura familiar local.

Passos para implantação e consolidação:

- Articulação entre Secretaria de Educação, Secretaria de Agricultura e Cooperativa da Agricultura Familiar (COOPAFI).
- Planejamento da inclusão de chás naturais e condimentos no cardápio da alimentação escolar conforme diretrizes do PNAE;
- Organização da produção, secagem e embalagem dos produtos pela agricultura familiar;
- Testes de aceitação nas escolas, com uso de Stevia para retirada do açúcar dos chás;
- Ampliação do projeto e adaptação do preparo para atender grandes quantidades nas unidades escolares.

Resultados alcançados:

- Maior diversidade de chás naturais e sabores na alimentação escolar;
- Retirada total do açúcar das bebidas nos CMEIs, com melhor aceitação das crianças por meio do uso da folha de Stevia;
- Redução do consumo de sal com a utilização de sal temperado e condimentos naturais;
- Melhoria na qualidade dos temperos utilizados, como açafrão e colorau;
- Fortalecimento da agricultura familiar local e valorização da produção do município.





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



Cidade/Estado:

Pinhais - Paraná

Certificação de qualidade das cozinhas da alimentação escolar de pinhais



Equipe

- *Adriana Schlafner* CRN8 – 1295
- *Adriana Rosa Belloy* CRN8 – 481
- *Fernanda Mattos Pierin* CRN8 – 2245
- *Fernanda Tananh Thomazi* CRN8 – 6629
- *Gizleyangela Goese* CRN8 – 11381
- *Jeniffer Buzzatto* CRN8 – 12425
- *Silvia Leticia Marcarini* CRN8 – 5613



Descrição:

Possui 44 unidades escolares e atende diariamente a 13.900 alunos

Objetivo:

A certificação de qualidade foi criada para melhorar as condições higiênico sanitárias das cozinhas escolares, alinhando-as às Resoluções RDC 216/2004 e RDC 275/2002, padronizar a avaliação das cozinhas e os processos de Boas Práticas de Fabricação e Manipulação de Alimentos.

Passos para implantação e consolidação:

Diagnóstico inicial: avaliação das condições higiênico sanitárias das cozinhas e identificação de principais não conformidades;

Estruturação: definição de critérios de avaliação, sistema de pontuação e adaptação do Relatório de Supervisão e regras de certificação;

Capacitação: treinamento das equipes sobre Boas Práticas de Fabricação e Manipulação de Alimentos e orientações sobre as regras da certificação;

Supervisão: visitas periódicas das nutricionistas para aplicar avaliações, registrar resultados e acompanhar o desempenho mensal;

Resultados: cálculo da média anual, elaboração de rankings, certificação das unidades com entrega de certificados, troféus e medalhas, e revisão do programa para melhorias.

Resultados alcançados:

1. Melhorias higiênico sanitárias: maior adesão das funcionárias às normas estabelecidas pelas RDC nº 216/2004 e nº 275/2002 nas cozinhas escolares;
2. Valorização das equipes: aumento do engajamento e da motivação das funcionárias por meio da certificação das cozinhas, entrega de troféus às unidades mais bem classificadas e medalhas individuais às funcionárias;
3. Supervisão periódica: identificação e correção de não conformidades, contribuindo para a padronização dos processos;
4. Melhoria contínua: aperfeiçoamento das práticas de higiene pessoal e ambiental, armazenamento, preparo e distribuição dos alimentos;
5. Fortalecimento da qualidade: adoção de práticas mais seguras e eficientes e reconhecimento do trabalho das equipes.





Cidade/Estado:

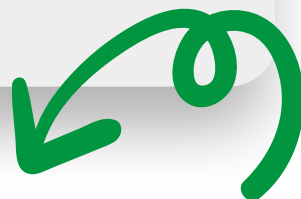
Francisco Beltrão - Paraná

Projeto Leite e Queijo na Escola do Campo



Equipe

- Joelen Raiana Favaro Ries CRN8 – 8209
- Ana Paula Defant CRN8 - 10181



Descrição:

Possui 42 unidades escolares e atende diariamente a 10800 alunos.

Objetivo:

A experiência surgiu para despertar o interesse de crianças e jovens do meio rural pela sucessão familiar e pela produção de leite e derivados com qualidade, fortalecendo o conhecimento sobre boas práticas de fabricação e valorizando a produção regional.

Passos para implantação e consolidação:

- Estabelecimento de parceria entre o município e a UTFPR para desenvolvimento das capacitações;
- Planejamento das oficinas com conteúdo teórico sobre produção de leite, história do queijo colonial e boas práticas de fabricação;
- Realização de atividades teóricas nas escolas do campo, integradas à disciplina de Desenvolvimento Rural Sustentável;
- Desenvolvimento de aulas práticas no laboratório da UTFPR, com produção de derivados do leite;
- Ampliação gradual do projeto para mais escolas do campo, fortalecendo o interesse pela sucessão familiar e produção com qualidade.

Resultados alcançados:

- Despertar do interesse dos alunos do campo pela sucessão familiar e pela produção rural;
- Ampliação do conhecimento sobre produção de leite e fabricação de derivados;
- Maior compreensão e aplicação das boas práticas de fabricação e manipulação de alimentos;
- Valorização da produção de queijo e derivados do leite da região Sudoeste do Paraná;
- Fortalecimento da parceria entre escolas, município e universidade, promovendo aprendizagem teórica e prática.





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



Cidade/Estado:

Palotina - Paraná

Alimentação Adequada, para um Futuro Mais Saudável



Equipe

- Rosicler Mafacioli CRN8 – 268
- Daniela Nava da Palma – CRN8 2508
- Solange Piccin Breitenbach – CRN8 4719



Descrição:

Possui 17 unidades escolares e atende em torno de 4 mil alunos.

Objetivo:

A educação nutricional fomenta escolhas alimentares mais conscientes e saudáveis. O incentivo e contato com frutas diferentes cria memória de saberes e sabores. É uma atividade que podemos trabalhar com alunos desde infantil 2 até o 5º ano. Melhorando a aceitação dos cardápios.

Passos para a implementação e consolidação:

Divulgamos o projeto e esperamos as unidades escolares solicitarem a atividade. Cada turma trabalhada era um novo desafio e a divulgação de cada turma despertava o interesse de outra unidade escolar em fazer parte do projeto.

Resultados alcançados:

Maior conhecimento dos alunos sobre alimentação saudável com mudança de hábitos alimentares na escola e em casa além do contato dos alunos com frutas e verduras.





Cidade/Estado:

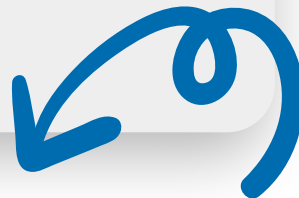
Marialva - Paraná

A arte de se alimentar bem



Equipe

• *Roberta Boschini Zuccoli Nogueira CRN8 – 2643*



Descrição:

14 unidades escolares e atende aproximadamente 4300 alunos.

Objetivo:

A proposta surgiu em decorrência do aumento de estudantes com seletividade alimentar e da necessidade de preparo da equipe escolar para lidar adequadamente com essas situações.

Passos para a implantação e consolidação:

A metodologia do projeto baseou-se em abordagem interprofissional para identificar demandas relacionadas à seletividade alimentar nas instituições municipais. Foram realizadas reuniões com assessores pedagógicos, a nutricionista, a terapeuta ocupacional e as psicólogas para levantamento das dificuldades observadas. Em seguida, elaborou-se questionário para identificar alunos com seletividade alimentar e

suas particularidades. Com base nos dados, promoveu-se capacitação aos profissionais, com orientações práticas de manejo alimentar. Também foram sugeridas práticas institucionais acompanhadas tecnicamente e realizada divulgação sobre alimentação escolar para pais, responsáveis e comunidade.

Resultados alcançados:

As ações desenvolvidas contribuíram para melhorar a condução de casos de seletividade alimentar em parte das instituições acompanhadas, com relatos de avanços na aceitação alimentar e maior segurança dos profissionais no manejo das refeições. Em alguns casos, observou-se manutenção das dificuldades, demonstrando a complexidade do tema e a necessidade de acompanhamento contínuo e integrado entre escola, família e equipe técnica.





Ética profissional e responsabilidade técnica do nutricionista



Cidade/Estado:

Realeza - Paraná

Organização das festividades escolares dentro das diretrizes do PNAE no município de Realeza/PR



Equipe

- Mayara Pryscila Borsa CRN8 – 9802



Descrição:

Possui 12 unidades escolares e atende diariamente mais de 2 mil alunos.

Objetivo:

Garantir que as festividades escolares respeitem as diretrizes do PNAE, retirando alimentos ultraprocessados, promovendo alimentação saudável e estabelecendo normas claras para as instituições escolares, com apoio do CAE e segurança técnica para a atuação do nutricionista.

Passos para a implementação e consolidação:

Diagnóstico das práticas alimentares nas festividades escolares e identificação da presença de alimentos ultraprocessados.

- Discussão técnica e alinhamento com o Conselho de Alimentação Escolar (CAE) e gestão municipal sobre as diretrizes do PNAE.

- Elaboração e publicação do Decreto Municipal nº 4.792/2024, estabelecendo normas para a oferta de alimentos nas festividades.
- Orientação e sensibilização das equipes escolares sobre alimentação saudável e adequação das comemorações.
- Monitoramento contínuo das ações pela nutricionista responsável e pelo CAE, garantindo cumprimento da legislação.

Resultados alcançados:

- Implantação de decreto municipal que padronizou as festividades escolares conforme as diretrizes do PNAE.
- Retirada de alimentos ultraprocessados das comemorações escolares, priorizando alimentos in natura e preparações caseiras.
- Fortalecimento da educação alimentar e nutricional nas instituições, integrando festividades ao processo pedagógico.
- Maior segurança técnica e jurídica para as instituições e para a atuação do nutricionista responsável pelo PNAE.
- Atuação efetiva do Conselho de Alimentação Escolar (CAE) no apoio, fiscalização e consolidação da prática.



Semana na Criança
Suco Natural de Laranja





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



Cidade/Estado:

Itaquiraí - Mato Grosso do Sul

Clique da merenda



Equipe

• Maria Eduarda Telemberg Sell Capilé CRN8 – 49384



Descrição:

Possui 04 unidades escolares e atende diariamente a 2534 alunos.

Objetivo:

A ação surgiu da necessidade de valorizar a alimentação escolar e dar visibilidade às refeições servidas nas escolas. A iniciativa busca aproximar a comunidade da realidade da merenda, promover transparência sobre o cardápio oferecido aos alunos e reconhecer o trabalho das merendeiras.

Passos para implantação e consolidação:

1. Organização de grupos de whatsapp com merendeiras de todas as unidades para envio diário de fotos das refeições servidas;
2. Utilização dos registros como ferramenta de acompanhamento do cardápio e das preparações realizadas nas escolas;

3. Seleção das imagens e envio do material para a equipe responsável pelas mídias da Secretaria de Educação;
4. Padronização das publicações com arte, identificação da escola e descrição da preparação servida;
5. Publicação diária nas redes sociais da Secretaria de Educação, garantindo continuidade da ação e divulgação da alimentação escolar.

Resultados alcançados:

- Ampliação da transparência sobre a alimentação escolar das escolas, permitindo que a comunidade acompanhe as refeições servidas aos alunos;
- Grande repercussão nas redes sociais da Secretaria de Educação, com interações e comentários positivos sobre a qualidade das refeições;
- Ampliação da visibilidade da alimentação escolar do município, com divulgação em sites e reportagens destacando a qualidade das preparações;
- Fortalecimento da valorização e do reconhecimento do trabalho das merendeiras, que passaram a receber elogios e maior estímulo no desenvolvimento de suas atividades;
- Valorização da agricultura familiar local, evidenciando a diversidade de alimentos frescos utilizados nas preparações e fortalecendo a produção do município.





Cidade/Estado:

Realeza - Paraná

Super Prato: missão desperdício zero



Equipe

- *Mayara Pryscila Borsa CRN8 – 9802*



Descrição:

O município possui 12 unidades escolares e atende diariamente mais de 2 mil alunos.

Objetivo:

Reduzir o desperdício de alimentos nas escolas municipais de forma lúdica e interativa, estimulando a conscientização e o consumo responsável.

Passos para implantação e consolidação:

Realizamos reuniões com a equipe escolar para apresentar o projeto, definir objetivos, organizar as etapas de coleta de dados e distribuir responsabilidades;

Promovemos a capacitação das manipuladoras e da equipe de apoio, abordando porcionamento adequado, incentivo ao consumo consciente e os procedimentos de coleta e registro dos resíduos alimentares;

Os professores foram sensibilizados para integrar o tema ao currículo, utilizando atividades pedagógicas relacionadas à alimentação saudável, sustentabilidade e redução do desperdício;

O projeto foi implementado com uma identidade lúdica nas turmas, incluindo a pesagem diária dos resíduos, registro semanal no banner e divulgação dos resultados;

Também realizamos ações contínuas de Educação Alimentar e Nutricional (EAN) e uma premiação simbólica para as turmas que apresentaram menor desperdício.

Resultados alcançados:

- Redução significativa do desperdício de alimentos nas escolas participantes;
- Maior conscientização das crianças sobre a importância da alimentação sustentável;
- Desenvolvimento do senso de responsabilidade e cooperação entre os alunos. Criação de um ambiente escolar mais sustentável e educativo;

O "Super Prato: Missão Desperdício Zero" transforma a alimentação escolar em uma verdadeira aventura, incentivando hábitos saudáveis e sustentáveis de forma criativa e divertida!





Planejamento de cardápios saudáveis, inclusivos e sustentáveis



Cidade/Estado:

Três Barras do Paraná - Paraná

Festividades saudáveis - Brincar, comer e aprender



Equipe

- *Simone Regina Basso Brandini* CRN8 – 2606
- *Emanoeli Moreschi Moreira* CRN8 – 5044



Descrição:

Possui 07 unidades escolares e atende diariamente aproximadamente 1300 alunos.

Objetivo:

A experiência de realizar festividades saudáveis surgiu da necessidade de adequar às comemorações escolares à nova legislação do PNAE, que incentiva a oferta de alimentos nutritivos no ambiente escolar. A proposta busca promover hábitos alimentares saudáveis também nos momentos de celebração.

Passos para implantação e consolidação:

- Apresentação da lei para gestores escolares, professores e comunidade escolar;
- Apoio do CAE (Conselho de Alimentação Escolar);
- Mudanças e adequações gradativas nos cardápios ofertados, inclusive adaptadas para patologias;

- Receitas adaptadas e divulgadas nos grupos de cozinheiras e direções;
- Folders e informativos publicados com essas informações no Portal da Transparência.

Resultados alcançados:

- Melhora geral na alimentação oferecida as crianças, com uma variedade grande de alimentos saudáveis e permitidos;
- Satisfação e alegria das crianças, com ótima aceitação no consumo;
- Redução do desperdício;
- Entendimento do que é uma alimentação saudável e equilibrada.





Cidade/Estado:

Caarapó - Mato Grosso do Sul

Inclusão na alimentação escolar



Equipe

- Denise Rubinho dos Santos Martins CRN3 – 48146
- Giovana Tiossi Capasso Bettini – CRN3 21655



Descrição:

Possui 17 unidades escolares e atende diariamente a 4.999 alunos.

Objetivo:

Com o aumento de alunos com neurodivergências, a seletividade alimentar associada se tornou muito frequente na alimentação escolar. Visando a inclusão plena deste grupo no ambiente escolar, surgiu a necessidade de criar um protocolo específico para adequações na alimentação escolar.

Passos para implantação e consolidação:

Com o objetivo de contribuir com a inclusão de alunos com TEA, síndromes genéticas e outras condições neurológicas garantir a equidade na alimentação escolar, foi elaborado e implantado um protocolo específico para atendimento de alunos com seletividade alimentar, no âmbito escolar. A elaboração foi realizada pelos profissionais da nutrição do programa de alimentação escolar do município de Caarapó (MS), com estratégias de escuta da família, modificação do cardápio, local de consumo e apresentação da refeição. Posteriormente, o protocolo foi disponibilizado e implantado à direção escolar,

profissionais de auxílio no desenvolvimento infantil, e professores de AEE, para ser aplicado a este grupo quando apresentada pela família a demanda.

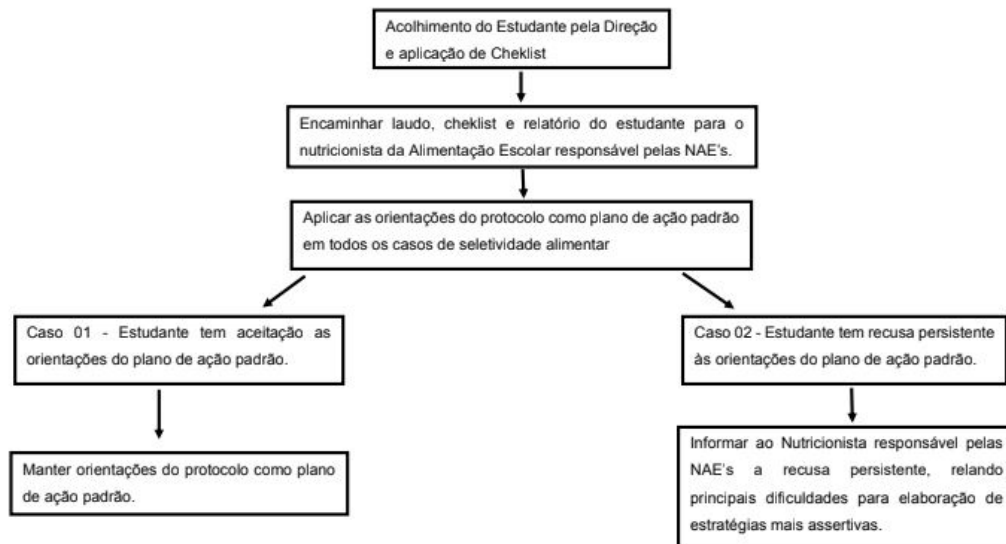
Resultados alcançados:

Foi observado que a direção escolar obteve resolutividade das dificuldades alimentares desse grupo de alunos, houve fortalecimento da comunicação com a família e propiciou trabalho interdisciplinar entre setor de alimentação escolar e educação especial, ainda, fortaleceu o tripé, escola, família e saúde, para o desenvolvimento global do aluno.

Também foi observada dificuldade na obtenção de diagnóstico e laudo de seletividade alimentar. Houve contribuição para a inclusão, o desenvolvimento e a garantia ao direito à alimentação escolar. Ainda, propõe-se que o protocolo elaborado seja validado pelos órgãos competentes, a fim de instruir a comunidade escolar, as famílias e a rede de saúde sobre como proceder nos casos de alunos com SA.

7. ANEXO II

FLUXOGRAMA DE MANEJO DO ESTUDANTE COM SELETIVIDADE ALIMENTAR





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



Cidade/Estado:

Tomazina – Paraná

Encontro de merendeiras: Saindo da rotina



Equipe

• Ellen Leal Ribeiro – CRN8 – 2654



Descrição:

Possui 06 unidades escolares e atende diariamente a 719 alunos.

Objetivo:

A prática surgiu da ideia de unir capacitação e momentos de troca de experiências e lazer para as merendeiras, através da realização de encontros anuais. Nosso desafio era resolver o sentimento de não pertencimento e falta de valorização da categoria.

Passos para implantação e consolidação:

O primeiro passo foi passar a ideia para o nosso Secretário da Educação, o qual se disponibilizou em ajudar a encontrar datas disponíveis para que todas pudessem participar sem acarretar prejuízos na rotina das escolas. O apoio do Executivo, para a disponibilidade financeira na execução, também foi importante. Em 2024, realizamos uma visita técnica a uma agroindústria de seleta de legumes e uma aula culinária de como utilizar os produtos na merenda escolar.

Resultados alcançados:

As merendeiras apresentaram uma maior motivação no trabalho e sentimento de valorização. O trabalho em equipe e a comunicação com o setor de alimentação se tornou mais próximo e diário.





Cidade/Estado:

Pontal do Paraná – Paraná

Mãos que Nutrem o Futuro: Boas Práticas Sustentáveis na Alimentação Escolar de Pontal do Paraná.



Equipe

- *Thais Bordenowsky da Silva* CRN8 – 3821
- *Vitória de Araujo Marques Dengo* CRN8 14391



Descrição:

Possui 23 unidades escolares e atende diariamente a 4200 alunos.

Objetivo:

A iniciativa surgiu da necessidade de qualificar as merendeiras e merendeiros para aperfeiçoar o preparo das refeições escolares, reduzir o uso de açúcar, aumentar a aceitação de alimentos nutritivos e fortalecer práticas de segurança alimentar e sustentabilidade nas cozinhas escolares.

Passos para implantação e consolidação:

1. Planejamento intersetorial entre Secretaria Municipal de Educação, Vigilância Sanitária Municipal e parceiros institucionais;
2. Realização de capacitações presenciais abordando alimentação saudável, sustentabilidade e boas práticas de manipulação;

3. Desenvolvimento de oficinas culinárias práticas com chef de cozinha, focadas em receitas nutritivas e sem adição de açúcar;
4. Elaboração colaborativa de cartilha educativa com orientações técnicas e receitas desenvolvidas nas oficinas;
5. Distribuição da cartilha, acompanhamento das práticas nas unidades escolares e certificação das merendeiras participantes.

Resultados alcançados:

1. Ampliação do repertório culinário das merendeiras e merendeiros da rede municipal;
2. Inserção de preparações saudáveis e sem adição de açúcar no cardápio dos CMEIs;
3. Maior aceitação de alimentos nutritivos anteriormente pouco consumidos pelas crianças;
4. Fortalecimento das boas práticas de higiene, manipulação e segurança alimentar;
5. Produção e distribuição de cartilha educativa, consolidando material permanente de apoio e replicação da iniciativa.





Material Consultado

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 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. **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. **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. **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 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.

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

BRASIL. Ministério da Saúde. **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.

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