

Experiências Inspiradoras na Educação Alimentar

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



**COMER
BEM É UM
DIREITO**

**NUTRIR
É EDUCAR**





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 / Itaípu Parquetec, Itaípu Binacional, Conselho de Desenvolvimento dos Municípios Lindeiros; organização Rosani Borba *et al.* - Foz do Iguaçu, PR : Itaípu 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 Zaviłenski 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, Guáira, Marechal Candido Rondon, Santa Helena, Missal, São Miguel do Iguazu, Medianeira, Santa Terezinha de Itaipu, Diamante D'Oeste, São José das Palmeiras, Terra Roxa e Foz do Iguazu, 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.

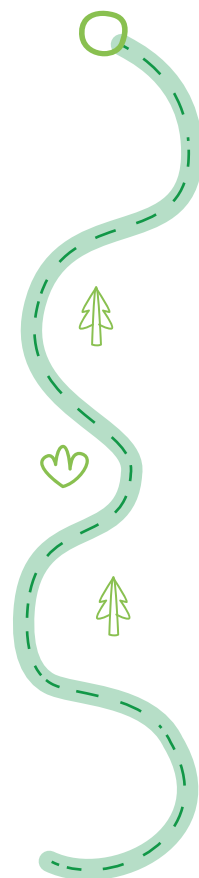
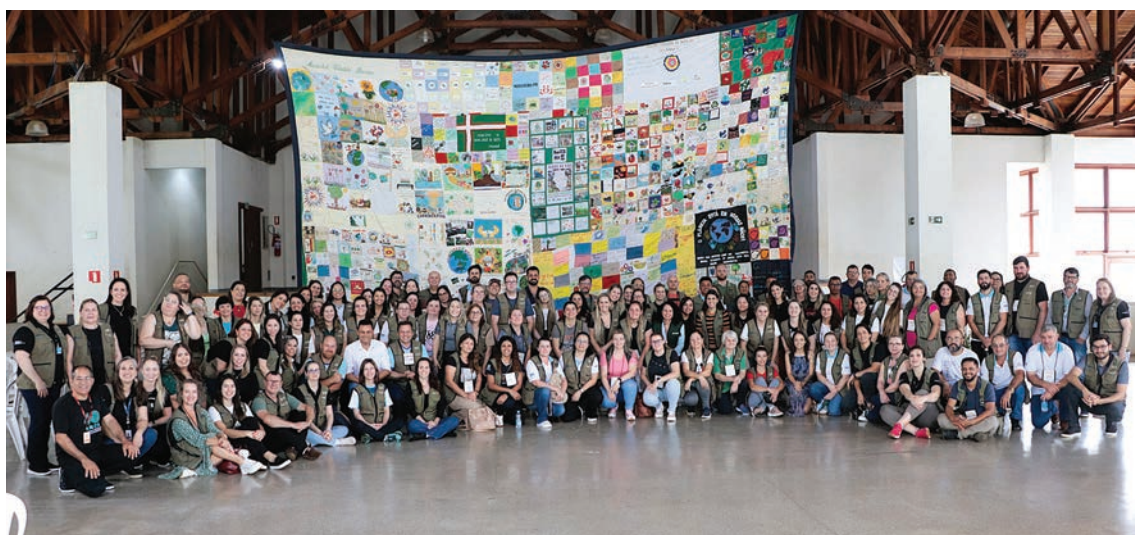


Foto 1 - Gestores Municipais de Educação Ambiental e Cultural do Convênio Linha Ecológica



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.

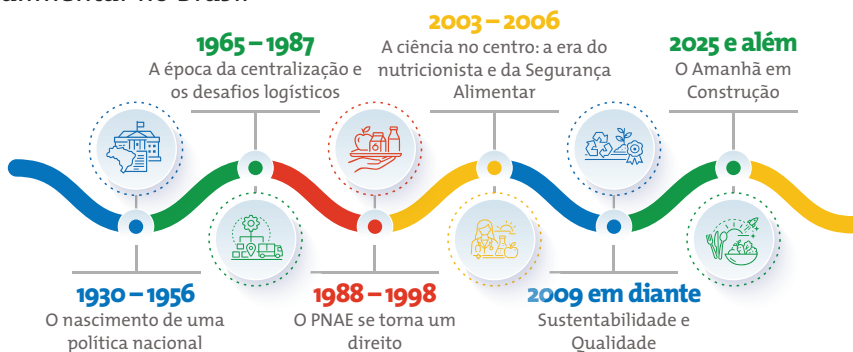


Alimentação escolar:

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





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.

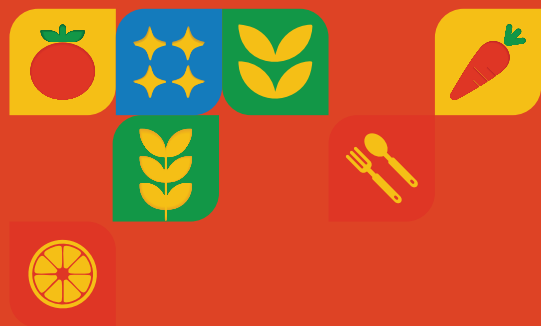
Rumo ao processamento zero – A saúde do estudante é a prioridade absoluta. A Resolução CD/FNDE nº 3/2025 (proposta) estabelece metas audaciosas para os próximos anos, reduzindo gradualmente o limite de alimentos processados e ultraprocessados para apenas 10% em 2026. Essa medida coloca o Brasil na liderança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

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



Fonte: Convênio Linha Ecológica, 2026.

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 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

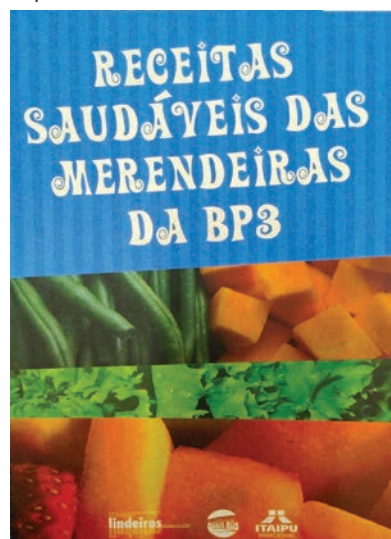


Fonte: Convênio Linha Ecológica, 2026.

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 Ivai/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.

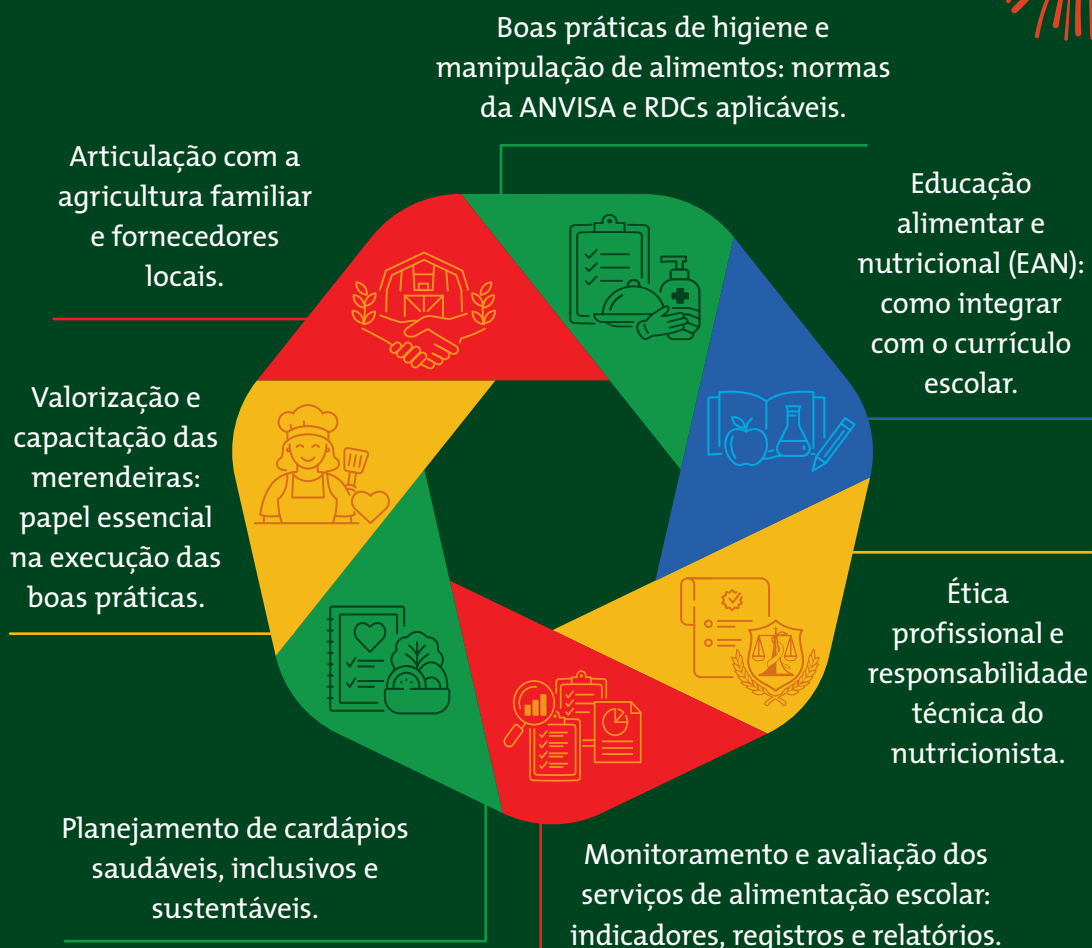


Experiências Inspiradoras na Alimentação Escolar no Território dos Núcleos de Cooperação Socioambiental



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 Iguçu/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/MS
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	Itaquirai - 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



SUMÁRIO

Articulação com a agricultura familiar e fornecedores locais 8

Do Campo à Escola: Agricultura Familiar na Alimentação Escolar de Mercedes	9
Do Campo ao prato	11
Eficiência na Distribuição de Alimentos da Agricultura Familiar	13
Empreendedorismo: Mãos que Criam e Cuidam	16
Práticas de gestão em compras da agricultura familiar	18
Projeto Chás e Condimentos da Agricultura Familiar na alimentação escolar.....	20
Promoção da Agricultura Familiar no PNAE: Uma Gestão Pública de Integração entre Alimentação Escolar, Sustentabilidade e Desenvolvimento Local.....	22
Semeando organização: integração da agricultura familiar na alimentação escolar.....	25

Boas práticas de higiene e manipulação de alimentos: normas da ANVISA e RDCs aplicáveis 27

Projeto Alimentação sem risco	28
Certificação de qualidade das cozinhas da alimentação escolar de pinhais	30
Conselheiros em cozinhas escolares	33
Cozinha de ouro	35
Cronograma de limpeza das cozinhas das instituições escolares.....	37

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.....	39
Educação permanente.....	41
Entre Saberes e Sabores: Visitas Técnicas que Nutrem Qualidade e Cuidado. Gestão que alimenta resultados.....	43
PNAE - Implantação da cozinha central no município de Nova Prata do Iguaçu, Paraná.....	46
Projeto Leite e Queijo na Escola do Campo.....	48

Educação alimentar e nutricional (EAN): como integrar com o currículo escolar..... 50

A arte de se alimentar bem	51
Alimentação adequada, para um futuro mais saudável.....	53
Alimentação saudável e monitoramento nutricional na escola de educação especial multi-educar	55
“Alimentos que Educam: Saúde, Cultura e Poesia na Escola”.....	57
Articulando atores sociais na Educação Alimentar e Nutricional.....	59
Banco de vídeos: Do Campo ao Prato	61
Biodigestor.....	63
Boas Práticas de Educação Alimentar e Nutricional na rede municipal de ensino do município de Francisco Alves.....	65
Ciclo de Aprendizagem Contínua em Educação Alimentar e Nutricional (EAN) e Segurança Alimentar e Nutricional (SAN): formação continuada para fortalecimento do PNAE na rede municipal.....	67
Comida que Ensina: a Horta como Sala de Aula	70
Conhecendo as frutas	72

Contação de Histórias	74
Cozinhando com Frações	76
Comer Consciente: Valorizando cada grão	78
Descasque mais e desembale menos	80
Do Campo à Mesa: Conhecendo e saboreando as frutas	82
Do Prato à Sala de aula: a Integração da Educação Alimentar e Nutricional nas Escolas de Vitorino	84
Família na Escola	86
“Fome de quê?” ações educativas sobre alimentação e nutrição nas escolas e CMEIs da rede municipal de Guarapuava-Pr.....	88
Identificação das intolerâncias e alergias alimentares	90
Kit Itinerante de Educação Alimentar e Nutricional (EAN)	92
Nutricionista como Coordenadora de Ações de Educação Alimentar e Nutricional.....	94
Oficina de Educação Nutricional	96
“O Jardim Encantado da Alimentação” – Teatro Lúdico com Frutinilda e Verdurilda	98
Tempo de comer, tempo de brincar: reorganização do momento da alimentação escolar como estratégia de Educação Alimentar e Nutricional em horário letivo.	100
O Peso do Desperdício: Alunos descobrindo o impacto das sobras da merenda	102
Pequenos Gestos, Grandes Hábitos: educação alimentar na infância	104
Pergunte pra nutri	106
Projeto Nutrir Ivaiporã: Educação nutricional na escola	108
Projeto Sementinha da Inclusão	110
Recriando a nossa História: da horta para a mesa.....	112

Selo “CMEI Amigo do Bebê Rolandense”	114
Aprender a escolher: o autosserviço como estratégia de Educação Alimentar e Nutricional (EAN) na alimentação educacional.	116
Toda Semente tem um Segredo - Projeto Pinhão	118
Transição Nutricional e Saúde Escolar: Panorama dos alunos matriculados na Rede Municipal de Educação de Ibiporã-PR.....	120

Ética profissional e responsabilidade técnica do nutricionista 122

Organização das festividades escolares dentro das diretrizes do PNAE no município de Realeza/PR	123
---	-----

Monitoramento e avaliação dos serviços de alimentação escolar: indicadores, registros e relatórios 125

Clique da Merenda.....	126
Controle e Conformidade da Alimentação Escolar.....	128
Diagnóstico nutricional dos educandos da rede municipal de educação de almirante Tamandaré	130
Promoção do direito à saúde de educandos com agravos nutricionais por meio de atendimento intersetorial multiprofissional.....	132
Foto do prato do dia	134
Padronização do recebimento de carnes para alimentação escolar	136
Reduzindo sobras na merenda escolar.....	138
Protocolo de atendimento á seletividade alimentar em Castro: Avaliação das ferramentas e aplicabilidade	140
Super Prato: missão desperdício zero.....	142

Teste de aceitabilidade tecnológico	144
Avaliação e monitoramento das boas práticas através de visita técnica....	146

Planejamento de cardápios saudáveis, inclusivos e sustentáveis..... **148**

Sabores que Viram Memórias: Alimentação Saudável na Semana das Crianças	149
Alimentar com Cuidado: Capacitação em Receitas Seguras	151
Cardápios saudáveis, inclusivos e sustentáveis	153
Festividades saudáveis - Brincar, comer e aprender	155
Inclusão na alimentação escolar	157
Inserção das Plantas Alimentícias Não Convencionais -Pancs na Alimentação Escolar	159
Lista de alimentos aceitos para alunos com diagnóstico/ investigação de Transtorno de Espectro Autista - TEA e seletividade alimentar	161
Oferta de frutas regionais - Conhecendo novos sabores.....	163
“O Segredo da Água: A História de Veggie, O Legume Sábio”	165
Páscoa com significado: Trabalho educacional aliando a simbologia da Páscoa; A Partilha e os Alimentos-símbolos.....	167
Planejando Cardápios Sustentáveis, Nutritivos e Bioativos para a Alimentação Escolar	169
Sal verde: Estratégia para o uso de ervas aromáticas na alimentação escolar	172
Sustentabilidade e Sabor: A Tilápia da Agricultura Familiar no Prato dos Alunos de Castro	174
Sustentabilidade que Alimenta: Integração do Pescado Local ao PNAE como Estratégia de Segurança Alimentar em Pontal do Paraná – PR	176

Valorização e capacitação das merendeiras: papel essencial na execução das boas práticas 178

Capacitação de manipuladores de alimentos: Boas práticas de fabricação e manipulação de alimentos	179
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	181
Encontro de merendeiras: Saindo da rotina	183
Mãos que Nutrem o Futuro: Boas Práticas Sustentáveis na Alimentação Escolar de Pontal do Paraná	185
Prática de elaboração de receitas saudáveis - Utilização de técnicas sem adição de açúcares e aproveitamento de alimentos	187
Segurança alimentar: Servidoras participam de treinamento e capacitação sobre manipulação de alimentos e boas práticas de higiene...	189
Valorização de cozinheiras escolares	191
Valorização e Capacitação das Merendeiras: Ingrediente Fundamental para a Qualidade da Alimentação Escolar	193



Articulação com a agricultura familiar e fornecedores locais



Cidade/Estado:

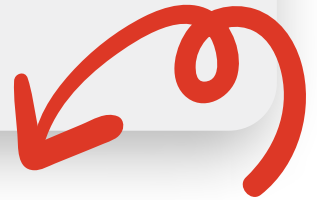
Mercedes/PR

Do Campo à Escola: Agricultura Familiar na Alimentação Escolar de Mercedes



Equipe

• *Jéssica Fernanda Kwieczynski CRN8 16041*



Objetivo:

Fortalecer a agricultura familiar local por meio da alimentação escolar, garantindo às crianças acesso diário a alimentos frescos, seguros e diversificados, promovendo segurança alimentar e nutricional, valorização da produção local e geração de renda para os agricultores familiares.

Passos para a implementação e consolidação:

A implantação da experiência ocorreu a partir do compromisso da gestão municipal em fortalecer a aquisição de alimentos da agricultura familiar para a alimentação escolar. O município adota como referência o valor do repasse do Programa Nacional de Alimentação Escolar, garantindo que pelo menos o equivalente a esse montante seja investido na compra de produtos da agricultura familiar, inclusive com acréscimo de recursos próprios. Foi estruturado um

planejamento intersetorial entre as Secretarias de Educação, Agricultura e Administração. Os produtores organizam-se por meio da APROMER e contam com suporte técnico do IDR-Paraná. A logística foi fortalecida com a Central de Recebimento, com apoio da SEAB.

Resultados alcançados:

A experiência fortaleceu a alimentação escolar e o desenvolvimento rural do município. Atualmente, cerca de 59 itens da agricultura familiar são fornecidos regularmente para as escolas, garantindo refeições mais frescas, variadas e nutricionalmente equilibradas às crianças da rede municipal. O projeto também contribuiu para o fortalecimento da renda de 18 agricultores familiares, oferecendo mercado seguro para sua produção e incentivando a permanência das famílias no campo. Em 2025, o investimento do município na agricultura familiar destinada à alimentação escolar ultrapassou R\$ 250 mil, evidenciando o compromisso da gestão com a valorização da produção local.





Cidade/Estado:

Ventania/PR

Do Campo ao prato



Equipe

- *Luciana Soares Vargas CRN 8/5607*
- *Enaira Regina Souza dos Santos CRN 8/11369*



Descrição:

Possui 08 unidades escolares e atende diariamente 1300 alunos.

Objetivo:

O Município não investia o mínimo de 30% do repasse do FNDE em a Agricultura Familiar. Recentemente o percentual exigido aumentou para 45%. Em 2015, usava apenas 9,20%. Assim, iniciamos as articulações para ampliar a quantidade e variedade de itens oferecidos para compor a alimentação escolar.

Passos para implantação e consolidação:

Contato com a Secretaria Municipal de Agricultura para estimular e ampliar o número de produtores locais a fazer parte das chamadas públicas trabalho do Instituto de Desenvolvimento Rural do Paraná (IDR-PR) para organizar os

documentos e auxílio no Planejamento dos Projetos e Reuniões com Produtores locais, associações familiares e cooperativas familiares da região para conhecerem o PNAE e as reais necessidades e demandas do município.

Resultados alcançados:

Em 2025, o percentual de investimento com a Agricultura Familiar passou para 90,6%. Esse avanço é resultado da união e dedicação da Nutricionista, da Secretaria Municipal de Agricultura do Instituto de Desenvolvimento Rural do Paraná (IDR-PR), assim como o compromisso assumido pelos produtores locais, associações e cooperativas familiares em oferecer variedade e quantidade de alimentos seguros para os nossos escolares. Hoje temos a oferta de leite integral pasteurizado, frutas, polpas de frutas para sucos, além de mais verduras e legumes, não produzidos no município.





Cidade/Estado:



Irati/PR

Eficiência na Distribuição de Alimentos da Agricultura Familiar



Equipe

- *Gleici Vudala CRN8 987*
- *Letícia Roanita Domanovski CRN8 13590*



Descrição:

Possui 42 unidades escolares e atende diariamente a 6.790 alunos.

Objetivos:

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 a 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:

1. Recebimento e Inspeção: Possui funcionários, balanças e área coberta para o recebimento dos produtos e verificação da qualidade.
2. Armazenamento e Conservação: Conta com câmara fria, caixas de transporte e térmicas, e pallets para garantir a conservação ideal dos alimentos.
3. 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:

1. A redução do intenso fluxo de pessoas e veículos nas unidades escolares, comprometendo a segurança devido ao maior número de acessos às instituições.
2. 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:

Guarapuava/PR

Empreendedorismo: Mãos que Criam e Cuidam



Equipe

- *Patrícia Chiconatto CRN-8 5616*
- *Simone Conrado CRN-8 3095*
- *Simone Koga Amano CRN-8 4796*
- *Kamila de Oliveira Munhoz CRN-8 1043*



Descrição:

Possui 75 unidades escolares e atende 21 mil alunos.

Objetivos:

A horta escolar foi elaborada como ação do Projeto “Empreendedorismo: Mãos que Criam e Cuidam”, que faz parte do Programa Empreendedorismo e Sustentabilidade, desenvolvido nas oficinas de Empreendedorismo das escolas de tempo integral do município.

Passos para a implantação e consolidação:

1. Parceria público-privada para realização da ações;

2. Levantamento das demandas institucionais (pedagógicos e alimentares);
3. Necessidade de despertar na comunidade escolar as habilidades empreendedoras com foco na sustentabilidade;
4. Promoção das experiências práticas de aprendizagem, buscando o incentivo à alimentação saudável e à valorização do meio ambiente.

Resultados alcançados:

1. Envolvimento da comunidade e o compromisso ambiental;
2. Reforço do papel das oficinas de empreendedorismo na formação cidadã dos alunos;
3. Foco nos alunos como protagonistas, desenvolvendo um olhar criativo e sustentável sobre o território onde vivem.





Cidade/Estado:



Capitão Leônidas Marques/PR

Práticas de gestão em compras da agricultura familiar



Equipe

- *Élister Lílian Brum Balestrin Fanin CRN8 – 3650*



Descrição:

Possui 9 unidades escolares e atende diariamente 1980 alunos.

Objetivo:

A experiência surgiu para atender às exigências do Art. 14 da Lei nº 11.947/2009, visando seu cumprimento e à melhoria da qualidade do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), bem como ao fortalecimento da agricultura familiar por meio da aquisição de alimentos produzidos localmente.

Passos para implementação e consolidação:

1. Em 2010 iniciou a implantação das compras da agricultura familiar para a alimentação escolar. Houve articulação entre Secretaria de Educação, Agricultura, Pecuária e Meio Ambiente, Instituto de Desenvolvimento Rural

do Paraná, Sindicato de Trabalhadores Rurais e Secretaria de Administração (Compras, Licitação e Financeiro).

2. A Secretaria de Educação, por meio da nutricionista responsável pela alimentação escolar, coordenou o processo.
3. Agricultores foram mobilizados e realizou-se a primeira chamada pública em 2010, com sete participantes (8,26% dos recursos do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação - FNDE).
4. O município atendeu ao Art. 14 da Lei nº 11.947 de 2009 em 2012 e, desde 2019, investe 100% dos recursos federais.

Resultados alcançados:

1. Investimento de 100% dos recursos federais do PNAE na compra de alimentos da agricultura familiar, com complementação de recursos municipais.
2. Melhoria da qualidade da alimentação escolar e ampliação da oferta de gêneros alimentícios locais e aumento da renda de agricultores familiares.
3. O município foi reconhecido pelo FNDE como destaque no Paraná na execução do PNAE, resultando na participação e vitória no Reality Show Merendeiras do Brasil e na participação da nutricionista e da merendeira em intercâmbios científicos sobre alimentação escolar no Panamá e na Itália.
4. Consolidação de uma gestão democrática e participativa do Programa, com articulação de atores sociais, fortalecendo o Desenvolvimento Rural Sustentável.





Cidade/Estado:

Francisco Beltrão/PR

Projeto Chás e Condimentos da Agricultura Familiar na alimentação escolar



Equipe

- Joelen Raiana Favaro Ries CRN 8209
- Ana Paula Defant CRN 10181



Descrição:

Possui 42 unidades escolares e atende diariamente a 10811 alunos.

Objetivos:

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 a implantação e consolidação:

1. Articulação entre Secretaria de Educação, secretaria de Agricultura e Cooperativa da Agricultura Familiar (COOPAFI).

2. Planejamento da inclusão de chás naturais e condimentos no cardápio da alimentação escolar conforme diretrizes do PNAE.
3. Organização da produção, secagem e embalagem dos produtos pela agricultura familiar.
4. Testes de aceitação nas escolas, com uso de Stevia para retirada do açúcar dos chás.
5. Ampliação do projeto e adaptação do preparo para atender grandes quantidades nas unidades escolares.





Cidade/Estado:

Matelândia/PR

Promoção da Agricultura Familiar no PNAE: Uma Gestão Pública de Integração entre Alimentação Escolar, Sustentabilidade e Desenvolvimento Local



Equipe

- *Anna Crystina Rodrigues Matte CRN8 9145*
- *Bruna Aparecida Ribeiro Rel CRN8 n°1248*
- *Gessica Camilo CRN8 n°12476*



Descrição:

O município possui características predominantemente rurais e conta com 14 unidades escolares municipais e 2 unidades conveniadas, atendendo aproximadamente 2.630 estudantes. A alimentação escolar representa uma importante estratégia de promoção da saúde, segurança alimentar e valorização da produção local. As ações de articulação entre a gestão pública, nutricionistas da alimentação escolar e agricultores familiares, tem como objetivo aproximar a

produção agrícola local das demandas do cardápio escolar. A iniciativa incentiva a inclusão de produtos regionais e o desenvolvimento de novos alimentos voltados à alimentação escolar, com destaque para a valorização da mulher agricultora, fortalecendo a geração de renda e a autonomia produtiva no meio rural. As ações ocorrem de forma intersetorial, com apoio de parceiros institucionais, contribuindo para ampliar a diversidade de alimentos ofertados nas escolas, fortalecer a agricultura familiar e enriquecer as refeições servidas aos estudantes.

Objetivo:

Aprimorar a gestão das compras do PNAE diante de desafios como baixa diversidade de produtos, ampliando a participação da agricultura, diversificando os alimentos e fortalecendo a produção local, com valorização da mulher no campo, por meio da articulação entre gestão pública e agricultores.

Passos para a implantação e consolidação:

1. Diagnóstico produtivo: levantamento do perfil agrícola, mapeamento da produção, sazonalidade e identificação de potenciais fornecedores;
2. Articulação e planejamento: atuação da gestão pública com a cooperativa alinhando demandas do cardápio à capacidade produtiva, com apoio técnico intersetorial.
3. Adequação dos cardápios: inclusão de alimentos regionais, priorização de produtos in natura ou minimamente processados e ações de EAN no ambiente escolar.
4. Capacitação e apoio técnico: formação de merendeiras e agricultores em boas práticas, processamento, logística e adequação sanitária.
5. Monitoramento: avaliação da aceitação, acompanhamento das entregas e revisão periódica dos cardápios conforme sazonalidade e oferta de novos produtos.

Resultados alcançados:

1. Ampliação da diversidade alimentar: aumento de 282% na variedade de itens provenientes da agricultura familiar, com predominância de alimentos in natura e minimamente processados;
2. Melhoria da qualidade nutricional: maior oferta de frutas, hortaliças e alimentos regionais, alinhados às diretrizes do PNAE;
3. Fortalecimento do associativismo: redução de fornecedores individuais e ampliação do quadro social da cooperativa de agricultores familiares;
4. Valorização da mulher no campo: aumento da participação de mulheres agricultoras na produção e desenvolvimento de novos produtos;
5. Impacto econômico local: aumento do percentual de recursos federais e municipais destinados à agricultura familiar (>100%), ultrapassando amplamente o mínimo legal (45%).





Cidade/Estado:

Assis Chateaubriand/PR

Semeando organização: integração da agricultura familiar na alimentação escolar.



Equipe

- *Janaína Iara Lopes Vidal CRN8 – 6488*
- *Kelli Roberta Pereira Outa – Nutricionista*



Descrição:

Rede municipal que atende cerca de 4.028 alunos.

Objetivo:

A iniciativa surgiu para organizar e priorizar a participação da agricultura familiar na alimentação escolar. O objetivo foi alinhar a produção dos agricultores com a demanda do cardápio do PNAE, melhorando a qualidade dos alimentos e fortalecendo a economia local.

Passos para a implantação e consolidação:

1. Contato com agricultores locais, IDR e Secretaria de Agricultura para mapear produtores e alimentos disponíveis;

2. Elaboração do processo de chamada pública considerando a realidade produtiva local;
3. Formalização de contratos com agricultores, cooperativas e associação participante;
4. Criação de grupo de comunicação para organização semanal da oferta de hortifrutis;
5. Planejamento de cronogramas de entrega semanal e mensal conforme o cardápio escolar.

Resultados alcançados:

1. Melhoria da qualidade dos alimentos oferecidos na alimentação escolar;
2. Maior participação da agricultura familiar no fornecimento ao PNAE;
3. Aumento da renda dos agricultores locais;
4. Fortalecimento da economia e do comércio local;
5. Melhor organização logística entre produção, cardápio e entregas.





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



Cidade/Estado:

Paulo Frontin/PR

Projeto Alimentação sem risco



Equipe

- *Marcela Machado Ebel* CRN8 5772
- *Kely Zapotoczny* CRN8 12423
- *Maria Regiane Katrucha* CRN8 9042.



Descrição:

Possui 06 unidades escolares e atende diariamente a 5541 alunos.

Objetivo:

Fortalecer as ações de SAN no ambiente escolar, garantindo a oferta de refeições seguras, equilibradas e adequadas às necessidades dos alunos. A proposta integra ações de prevenção sanitária, controle higiênico e monitoramento contínuo, assegurando conformidade com as normativas vigentes.

Passos para implementação e consolidação:

Foram aplicadas de forma sistemática as normas da ANVISA e do PNAE para garantir segurança alimentar no ambiente escolar. Inicialmente foi realizado um diagnóstico situacional da cozinha, avaliando estrutura, armazenamento,

equipamentos e práticas de manipulação, utilizando checklist, registros fotográficos e entrevistas com manipuladores. Posteriormente, foram realizadas capacitações com as merendeiras sobre segurança alimentar, prevenção de contaminação cruzada, higienização e cocção segura, por meio de aulas dialogadas e demonstrações práticas. A avaliação ocorreu de forma contínua, considerando redução de desperdícios, participação da equipe e aceitação da merenda, contribuindo para melhorias sanitárias, nutricionais e educativas.

Resultados alcançados:

1. Melhoria da qualidade nutricional;
2. Maior segurança alimentar;
3. Fortalecimento da cultura de prevenção;
4. Promoção da saúde no ambiente escolar;
5. Redução de riscos sanitários.





Cidade/Estado:

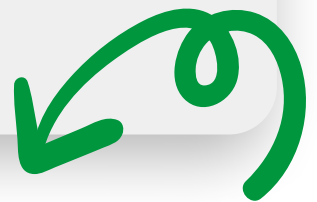
Pinhais/PR

Certificação de qualidade das cozinhas da alimentação escolar de pinhais



Equipe

- *Adriana Schlafner* CRN-8 1295
- *Adriana Rosa Belloy* CRN-8 481
- *Fernanda Mattos Pierin* CRN-8 2245
- *Fernanda Tananh Thomazi* CRN 8 6629
- *Gizleyangela Goese* CRN-8 11381
- *Jeniffer Meriane Buzzatto* CRN-8 12425
- *Silvia Leticia Marcarini* CRN-8 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 a implementação e consolidação:

- 1. Diagnóstico inicial:** avaliação das condições higiênico sanitárias das cozinhas e identificação de principais não conformidades;
- 2. Estruturação:** definição de critérios de avaliação, sistema de pontuação e adaptação do Relatório de Supervisão e regras de certificação.
- 3. Capacitação:** treinamento das equipes sobre Boas Práticas de Fabricação e Manipulação de Alimentos e orientações sobre as regras da certificação.
- 4. Supervisão:** visitas periódicas das nutricionistas para aplicar avaliações, registrar resultados e acompanhar o desempenho mensal.
- 5. 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:

Capitão Leônidas Marques /PR

Conselheiros em cozinhas escolares



Equipe

- *Élister Lílian Brum Balestrin Fanin CRN8 – 3650*



Descrição:

Possui 9 unidades escolares e atende diariamente 1980 alunos.

Objetivo:

A experiência surgiu para envolver os conselheiros de alimentação escolar no cotidiano das cozinhas, reforçando orientações do nutricionista, garantindo maior controle, qualidade e adequação da alimentação oferecida aos alunos.

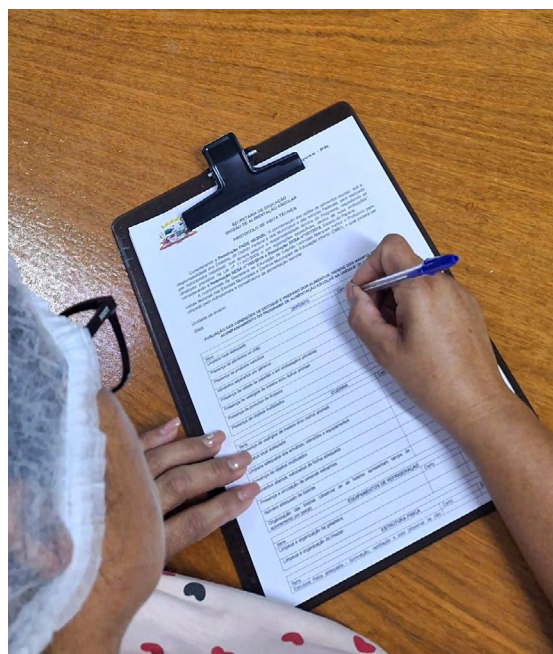
Passos para implementação e consolidação:

Em 2006, com a contratação da nutricionista, iniciou-se a prática de visitas do Conselho de Alimentação Escolar (CAE) às cozinhas das unidades escolares da rede municipal, visando parceria e acompanhamento das rotinas das cozinhas. A partir de 2014, implantou-se o checklist para registro de observações sobre

Boas Práticas de Manipulação de alimentos, execução de cardápios e adequação de estrutura, equipamentos e utensílios. As visitas passaram a ser realizadas semestralmente, tornando-se rotina consolidada do CAE. Após cada visita, os conselheiros elaboram relatórios com orientações e recomendações de melhoria no quesito execução da alimentação escolar para cada cozinha escolar.

Resultados alcançados:

1. Maior envolvimento e parceria entre o CAE e as cozinhas escolares, fortalecendo a comunicação e o acompanhamento das unidades;
2. Conhecimento aprofundado pelos conselheiros da realidade das cozinhas escolares e das necessidades operacionais;
3. Aproximação das cozinheiras com os conselheiros, promovendo diálogo e troca de experiências;
4. Reforço contínuo das orientações técnicas e nutricionais repassadas pela nutricionista;
5. Contribuição para a melhoria da qualidade da alimentação escolar e fortalecimento do controle social pelo CAE





Cidade/Estado:

Campo Largo/PR

Cozinha de ouro



Equipe

- *Caroline Fontinele Portella CRN8 10488*
- *Gabriela Godoi Guterres CRN8 12884*
- *Heloyse Karolina Rodrigues Nickel CRN8 10165*
- *Isis Delfrate Rodrigues RT CRN8 10523*
- *Lucas Luiz de Souza CRN8 16817*



Descrição:

O município possui 60 unidades escolares atendendo diariamente aproximadamente 15 mil estudantes.

Objetivo:

O projeto Cozinha de Ouro foi idealizado com o objetivo de melhorias na estrutura física e manutenção das cozinhas, melhorando o atendimento aos nossos estudantes. O projeto também visou o destaque ao trabalho das merendeiras, como forma de valorização e incentivo.

Passos para a implantação e consolidação:

1. **Visitas técnicas periódicas:** mínimo 2 ao ano;
2. **Avaliação por checklist:** documento com 38 itens baseados na Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Resolução nº 216/2004), que estabelece as Boas Práticas para Serviços de Alimentação;
3. **Tabulação e classificação:** os resultados são tabulados ao longo do ano e geram uma pontuação que classifica as unidades escolares em: 92 a 94,9 – Bronze; 95 a 97,99 – Prata; 98 a 100 – Ouro;
4. **Premiação “Cozinha de Ouro”:** as unidades classificadas como Ouro, recebem o reconhecimento por excelência na Alimentação Escolar, considerando critérios como proatividade das merendeiras, cumprimento do cardápio e orientações da Divisão, entrega da documentação e adequado manejo dos insumos. Processo contínuo e anual.

Resultados alcançados:

1. Em 2023 apenas uma instituição conseguiu a pontuação 100%. Já em 2025, 29 instituições ganharam o título de “Cozinha de Ouro”;
2. Melhoria no cuidado com a estrutura e organização das cozinhas;
3. Comprometimento por parte das merendeiras em zelar pelo cardápio escolar;
4. Cumprimento das normas de Boas Práticas de Manipulação e Higiene;
5. Aumento da autoestima das merendeiras ao serem reconhecidas pelo excelente trabalho ao longo do ano. Atualmente o projeto está sendo reorganizado de forma que toda a escola seja envolvida, para melhorar o comprometimento com as diretrizes do PNAE.





Cidade/Estado:

Umuarama/PR

Cronograma de limpeza das cozinhas das instituições escolares



Equipe

- *Anaysa Borges Soares*
- *Adriela Albino Rydlewki Ito*
- *Geovana Smiderle Hornburg*



Descrição:

Possui 44 unidades e cerca de dez mil e setecentos alunos.

Objetivo:

Após identificar falhas higiênico-sanitárias em visita a um CMEI, as nutricionistas criaram cronogramas de limpeza diário, quinzenal e mensal, ampliados para as cozinhas da rede de Umuarama, organizando rotinas de higiene, garantindo o cumprimento das normas sanitárias e apoiando o trabalho com falta de funcionários.

Passos para a implantação e consolidação:

A boa prática iniciou com a criação de um cronograma de limpeza para a

cozinha de um CMEI, apresentado à gestora da unidade, que orientou a equipe a seguir as ações previstas. Com o avanço das visitas técnicas em 2025, a iniciativa foi ampliada para as 46 cozinhas da rede municipal de ensino de Umuarama - PR, visando garantir o cumprimento das normas higiênico-sanitárias. As nutricionistas elaboraram um cronograma diário e outro com atividades semanais, quinzenais e mensais. As equipes registram as ações realizadas e, ao final do mês, os documentos são enviados aos nutricionistas. Apesar dos desafios, em 2026 observou-se avanço significativo no cumprimento dos cronogramas durante as visitas técnicas.

Resultados alcançados:

1. Melhor na execução das ações de limpeza e higiene dos equipamentos e das cozinhas escolares;
2. Melhor distribuição da rotina de atividades entre os membros das equipes das merendeiras (os);
3. Maior clareza das tarefas, com definição de frequência, materiais, produtos e métodos de limpeza;
4. Padronização das rotinas de higienização das cozinhas das instituições escolares da rede municipal de ensino de Umuarama/PR;
5. Contribuição para o cumprimento das legislações de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos e exigências da Vigilância Sanitária.

Cronograma de limpeza da cozinha e despensa - frequência diária

Este cronograma corresponde ao planejamento mensal de limpeza diária da cozinha e da despensa. Todos os itens listados na tabela devem ser higienizados diariamente conforme o uso e ao final do expediente de trabalho. O responsável por cada tarefa deve registrar sua assinatura no cronograma após a realização da limpeza. Caso algum equipamento não seja utilizado no dia e, por isso, não necessite de higienização (como, por exemplo, o microondas), essa condição deve ser justificada diariamente no cronograma.

O que limpar	Produto e modo de uso	Seg	Ter	Qui	Sex	Sab	Dom	Seg	Ter	Qui	Sex	Sab	Dom	Seg	Ter	Qui	Sex	Sab	Dom	
Bancadas e pias	Detergente, bucha e solução clorada (após o uso)																			
Equipamentos	Detergente, bucha e pano (após o uso)																			
Parte interna do microondas	Detergente, bucha e pano (após o uso)																			
Parte interna do forno	Detergente, bucha e pano (após o uso)																			
Fogão	Detergente, bucha e pano (ao fim do expediente)																			
Piso e lixas	Detergente, rodo e pano com solução clorada (ao fim do expediente)																			
Paredes acima das bancadas	Detergente, bucha e pano (ao fim do expediente)																			

Cronograma de limpeza da cozinha e despensa - frequência semanal e mensal

Este cronograma contempla o planejamento semanal e mensal de limpeza da cozinha e da despensa. Para as atividades de frequência semanal, as cozinheiras devem definir um dia da semana para sua realização. É possível distribuir as tarefas ao longo da semana, conforme a taxa ou equipamento ou, se viável, concentrá-las todas em um único dia. O responsável por cada tarefa deve assinar o cronograma após a conclusão da limpeza. Dia definido para a realização das atividades semanais:

Atividades	Frequência de limpeza	Materiais necessários	Produtos de limpeza necessários	Método de limpeza	Valor do responsável
					S1 S2 S3 S4 S5
Paralelo ao teto	Estufado	Detergente		Estufar com estufado, detergente, enxugar e deixar secar naturalmente.	
Portas e janelas	Estufado	Detergente			
Raios	Vassoura, rodo e pano de chão	Detergente e solução clorada		Estufar com vassoura, detergente, passar solução clorada, enxugar e secar.	
Armários e gavetas	Semanal		Detergente + álcool 70% ou álcool + solução clorada (1 colher de sopa de água sanitária para cada litro de água)		
Prateleira da cozinha					
Prateleira do esgoto					
Gabinete por dentro e fora	Bucha e pano			Limpar com a parte macia da bucha e com detergente, passar outro pano úmido para retirar o detergente e passar álcool 70%.	
Frezeiras por dentro e fora					
Parte externa do forno e parte externa do microondas	Mensal	Bucha e pano	Detergente	Passar a bucha com detergente, outro pano seco por cima e não enxugar.	
Tela e ar condicionado	Mensal	Bucha	Detergente	Estufar com bucha (cuidado para não rasgar a tela), enxugar e secar naturalmente.	



Cidade/Estado:

Realeza/PR

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.**



Equipe

• *Mayara Priscila Borsa CRN8 9802*



Descrição:

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

Objetivo:

Promover a Educação Alimentar e Nutricional com alunos das escolas municipais e CMEIs por meio de atividades lúdicas sobre higiene e segurança dos alimentos, estimulando hábitos alimentares saudáveis e a conscientização sobre a importância da manipulação adequada dos alimentos desde a infância.

Passos para a implantação e consolidação:

1. Estabelecimento de parceria entre o poder público municipal e a universidade, por meio do projeto de extensão CapacitaNutri;
2. Elaboração de uma apostila com 26 atividades de Educação Alimentar e Nutricional voltadas a diferentes faixas etárias;
3. Planejamento das ações em conjunto com a nutricionista responsável pelo PNAE e definição do cronograma nas escolas e CMEIs;
4. Aplicação das atividades lúdicas e educativas pelos acadêmicos nas turmas da rede municipal;
5. Avaliação das ações realizadas e continuidade das atividades de EAN, fortalecendo a educação alimentar no ambiente escolar.

Resultados alcançados:

1. Ampliação das ações de Educação Alimentar e Nutricional nas escolas municipais e CMEIs de Realeza/PR;
2. Maior conhecimento das crianças sobre higiene, segurança dos alimentos e hábitos alimentares saudáveis;
3. Fortalecimento da parceria entre universidade, PNAE e rede municipal de ensino;
4. Apoio às escolas na abordagem do tema alimentação e segurança dos alimentos de forma lúdica e educativa;
5. Formação prática dos acadêmicos, promovendo integração entre ensino, pesquisa e extensão.





Cidade/Estado:

Pinhais/PR

Educação permanente



Equipe

- *Adriana Schlafner* CRN-8 1295
- *Adriana Rosa Belloy* CRN-8 481
- *Fernanda Mattos Pierin* CRN-8 2245
- *Fernanda Tananh Thomazi* CRN 8 6629
- *Gizleyangela Goese* CRN-8 11381
- *Jeniffer Meriane Buzzatto* CRN-8 12425
- *Silvia Leticia Marcarini* CRN-8 5613



Descrição:

Possui 44 unidades escolares e atende diariamente cerca de 14.800 educandos.

Objetivo:

Surgiu da necessidade de estar sempre reforçando e padronizando as orientações.

Passos para implantação e consolidação:

Primeiramente foram elencados os temas e escolhido o tema inicial que foi a sanitização dos alimentos, depois foi elaborado um pequeno cartaz com as orientações de forma didática, uma lista de presença e uma planilha no Excel para ir alimentando com as profissionais que foram capacitadas. Ao final de cada ano é entregue um certificado para cada merendeira com os temas abordados.

Resultados alcançados:

1. Foi observada maior padronização nas atividades da cozinha.





Cidade/Estado:

Cornélio Procópio/PR

Entre Saberes e Sabores: Visitas Técnicas que Nutrem Qualidade e Cuidado. Gestão que alimenta resultados.



Equipe

- *Débora Mendes de Pinho* CRN8/9184
- *Valéria Aparecida Telman de Lima* CRN8/16860
- *José Henrique de Souza Peres* CRN8/13403
- *Luana Cristina Agustini de Andrade* CRN8/14696



Descrição:

Possui 30 unidades escolares entre CMEI's, Escolas de período integral, estendido e regular, APAE e associações; e atende diariamente cerca de 3.600 alunos.

Objetivo:

A prática surgiu da necessidade de visitas regulares às Escolas e CMEIs para compreender suas realidades. Foi criada para resolver falhas na manipulação de

alimentos, garantir conformidade legal, padronizar processos, apoiar merendeiras com capacitação contínua; e aplicação de checklist operacional.

Passos para a implantação e consolidação:

- 1. Formação da equipe técnica:** ampliou-se o quadro de profissionais para garantir condições mínimas de iniciar visitas regulares às Escolas e CMEIs;
- 2. Planejamento:** elaborou-se um cronograma de visitas, assegurando que as unidades fossem contempladas de forma sistemática;
- 3. Aplicação de checklist:** em cada visita, utiliza-se um instrumento operacional para avaliar práticas, identificar adequações e verificar cumprimento das orientações anteriores;
- 4. Registro detalhado:** é redigido uma ata com observações, pontos críticos e melhorias imediatas, fortalecendo o acompanhamento contínuo;
- 5. Apoio às merendeiras:** o contato direto ampliou a qualificação, segurança e valorização das equipes, consolidando a prática como rotina essencial.

Resultados alcançados:

- 1. Diálogo permanente:** criação de espaço contínuo para sugestões e críticas, permitindo ações de transformação concretas e maior participação das equipes;
- 2. Integração fortalecida:** diálogo entre equipe técnica e merendeiras, resultando em cooperação efetiva e melhorias na rotina da alimentação escolar;
- 3. Qualidade das refeições:** avanços na segurança alimentar, na padronização de procedimentos e valorização das equipes, refletindo em refeições mais seguras e nutritivas;
- 4. Política consolidada:** acompanhamento permanente, favorecendo melhoria contínua e garantindo oferta de refeições de melhor qualidade;
- 5. Marco significativo:** a iniciativa representa resultado positivo e se consolida como um dos principais avanços da nova diretoria.

Cornélio Procópio, 24 de fevereiro de 2025.

Relatório: CMEI Djalma Pimenta Dantas
Itens que foram acompanhados pela Nutricionista Débora Mendes de Pinho no período da tarde no dia 24/02/2025.

Merendeira: Alessandra
Diretora: Rosa

No dia 24 de fevereiro de 2025, realizei o acompanhamento do início do lanche da tarde do CMEI Djalma Pimenta Dantas, foi observado apenas o processo de distribuição, pois quando cheguei a vitamina já estava pronta, sendo feita apenas com leite e abacate, pois, os hortifrutis para a vitamina não haviam chegado para que ela pudesse preparar, e ela não utilizou azeite justificando que as crianças não gostam. Orientei a mesma, a colocar mesmo assim, para que com a oferta eles possam criar novos hábitos saudáveis.

Durante todo o processo, as merendeiras não estavam utilizando adornos e acessórios, estavam com roupa apropriada e sapato fechado, porém a merendeira estava de bermuda. A merendeira não tem EPI's. A cozinha estava organizada e limpa, e possuía uma bancada de inox, uma geladeira, um freezer, e uma pia também com bancada de inox. A geladeira e freezer possuíam muitas sobras de alimentos, que eram utilizados pela merendeira, em outras preparações, entretanto, pude orientá-la e sobre a importância e os ricos que causam reaproveitar sobras de alimentos. No mesmo momento a merendeira, questionou sobre aproveitamento integral dos alimentos, e pude explicar e exemplificar a diferença entre reaproveitar sobras e aproveitamento integral dos alimentos. Conscientizando-a, visto que ela se comprometeu a fazer uma limpeza, e não realizar mais o reaproveitamento.

Os alimentos são armazenados em um armário, estavam organizados por categoria, e no sistema PVPS. Quanto a restrição do açúcar, tanto a merendeira quanto a equipe pedagógica, relataram a dificuldade que as crianças tem de aceitar, visto, que muitas, assim relatadas por elas, chegam ao CMEI com doces logo pela manhã. Assim, sendo identificado a necessidade de educação nutricional não somente de equipe e alunos, mas também dos pais.

A merendeira e a equipe pedagógica questionaram bastante o fato de as mercadorias não chegarem com tempo hábil para realização das preparações, fato ocorrido em outros CMEI's também, devido a essa dificuldade, foi orientado a autonomia para troca de preparação desde que seja por outra da semana, no que for mais viável para realizar no dia, sendo respaldada todas as preparações do cardápio.

A merendeira e equipe pedagógica foram receptivas a todas orientações dadas, o cardápio estava sendo seguido, entretanto, algumas preparações não estavam sendo realizadas devido a demanda na organização da rotina, também alinhado com a merendeira de formas de preparar que minimizem o processo e seja eficaz.

Débora Mendes de Pinho
Departamento de Alimentação Escolar

Cornélio Procópio, 26 de setembro de 2025

Relatório: Escola Acyr Ivo Carrazzi

Cornélio Procópio, 22 de abril de 2025

Itens que foram observados pela Nutricionista Luana Cristina Agostini de Andrade no período da tarde no dia 22/04/2025.

Merendeira: Claudineia
Ajudante: Grazieli
Diretora: Gláucia

Faitei visita à Escola Acyr Ivo Carrazzi no período da tarde, com o objetivo de aplicar o checklist e observar o porcionamento da merenda. A merenda é servida entre 14h e 14h30. Durante a aplicação do checklist foram feitas algumas observações: em relação ao descongelamento foi orientado a ser feito sempre sob refrigeração para evitar contaminações, e se necessário começar o descongelamento no dia anterior. Em relação ao estoque, os alimentos são armazenados em um armário com porta, não havendo espaço para a total organização no sistema PVPS nem o correto distanciamento entre eles e do fundo do armário. Não foi encontrado alimentos vencidos e os alimentos estavam, dentro do possível, por ordem de vencimento e acondicionados por tipo. Foi orientado quanto a alimentos já abertos mantidos na embalagem original, para que fossem acondicionados em potes plásticos com tampa e etiquetados. A geladeira estava organizada e limpa, bem como o freezer. Foi pontuado a utilização de etiquetas para alimentos congelados, a fim de saber quais utilizar primeiro, bem como também foi orientado em relação ao não congelamento de preparações já temperadas; que o congelamento só pode ser feito sem temperos. O freezer estava limpo e organizado. Não há papel toalha para secagem das mãos, sendo feita com panos de prato. Em relação a estrutura física, a cozinha é limpa e organizada. As janelas não possuem tela de proteção e não há lâmpadas antixplôsão. Em relação a proteção nas janelas, segundo a diretora já foi feito ofício para adequação. Segundo a merendeira há necessidade de mais uma panela de pressão, pois só uma está funcionando, não sendo possível realizar duas preparações que utilizem panela de pressão no mesmo dia. O fogão não se apresenta em bom estado de funcionamento, estando as bocas desreguladas e somente uma funcionando. O forno também não está funcionando direito, assando de maneira irregular os alimentos. A merendeira informou que o mesmo já passou por diversas manutenções, sendo necessário adquirir um novo. A diretora pontuou a necessidade de nova limpeza da caixa d'água, sendo a última em 2023, e que já solicitou nova limpeza, porém sem resposta. A preocupação da diretora é devido ao fato da utilização dessa água proveniente da caixa para higienização e preparo dos alimentos. É feito a coleta de amostras todos os dias e armazenadas de maneira correta. No dia da visita estavam sem sacos plásticos, mas já havia sido feito pedido. Em relação a merenda, a aceitação é muito boa, principalmente no período da manhã. No período da tarde há várias crianças que almoçam antes de ir para a escola. Mas mesmo assim, foi observado que elas se alimentam bem, várias repetem e no dia da visita quase não houve sobra de merenda. Quando sobra, é feito descarte imediatamente. Foi possível observar também o porcionamento adequado, e reforçado o repete de até 3x, diminuindo a cada vez. Todos foram receptivos quando orientados e muito abertos a fazerem todas as mudanças pontuadas na visita.

Luana Cristina Agostini de Andrade
Departamento de Alimentação Escolar

DEP. DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

No dia 25 de setembro de 2025, no período matutino, foi realizada visita técnica de inspeção no setor de alimentação escolar desta instituição, que atualmente atende 142 alunos. As responsáveis pela manipulação e preparo da alimentação escolar são as servidoras **Talliane e Maria (ajudante)**.

Durante a inspeção, foram observados os seguintes pontos:

- Procedimentos de Manipulação**
 - Os colaboradores realizam a lavagem das mãos com frequência e de forma correta.
 - Hortifrutis são lavados, porém foi necessária orientação quanto à sanitização adequada.
 - O produto utilizado para higienização possui registro no Ministério da Saúde.
 - Descongelamento realizado sob refrigeração.
 - Não há reaproveitamento de sobras.
 - Fluxo de preparo adequado, evitando contaminação cruzada.
 - Uso de luvas descartáveis não se aplica à rotina observada.
 - Uniformização**
 - Colaboradores uniformizados, com calça, jaleco, touca e sapatos fechados.
 - Uniformes limpos, unhas curtas e sem esmalte, sem uso de adorno.
 - Visitantes**
 - Apenas pessoas autorizadas adentram a cozinha.
 - Usam touca quando entram.
 - Armazenamento e Estoque**
 - Alimentos organizados por grupo e tipo, afastados de paredes e piso.
 - Sistema PVPS em prática, com etiquetas de identificação e validade.
 - Ausência de produtos vencidos ou com vazamento.
 - Produtos de limpeza armazenados separadamente.
 - Ventilação, iluminação e higiene satisfatórias.
 - Não possui balança disponível.
 - Geladeiras e 6. Freezers**
 - Disposição dos gêneros correta, alimentos cobertos e identificados.
 - Condições higiênicas satisfatórias.
 - Cozinha**
 - Espaço físico adequado.
 - Utensílios em bom estado de conservação.
 - Observou-se que o liquidificador apresenta vazamento e há necessidade de aquisição de uma panela de pressão.
 - Higiene, ventilação e iluminação adequadas.
 - Uso de papel toalha não se aplica.
 - Cardápio**
 - Cardápio de referência do Departamento de Alimentação Escolar seguido corretamente.
 - Adequações realizadas de acordo com o permitido.
 - Distribuição das Refeições**
 - Boa aparência, odor e sabor característicos.
 - Porcionamento adequado e utensílios suficientes.
 - Amostras coletadas corretamente.
- Observações Finais**
- A preparação de canjiquinha não teve boa aceitação pelos alunos.
 - O prato servido no dia da visita foi arroz, feijão, salada de repolho e frango cozido.

Atenciosamente,

José Henrique de Souza Peres
Departamento de Alimentação Escolar



Cidade/Estado:

Nova Prata Do Iguaçu/PR

PNAE - Implantação da cozinha central no município de Nova Prata do Iguaçu, Paraná



Equipe

• Ana Maria Bellé CRN8 – 4423



Descrição:

Possui 6 unidades escolares (3 CMEIs e 3 escolas municipais) e atende diariamente cerca de 1.400 alunos.

Objetivo:

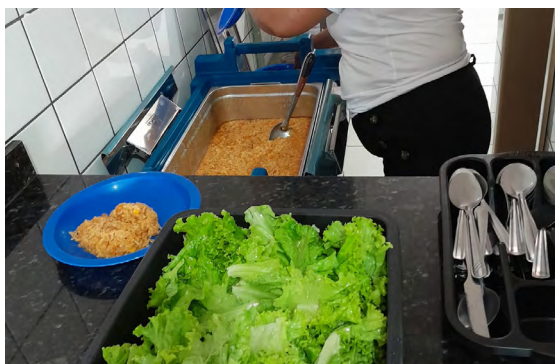
A experiência surgiu da necessidade de melhorar o acompanhamento do PNAE, padronizar as refeições e fortalecer o controle de qualidade. A centralização da produção na Cozinha Central buscou reduzir desperdícios, melhorar o aproveitamento dos alimentos e facilitar o acompanhamento das atividades pela nutricionista.

Passos para a implantação e consolidação:

1. Estudo da viabilidade de implantação da Cozinha Central em espaço da prefeitura;
2. Levantamento e reaproveitamento de equipamentos das escolas e creches;
3. Adequação do local para funcionamento da cozinha industrial;
4. Reorganização da equipe de merendeiras e definição das funções;
5. Estruturação do transporte das refeições com veículo e caixas térmicas.

Resultados alcançados:

1. Padronização das refeições em toda a rede municipal;
2. Melhor controle de qualidade dos alimentos e da produção;
3. Redução do desperdício e maior aproveitamento dos alimentos;
4. Melhoria no recebimento, armazenamento e conferência dos produtos;
5. Maior integração e acompanhamento da equipe pela nutricionista.





Cidade/Estado:

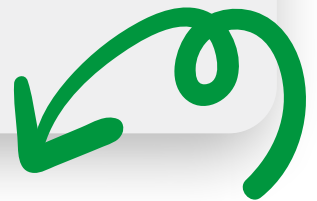
Francisco Beltrão/PR

Projeto Leite e Queijo na Escola do Campo



Equipe

- Joelen Raiana Favaro Ries CRN-8209
- Ana Paula Defant CRN 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:

1. Estabelecimento de parceria entre o município e a UTFPR para desenvolvimento das capacitações;

2. Planejamento das oficinas com conteúdo teórico sobre produção de leite, história do queijo colonial e boas práticas de fabricação;
3. 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;
4. Ampliação gradual do projeto para mais escolas do campo, fortalecendo o interesse pela sucessão familiar e produção com qualidade.

Resultados esperados:

1. Despertar do interesse dos alunos do campo pela sucessão familiar e pela produção rural;
2. Ampliação do conhecimento sobre produção de leite e fabricação de derivados;
3. Maior compreensão e aplicação das boas práticas de fabricação e manipulação de alimentos;
4. Valorização da produção de queijo e derivados do leite da região Sudoeste do Paraná;
5. 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:

Marialva/PR

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.





Cidade/Estado:

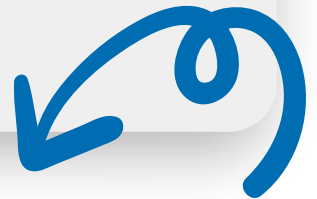
Palotina/PR

Alimentação adequada, para um futuro mais saudável



Equipe

- *Rosicler Mafacioli RT- 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. E 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:

Itaipulândia/PR

Alimentação saudável e monitoramento nutricional na escola de educação especial multi-educar



Equipe

• Soraya Knorst CRN-8: 1372



Descrição:

10 unidades escolares e atende diariamente 1.791 alunos.

Objetivo:

O projeto surgiu para prevenir e reduzir a obesidade entre alunos da Educação Especial, promovendo hábitos alimentares saudáveis. Como resultado, os alunos mantiveram ou reduziram o peso, ajudando assim, ampliar a consciência de todos sobre escolhas alimentares saudáveis.

Passos para implantação e consolidação:

1. Monitorar a evolução do peso e do IMC dos alunos por meio de gráficos ao longo do projeto;

2. Comparar os dados iniciais com os resultados registrados durante a execução das atividades;
3. Observar mudanças nos hábitos alimentares dos alunos dentro e fora da escola;
4. Avaliar a participação e o engajamento dos estudantes nas atividades propostas;
5. Considerar relatos das famílias sobre possíveis melhorias na alimentação e na rotina das crianças.

Resultados alcançados:

1. Melhora gradual na relação dos alunos com a alimentação;
2. Maior compreensão sobre a importância de escolhas alimentares saudáveis;
3. Redução progressiva dos índices de excesso de peso entre os estudantes;
4. Maior participação das famílias nas práticas de promoção da saúde;
5. Fortalecimento da autonomia e da autoestima dos alunos.





Cidade/Estado:

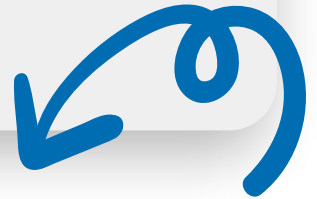
Quatro Pontes/PR

“Alimentos que Educam: Saúde, Cultura e Poesia na Escola”



Equipe

- *Jussara Gheller* CRN/8 2325
- *Angelina Aurelio* CRN/8-19203



Descrição:

Possui 03 unidades escolares e atende diariamente a 812 alunos.

Objetivo:

A experiência surgiu da necessidade de ampliar a aceitação e o consumo dos alimentos da alimentação escolar. Por meio da declamação de versos sobre alimentos, especialmente frutas, buscou-se promover Educação Alimentar e Nutricional e estimular hábitos alimentares saudáveis entre os alunos.

Passos para a implantação e consolidação:

1. Leitura coletiva de versos sobre alimentação saudável em sala de aula;

2. Conversa orientada com os alunos sobre os alimentos servidos na alimentação escolar;
3. Apresentação de cartazes plastificados com imagens dos alimentos organizados por grupos alimentares;
4. Associação dos versos do poema aos cartazes, facilitando a compreensão das crianças;
5. Ensaio e declamação dos versos pelos alunos, individualmente ou em pequenos grupos.

Resultados alcançados:

1. Maior interesse dos alunos pelos alimentos servidos na escola;
2. Ampliação do conhecimento sobre alimentação saudável;
3. Estímulo ao consumo de frutas e outros alimentos naturais;
4. Desenvolvimento da expressão oral, leitura e participação dos alunos;
5. Fortalecimento da integração entre educação, saúde e comunidade escolar.





Cidade/Estado:

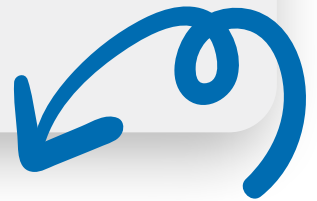
Capitão Leônidas Marques/PR

Articulando atores sociais na Educação Alimentar e Nutricional



Equipe

- *Élister Lílian Brum Balestrin Fanin CRN8 3650*



Descrição:

Possui 9 unidades escolares e atende diariamente 1980 alunos

Objetivo:

A experiência surgiu da necessidade de institucionalizar e articular as ações de Educação Alimentar e Nutricional (EAN) entre diferentes atores sociais. Buscou-se garantir continuidade, organização e realização anual dessas ações, fortalecendo a promoção da alimentação saudável no território.

Passos para implantação e consolidação:

O Projeto Alimentação Saudável foi idealizado em 2006, sendo ampliado e fortalecido a partir de 2010 com a incorporação de novas ações.

Em 2016, o projeto foi institucionalizado no município por meio de Portaria, garantindo sua continuidade, obrigatoriedade e reconhecimento institucional. A cada ano, a nutricionista responsável elabora o planejamento e encaminha sugestões de atividades pedagógicas às escolas. As ações ocorrem, na semana de outubro que contempla o Dia Mundial da Alimentação, seguindo o tema anual definido pela Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura.

Resultado esperado:

Consolidação do Projeto Alimentação Saudável, com rotina anual de ações de EAN, articuladas aos campos de experiências e às áreas do conhecimento, integrando práticas pedagógicas que promovem a alimentação adequada e saudável. Integração de ações que envolvem diferentes atores sociais, como alunos, agricultores familiares, cozinheiras escolares, professores, diretores e representantes da sociedade civil, ampliando e dando visibilidade ao debate sobre nutrição no espaço escolar. Favoreceu a troca de conhecimentos, valores culturais e saberes relacionados à sociobiodiversidade, além de estímulo à formação de hábitos alimentares saudáveis e à reflexão crítica sobre alimentação, saúde e sustentabilidade.





Cidade/Estado:

Umuarama/PR

Banco de vídeos: Do Campo ao Prato



Equipe

- *Anaysa Borges Soares* CRN8/15427
- *Adriela Albino Rydlewski Ito* CRN 8/4846
- *Geovana Smiderle Hornburg* CRN 8/14299



Descrição:

Possui 44 unidades escolares e atende cerca de 10.700 alunos.

Objetivo:

Durante uma atividade de EAN em um CMEI, a visita de crianças a produtores rurais foi inviabilizada por restrições e logística. Como alternativa, foram criados vídeos com agricultores mostrando a produção de alimentos, reunidos em um banco de vídeos para uso pedagógico na rede municipal.

Passos para a implantação e consolidação:

Articulação com a Secretaria Municipal de Educação (SME) para uso do material produzido. A coleta do material audiovisual na temática proposta

(produção dos alimentos, caminho até as instituições, produção das refeições, sobras e desperdício de alimentos, reaproveitamento integral dos alimentos, entre outros); edição e compilação de material; disponibilização do canal para compartilhamento.

Resultados alcançados:

Aquisição de uma ferramenta importante de EAN; valorização dos agricultores e dos produtos produzidos localmente; valorização de todos os atores envolvidos na cadeia produtiva e de consumo; conscientização dos alunos sobre o consumo de alimentos saudáveis; e preservação da memória e da cultura alimentar, pois registra saberes tradicionais, técnicas locais e variedades de plantio, servindo de arquivo histórico e cultural.





Cidade/Estado:

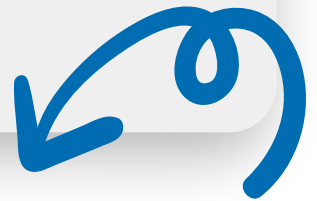
Ventania/PR

Biodigestor



Equipe

- *Enaira Regina Souza dos Santos* CRN8-11369
- *Luciana Soares Vargas* CRN8-5607



Descrição:

Possui 8 unidades escolares e atendemos 1300 alunos.

Objetivo:

Esta experiência surgiu pelo incentivo da Itaipu Parquetec junto com convênio municipal. Diminuição do uso de gás GLP, fazendo o reaproveitamento de alimentos que seria lixo orgânico gerando bio gás e economizando.

Passos para implementação e consolidação:

Participar do convênio municipal junto com a Itaipu Parquetec, fazer aquisição do biodigestor, instalação e treinamento do biodigestor, realizar manutenção e manejo.

Resultado alcançado:

Transforma resíduos orgânicos em produtos úteis, devolve água limpa a natureza protegendo os lençóis freáticos, produz biogás que pode substituir o GLP, pode gerar energia elétrica, produz o biofertilizante usado para adubar as plantas.





Cidade/Estado:

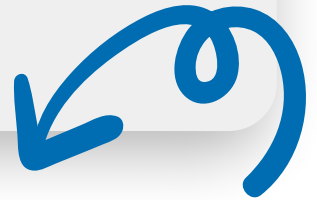
Francisco Alves/PR

Boas Práticas de Educação Alimentar e Nutricional na rede municipal de ensino do município de Francisco Alves



Equipe

• *Rosani Pereira Ferrari CRN8 – 3346*



Descrição:

O município possui 07 unidades escolares municipais atendendo uma média de 1.186 alunos.

Objetivo:

Esta experiência surgiu na necessidade das crianças conhecerem e provarem os alimentos principalmente os in natura como frutas e verduras, desde a primeira infância, pois acredito que a criança aprendendo se alimentar corretamente desde cedo, vai ser um adulto com hábitos alimentares saudáveis.

Passos para implementação e consolidação:

Foi feita uma reunião com as diretoras das unidades escolares para se tratar

da necessidade de se trabalhar a educação nutricional nas mesmas, após isso foi feita uma parceria entre professoras e nutricionista onde é feito várias ações durante o ano, com mais intensidade no mês de outubro pois se comemora a Semana Nacional da Alimentação saudável.

Resultado alcançado:

1. Melhor aceitação de frutas e verduras;
2. Formação de hábitos alimentares saudáveis;
3. Melhor rendimento escolar;
4. Redução no consumo de alimentos ultraprocessados;
5. Maior autonomia nas escolhas alimentares.





Cidade/Estado:

Almirante Tamandaré/PR

Ciclo de Aprendizagem Contínua em Educação Alimentar e Nutricional (EAN) e Segurança Alimentar e Nutricional (SAN): formação continuada para fortalecimento do PNAE na rede municipal.



Equipe

- *Tatiana Tomal Brondani dos Santos CRN8 3439*
- *Fábio Hoffmann CRN8 7672*
- *Graziela Bragueto Escher CRN8 4903*



Objetivo:

Fortalecer a implementação da EAN no ambiente educacional por meio de ciclos de aprendizagem continuada com profissionais da rede municipal, promovendo a integração entre alimentação escolar, práticas pedagógicas e as diretrizes do Guia Alimentar para a População Brasileira.

Passos para a implantação e consolidação:

1. Participação em capacitação promovida pelo CECANE/PR no ano de 2018;
2. Planejamento anual do Ciclo de Aprendizagem Contínua em EAN e SAN, definindo objetivos, público participante e temas a serem abordados, desde 2018;
3. Apresentação e pactuação da proposta junto às chefias da Secretaria Municipal de Educação para viabilizar a implementação da iniciativa;
4. Organização logística dos encontros, incluindo definição de cronograma, espaços, materiais e conteúdos formativos. Realização de encontros periódicos (mensais ou bimestrais) para formação e troca de experiências entre profissionais das unidades educacionais;
5. Promoção de seminário anual para socialização das práticas de EAN desenvolvidas nas escolas e CMEIs.

Resultados alcançados:

1. Ampliação do conhecimento dos profissionais da educação sobre EAN e sua importância no cotidiano escolar;
2. Maior incorporação de práticas de EAN nas atividades pedagógicas das unidades educacionais;
3. Evolução das ações realizadas, que passaram de atividades pontuais para práticas continuadas e alinhadas às diretrizes do Guia Alimentar para a População Brasileira;
4. Estímulo à troca de experiências entre as unidades educacionais, favorecendo a adoção de novas práticas relacionadas à alimentação e autonomia das crianças durante as refeições;
5. Fortalecimento da atuação intersetorial entre nutricionistas e profissionais da educação na promoção da alimentação adequada e saudável no ambiente educacional.





Cidade/Estado:

Rio Azul/PR

Comida que Ensina: a Horta como Sala de Aula



Equipe

- *William Ribeiro Dos Santos* CRN8-14026
- *Adriane Terezinha Moraes* CRN8-5065



Descrição:

Possui 12 unidades escolares e atende diariamente 1594 Alunos.

Objetivo:

A experiência surgiu para enfrentar desafios relacionados ao estado nutricional das crianças, como casos de sobrepeso e obesidade, além do baixo conhecimento sobre a origem dos alimentos. A horta pedagógica busca promover educação alimentar e incentivar a produção e o consumo de alimentos saudáveis.

Passos para a implantação e consolidação:

1. Diagnóstico e mobilização: Identificação das necessidades nutricionais dos estudantes e sensibilização da comunidade escolar para implantação da horta;

2. Planejamento participativo: Definição do espaço, cultivos e integração com o currículo escolar e a alimentação do PNAE;
3. Implantação da horta: Preparação do solo, construção de canteiros, compostagem e sistema de irrigação;
4. Atividades pedagógicas: Aulas práticas, oficinas e participação dos estudantes no plantio, manejo e colheita;
5. Integração e continuidade: Uso dos alimentos na merenda escolar, envolvimento das famílias e avaliação contínua das atividades.

Resultados alcançados:

1. Melhoria da qualidade da alimentação escolar, com inclusão de hortaliças frescas e temperos naturais produzidos na horta.
2. Maior aceitação de verduras e legumes pelos estudantes, incentivando hábitos alimentares mais saudáveis.
3. Fortalecimento da educação alimentar e nutricional, com aprendizado prático sobre produção e consumo de alimentos.
4. Integração entre escola, famílias e comunidade, estimulando a diversificação da produção e hortas domésticas.
5. Práticas sustentáveis, com compostagem de resíduos orgânicos e conscientização ambiental dos estudantes.





Cidade/Estado:

Vera Cruz do Oeste/PR

Conhecendo as frutas



Equipe

• *Jaqueline Piati CRN 8/5644*



Descrição:

5 unidades escolares e 873 alunos.

Objetivo:

O projeto “Conhecendo as Frutas” surgiu para incentivar hábitos alimentares saudáveis e ampliar o conhecimento das crianças sobre diferentes frutas, seus sabores, cores e benefícios, contribuindo para uma alimentação mais consciente e para o desenvolvimento da curiosidade e aprendizagem.

Passos para implantação e consolidação:

1. Realização de atividades de reconhecimento das frutas;
2. Trabalho com cores e formas geométricas presentes nas frutas;

3. Identificação dos sabores, diferenciando frutas doces, e azedas;
4. Explicação sobre a importância do consumo de frutas e hortaliças para a saúde;
5. Orientação sobre as diferentes formas de consumir cada fruta.

Resultados alcançados:

1. Ampliação do conhecimento das crianças sobre as frutas, cores e formas;
2. Maior interesse de experimentar e consumir frutas e hortaliças;
3. Desenvolvimento da percepção de sabores, como doce e azedo;
4. Estímulo a hábitos alimentares mais saudáveis;
5. Participação ativa na aprendizagem lúdica durante as atividades escolares.





Cidade/Estado:

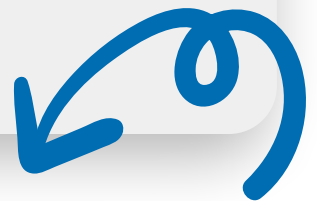
Enéas Marques/PR

Contação de Histórias



Equipe

- *Mariéli Carniel Anghinoni CRN8 4323*



Descrição:

O município possui 02 unidades escolares e 1 Cmei, e atende ao todo aproximadamente 625 crianças

Objetivo:

A Contação de histórias envolvendo alimentos surgiu como uma estratégia, pois utiliza o lúdico e a imaginação para despertar o interesse das crianças. Ao associar os alimentos saudáveis e histórias é possível promover mudanças no comportamento alimentar.

Passos para a implantação e consolidação:

Selecionamos histórias infantis e realizamos adaptações, tanto na narrativa quanto nos alimentos utilizados.

A contação de histórias é realizada com o apoio de recursos visuais, como imagens, e com a utilização de alimentos in natura. À medida que a história se desenvolve, os alimentos são apresentados gradualmente, tornando a experiência mais concreta, lúdica e envolvente para as crianças.

Ao final de cada história, as crianças participam do preparo de uma receita.

Como exemplos

- A história Branca de Neve, foi preparada uma torta de maçã;
- Cachinhos Dourados e os Três Ursos, foi realizado o preparo de mingau;
- O Sanduíche da Dona Maricota, sanduíche saudável;
- Com João e Maria, criada uma casa de frutas

Resultados alcançados:

1. Maior aceitação de alimentos saudáveis;
2. Desenvolvimento de hábitos alimentares positivos;
3. Crianças mais conscientes sobre saúde e alimentação;
4. Aprendizagem significativa por meio do lúdico.





Cidade/Estado:

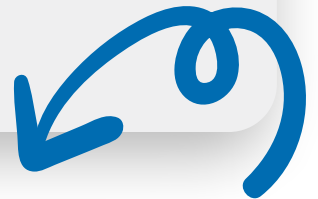
Santa Helena/PR

Cozinhando com Frações



Equipe

• Sandreline Donin Bender



Descrição:

17 unidade escolar 3656 alunos matriculados

Objetivo:

Em parceria com a professora Mara Cristina Ragasson Justen, foram trabalhadas técnicas culinárias e a metodologia de frações, essa combinação permitiu que conceitos básicos de matemática fossem transformados em incríveis experiências gastronômicas.

Passos para a implementação e consolidação:

Planejamento e sensibilização, implementação e execução, e o monitoramento e consolidação. Iniciar com a manipulação de objetos reais (dobraduras ou alimentos) para conhecer todas as suas partes. Seguir para a representação

gráfica com desenhos e, por fim, introduza a notação numérica. A consolidação ocorre ao aplicar o conceito na prática e realmente vivenciar o conhecimento adquirido dos alunos.

Resultados alcançados:

Melhora dos hábitos alimentares, promoção da alimentação saudável, desenvolvimento de habilidades culinárias, integração curricular e transdisciplinaridade.





Cidade/Estado:

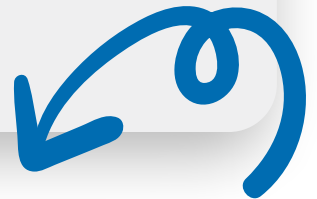
Boa Esperança do Iguaçu/PR

Comer Consciente: Valorizando cada grão



Equipe

• Izadora Paula Bratti CRN/8 -18534



Descrição:

2 unidades escolares 1 CMEI e uma Escola - aproximadamente 300 alunos.

Objetivo:

Surgiu para combater o desperdício de alimentos na escola e incentivar os alunos a se servirem apenas do necessário. A experiência busca desenvolver responsabilidade, respeito pelo momento da refeição e consciência sobre a importância de valorizar a alimentação escolar.

Passos para a implantação e consolidação:

1. Sensibilizar alunos e professores sobre a importância de evitar o desperdício de alimentos na escola;
2. Organizar uma tabela de pontuação para cada turma registrar diariamente

o comportamento durante o lanche;

3. Definir critérios de avaliação, como não desperdiçar comida, manter o espaço limpo e respeitar o momento da refeição;
4. Acompanhar semanalmente a pontuação das turmas e divulgar os resultados;
5. Oferecer uma recompensa simbólica à turma com maior pontuação, incentivando a continuidade da prática.

Resultados alcançados:

1. Redução do desperdício de alimentos durante o lanche escolar;
2. Maior conscientização dos alunos sobre a importância de valorizar a alimentação;
3. Desenvolvimento do senso de responsabilidade e cuidado com o ambiente;
4. Estímulo ao trabalho em equipe e à cooperação entre os alunos da turma;
5. Melhoria na organização e no respeito ao momento das refeições na escola.

**TABELA DE PONTOS DO REFEITÓRIO
- MARÇO 2026:**

REGRAS DO REFEITÓRIO (Até 5º Ano)

TURMAS		DIAS																															TOTAL DE PONTOS				
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31					
1. INFANTIL 4 A		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0				
2. INFANTIL 4 B		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0				
3. INFANTIL 5 A		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0				
4. INFANTIL 5 B		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0				
1º Ano A		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0				
1º Ano B		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0				
2º ANO (ENSINO FUNDAMENTAL I)																																					
2º Ano A		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0				
2º Ano B		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0			
3º ANO (ENSINO FUNDAMENTAL I)																																					
3º Ano A		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0			
3º Ano B		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
4º ANO (ENSINO FUNDAMENTAL I)																																					
4º Ano A		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
4º Ano B		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
5º ANO (ENSINO FUNDAMENTAL I)																																					
5º Ano A		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
5º Ano B		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0



Cidade/Estado:

Pato Bragado/PR

Descasque mais e desembale menos



Equipe

- Janice Regina Roos Hachmann CRN8 – 4341



Descrição:

Possui 02 unidades e atende 878 alunos.

Objetivo:

Surgiu do fato de uma atividade atrativa aos alunos e introduzir alimentação com mais casca e menos embalagem e que fosse ter o envolvimento de professores, merendeiras e alunos usando a criatividade hábito de comer frutas e principalmente as que não estavam habituadas com mais casca in natura.

Passos para a implantação e consolidação:

Foram anos adaptando, cada ano incluindo algo novo e diferente, acontecia sempre no mês de junho na semana do Dia Mundial do Meio Ambiente e foi mudada para outubro no Dia Mundial da Alimentação. Aos poucos foram

havendo parceiros para a prática e as atividades serem também realizadas na disciplina de artes.

Resultados alcançados:

1. Um envolvimento das merendeiras dos professores, criatividade;
2. A espera da chegada da atividade pelos alunos;
3. Conscientização de preferência por alimentos com casca do que embalados;
4. Abertura para conhecer o que não é hábito.





Cidade/Estado:

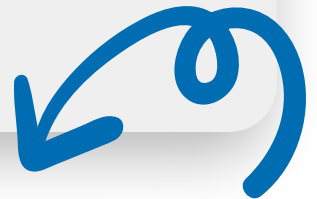
Terra Roxa/PR

Do Campo à Mesa: Conhecendo e saboreando as frutas



Equipe

• *Cristiane Alves dos Santos CRN8 4194*



Descrição:

10 unidades de alunos com 2205 alunos.

Objetivo:

O projeto surgiu para aproximar os estudantes da origem dos alimentos, permitindo conhecer na prática as plantações e valorizar a produção rural. Busca resolver o distanciamento das crianças da origem dos alimentos, promovendo educação alimentar, valorização da agricultura familiar e hábitos saudáveis.

Passo para a implantação e consolidação:

1. Planejamento do projeto com equipe escolar e definição dos objetivos de educação alimentar;
2. Parceria com agricultores familiares e seleção das plantações de frutas para visitaçãõ;

3. Preparação dos alunos com atividades pedagógicas sobre origem dos alimentos e alimentação saudável;
4. Realização das visitas às plantações, com observação do cultivo, colheita e conversa com produtores;
5. Socialização da experiência na escola, com reflexões sobre alimentação, valorização do campo e consumo de frutas.

Resultados alcançados:

1. Ampliação do conhecimento dos estudantes sobre a origem dos alimentos e o processo de produção no campo;
2. Maior interesse e aceitação das frutas e alimentos naturais nas refeições escolares;
3. Fortalecimento das ações de Educação Alimentar e Nutricional no ambiente escolar;
4. Valorização da agricultura familiar e reconhecimento do trabalho dos produtores locais;
5. Desenvolvimento de consciência sobre alimentação saudável e sobre o caminho do alimento do campo até a mesa.





Cidade/Estado:

Vitorino/PR

Do Prato à Sala de aula: a Integração da Educação Alimentar e Nutricional nas Escolas de Vitorino



Equipe

• *Jaqueline Lemes de Souza CRN8 – 12162*



Descrição:

Possui 5 unidades escolares e atende diariamente 1.129 alunos.

Objetivo:

A experiência fortalece ações de educação alimentar e nutricional nas escolas, integrando o tema ao currículo com atividades interdisciplinares e contextualizadas, voltadas ao enfrentamento de hábitos inadequados e doenças crônicas, promovendo escolhas conscientes, saudáveis e sustentáveis.

Passos para a implantação e consolidação:

1. Estabelecimento de parceria entre o Município e a Cooperativa Sicredi para implementação do Programa A União Faz a Vida (PUFV);
2. Elaboração de planos de aula pelos professores, alinhados às faixas etárias

e temáticas da alimentação saudável, em consonância com as diretrizes do PNAE, buscando também valorizar alimentos in natura e a agricultura familiar;

3. Articulação entre o corpo docente e a nutricionista responsável técnica pelo PNAE, com orientação e participação em atividades práticas sobre alimentação saudável;
4. Desenvolvimento de atividades lúdicas e pedagógicas, envolvendo alunos, professores e comunidade escolar;
5. Continuidade das ações ao longo do ano letivo, integradas ao Projeto Político-Pedagógico das escolas.

Resultados alcançados:

1. Integração da alimentação saudável ao currículo por meio de projetos como “Da Roça para a Escola – A Agricultura Familiar na Alimentação Escolar” e “Chá, Tempero e Diversão”;
2. Atividades práticas e lúdicas, incluindo oficinas culinárias, contação de histórias, degustações e construção de pratos saudáveis;
3. Engajamento dos alunos, evidenciado por questionamentos, reflexões e compartilhamento de experiências.





Cidade/Estado:

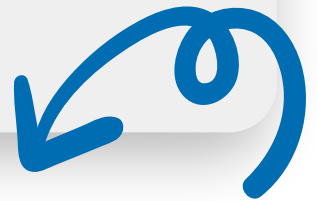
Londrina/PR

Família na Escola



Equipe

- *Renata Perucelo Romero CRN8 2451*
- *Mirtz Ayumi Nakamura CRN 1212*
- *Beatriz Lourenço Nunes CRN 231*



Descrição:

122 unidades escolares e 45.000 alunos

Objetivo:

Para promover a participação da Alimentação Escolar na semana da família que consta em calendário anual das escolas. A ação ajudou no conhecimento do que é a alimentação escolar. Surgiu com a proposta de que os pais conheçam a rotina alimentar, os alimentos que são servidos no dia a dia doam alunos.

Passos para a implantação e consolidação:

1. Adesão da unidade escolar no projeto para semana da família;

2. Alinhamento do cardápio;
3. Ajuste nas compras;
4. Consolidação.

Resultados alcançados:

Os resultados alcançados com a participação da família na atividade “A família na escola conhecendo a alimentação escolar” foram muito positivos e significativos para toda a comunidade escolar. A presença dos familiares possibilitou maior aproximação entre a escola e as famílias. Durante o encontro, os responsáveis puderam conhecer melhor o cardápio oferecido aos estudantes, os cuidados com a preparação dos alimentos e a importância de uma alimentação saudável para o desenvolvimento e aprendizagem dos alunos.





Cidade/Estado:

Guarapuava/PR

“Fome de quê?” ações educativas sobre alimentação e nutrição nas escolas e CMEIs da rede municipal de Guarapuava-Pr



Equipe

- *Patrícia Chiconatto CRN8 5616*
- *Simone Conrado CRN 8 3095*
- *Simone Koga Amano CRN 8 4796*
- *Kamila de Oliveira Munhoz CRN8 1043*



Descrição:

Possui 75 unidades escolares e atende diariamente 21 mil alunos.

Objetivo:

Com o objetivo de estimular os hábitos alimentares mais saudáveis desde a infância, o projeto busca integrar alimentação e educação de forma mais interativa. Através de atividades que estimulam os sentidos e curiosidade das crianças.

Passos para a implantação e consolidação:

1. Aproximação com o Projeto-Político Pedagógico;
2. Seleção de alimentos com prioridade de ação educativa;
3. Aplicação no contexto escolar.

Resultados alcançados:

As atividades tiveram como foco dois alimentos simples: a cenoura e a cana-de-açúcar. Primeiro, as crianças exploraram diferentes formas de preparo da cenoura, possibilitando a ampliação do repertório sensorial e estimulando a curiosidade das crianças. Já com a cana-de-açúcar, a proposta foi aproximar as crianças do ciclo natural dos alimentos. Por meio de rodas de conversa, observação do crescimento da planta e vivência da moagem e degustação do caldo, os alunos puderam compreender, de forma prática e prazerosa, de onde vem o alimento e como ele se transforma.





Cidade/Estado:

Cianorte/PR

Identificação das intolerâncias e alergias alimentares



Equipe

- *Fabiana Garcia Igarashi CRN 8 4912*
- *Priscilla do Valle Avelino CRN 8 12001*
- *Ana Carolina B. M. Nunes CRN 8 5516*
- *Milena de Souza Andrade CRN 8 19671*



Descrição:

Possuímos 14 Centros de Educação Infantil, 15 Escolas e 2 Centros de Jornada Ampliada e atendemos aproximadamente 8.000 alunos diariamente.

Objetivo:

A iniciativa surgiu da dificuldade de identificar rapidamente alunos com alergias ou intolerâncias alimentares durante as refeições. O objetivo foi criar um sistema visual simples que facilite o reconhecimento das restrições, prevenindo erros na oferta de alimentos e garantindo mais segurança alimentar.

Passos para a implantação e consolidação:

1. Levantamento e confirmação das informações sobre as alergias alimentares;
2. Definição do sistema de identificação visual;
3. Produção e instalação dos materiais de identificação;
4. Orientação e sensibilização da equipe escolar;
5. Acompanhamento, atualização e fortalecimento da rotina.

Resultados alcançados:

1. Maior segurança alimentar: Redução do risco de reações alérgicas, falhas na oferta de alimentos restritos e contaminação cruzada;
2. Melhoria na comunicação da equipe: Identificação mais rápida dos alunos com restrições alimentares, tornando o atendimento mais ágil e eficiente;
3. Ampliação da conscientização escolar:

Fortalecimento da cultura de cuidado, prevenção e responsabilidade no ambiente escolar;

4. Aprimoramento da gestão da alimentação: Organização mais eficiente das informações, facilitando o acompanhamento e a atualização dos dados;
5. Ambiente mais inclusivo e confiável: Maior segurança e acolhimento para os alunos, com fortalecimento da confiança das famílias e da equipe escolar.





Cidade/Estado:

Pinhão/PR

Kit Itinerante de Educação Alimentar e Nutricional (EAN)



Equipe

- *Naiara Talita Raitz* CRN8 – 5976
- *Solange P. Caldas* – CRN8-2675
- *Lovaine C. Levinske* – CRN8-7261



Descrição:

Possui 22 unidades escolares e atende diariamente a 3900 alunos.

Objetivos:

Surgiu pela necessidade de apoiar professores e equipes escolares com recursos pedagógicos estruturados, facilitando o trabalho em EAN e garantindo que todas as instituições da rede tenham acesso a materiais de qualidade. A prática facilita o trabalho dos educadores e amplia o interesse pelo tema.

Passos para a implementação e consolidação:

1. Planejamento e Organização do Kit Seleção e padronização dos materiais

- pedagógicos; Montagem de um manual orientador com instruções de uso; Definição da ordem de itinerância;
2. Desenvolvimento das Atividades nas Unidades; Aplicação das ações lúdicas e pedagógicas com as crianças; Adaptação das propostas conforme faixa etária e realidade escolar; Registro fotográfico e descritivo das vivências;
 3. Acompanhamento e Suporte Técnico; Acompanhamento e apoio periódico pela equipe de Nutrição/Coordenação;
 4. Sistematização das Experiências e Divulgação dos resultados; Compilação das vivências pedagógicas recebidas; Produção de E-book;
 5. Consolidação e Aprimoramento do Projeto; Revisão anual do Kit.

Resultados alcançados:

1. Fortalecimento dos hábitos alimentares saudáveis; Maior interesse das crianças pelo tema; Aumento do conhecimento sobre escolhas alimentares adequadas.
2. Aprendizagem mais significativa sobre alimentação; Compreensão, pelas crianças, dos conceitos básicos de alimentação saudável; Participação ativa nas atividades, favorecendo o protagonismo infantil;
3. Engajamento das equipes escolares; Ampliação da capacidade dos professores para trabalhar EAN de forma criativa e integrada ao currículo.
4. Produção de registros pedagógicos qualificados; Sistematização das práticas realizadas, gerando relatórios, portfólios, livros e materiais de referência; Valorização do trabalho das equipes e compartilhamento de boas práticas.





Cidade/Estado:

Angélica/MS

Nutricionista como Coordenadora de Ações de Educação Alimentar e Nutricional



Equipe

• *Karina Harumi Sapucci Nakamura RT/PNAE - CRN3-31706*



Descrição:

O município possui 6 unidades escolares e 7 unidades de alimentação e nutrição. atendendo cerca de 1.400 alunos/dia.

Objetivo:

Implantar e desenvolver ações de EAN no ambiente escolar. A experiência surgiu a partir das dificuldades enfrentadas pela nutricionista para executar as ações de EAN nas unidades escolares, e a nutricionista viu nos professores uma oportunidade de implementar projetos mais abrangentes.

Passos para a implantação e consolidação:

Foi de suma importância transmitir aos professores e funcionários da unidade

escolar a importância que todos exercem na criação de bons hábitos alimentares como agentes de EAN, antes do início do ano letivo. Diante disso, foi apresentada a proposta à direção escolar e coordenação pedagógica para a inserção da EAN dentro do projeto político-pedagógico. Em reunião, foi proposto de inclusão de ações de EAN no plano de aulas, oferecido o suporte técnico da nutricionista e apresentado o material de apoio: “CADERNO DE ATIVIDADES – PROMOÇÃO DA ALIMENTAÇÃO ADEQUADA E SAUDÁVEL (Educação Infantil)”, que utiliza as normas da BNCC como subsídio para o desenvolvimento das atividades facilitando a integração com o currículo já existente.

Resultados alcançados:

Com o desenvolvimento da proposta pelos professores, foi possível expandir as ações de EAN durante todo o ano, sendo trabalhada de forma contínua, o que também apoiou a nutricionista a cumprir com suas atribuições.





Cidade/Estado:

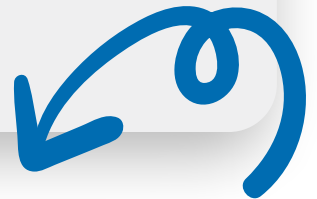
Mamborê/PR

Oficina de Educação Nutricional



Equipe

- *Maiara Ramos CRN8 – 11068*



Descrição:

Possui unidades escolares que atendem diariamente entre 1.400 e 1.500 alunos por meio de um projeto de educação nutricional que promove alimentação saudável, sustentabilidade e valorização da agricultura familiar.

Objetivo:

O projeto surgiu para incentivar hábitos alimentares saudáveis entre os alunos, estimulando o consumo de alimentos nutritivos na merenda escolar. Também busca conscientizar sobre sustentabilidade, agricultura familiar e a importância de manter uma alimentação equilibrada.

Passos para a implantação e consolidação:

1. Planejamento do projeto pela equipe responsável;

2. Reuniões com a equipe pedagógica para estruturar as atividades;
3. Implementação de oficinas de educação nutricional nas escolas;
4. Integração do tema alimentação saudável ao cotidiano escolar;
5. Aproximação dos alunos com produtores rurais e práticas sustentáveis.

Resultados alcançados:

1. Aumento do consumo de frutas, verduras, legumes e hortaliças na merenda escolar;
2. Alunos que não se alimentavam na escola passaram a consumir a merenda;
3. Relatos de pais sobre maior interesse das crianças por alimentação saudável em casa;
4. Maior conhecimento sobre agricultura familiar e produtores locais;
5. Aprendizado sobre adubação orgânica, sustentabilidade e contato com a natureza.





Cidade/Estado:

Umuarama/PR

“O Jardim Encantado da Alimentação” – Teatro Lúdico com Frutinilda e Verdurilda



Equipe

- *Geovana Smiderle Hornburg CRN 8-14299*
- *Anaysa Borges Soares CRN 8-15427*
- *Adriela Albino Rydlewski Ito CRN 8-4846*



Descrição:

Possui 44 unidades escolares e atende diariamente 10.700 alunos.

Objetivo:

Surgiu da necessidade de trabalhar EAN com crianças de 1 a 3 anos. Percebeu-se que a alimentação saudável era pouco compreendida por essa faixa etária, sendo necessário um recurso mais visual, dinâmico e afetivo. A narrativa foi construída para resolver a necessidade de ações de EAN para CMEIs.

Passos para a implantação e consolidação:

O projeto começa com a criação do roteiro da história “O Jardim Encantado da Alimentação”, integrando conceitos de nutrição às falas dos personagens. Em seguida ocorre o desenvolvimento dos personagens, com a confecção da casinha de fantoches, criação das fantasias de Frutinilda e Verdurilda e das varinhas mágicas. A equipe ensaia a interpretação das vozes e o uso dos fantoches, com apoio dos estagiários. Depois é montado um cenário de jardim encantado com sons ambientes. Realiza-se uma apresentação piloto para observar a reação das crianças. A partir disso são feitos ajustes no roteiro e na interação. Por fim, o projeto é implementado nas instituições com o roteiro disponibilizado às unidades e estagiários.

Resultados alcançados:

Aumento da aceitação de frutas, verduras e ovos nas refeições dos CMEIs. - Fortalecimento da relação das crianças com a alimentação escolar. - Valorização do agricultor local. - Material transformado em recurso pedagógico reutilizável e de baixo custo. - Comunicação nutricional mais atrativa e eficaz por meio do teatro e da fantasia.





Cidade/Estado:

Almirante Tamandaré/PR

Tempo de comer, tempo de brincar: reorganização do momento da alimentação escolar como estratégia de Educação Alimentar e Nutricional em horário letivo.



Equipe

- *Tatiana Tomal Brondani dos Santos CRN8 3439*
- *Fábio Hoffmann CRN8 7672*
- *Graziela Bragueto Escher CRN8 4903*



Descrição:

Possui 56 unidades educacionais e atende diariamente a aproximadamente 9720 educandos.

Objetivo:

Garantir tempo exclusivo para a alimentação escolar no horário letivo, promovendo um ambiente adequado para as refeições, ampliando a adesão

à alimentação escolar, reduzindo o desperdício de alimentos e fortalecendo a alimentação como momento educativo no cotidiano escolar.

Passos para a implantação e consolidação:

1. Identificação da necessidade de reorganização do momento da alimentação escolar a partir de visitas técnicas e relatos das unidades educacionais;
2. Realização de diálogos entre as chefias da Secretaria de Educação e as equipes gestoras das escolas para definição da proposta e forma de implementação;
3. Reorganização da rotina escolar, estabelecendo tempo específico para a alimentação distinto do período de recreio.
4. Sensibilização e orientação dos professores sobre o caráter pedagógico do momento da alimentação e sua integração ao processo educativo;
5. Acompanhamento dos educandos durante as refeições pelos trabalhadores das unidades, incentivando o consumo dos alimentos ofertados.

Resultados alcançados:

1. Redução do desperdício de alimentos nas unidades educacionais;
2. Aumento da adesão dos educandos à alimentação escolar;
3. Realização das refeições em ambiente mais tranquilo e com tempo adequado para se alimentar;
4. Fortalecimento da alimentação escolar como momento educativo integrado ao processo pedagógico;
5. Maior envolvimento dos profissionais da educação no incentivo a hábitos alimentares saudáveis.





Cidade/Estado:

Naviraí/MS

O Peso do Desperdício: Alunos descobrindo o impacto das sobras da merenda



Equipe

• *Tatiana Ferreira* CRN3 43505



Descrição:

Possui 24 unidades escolares e atende diariamente a 8137 alunos.

Objetivo:

A ação surgiu ao notar o alto desperdício de alimentos, apesar do planejamento dos cardápios. O objetivo foi resolver o excesso de resto-ingesta e a falta de consciência dos alunos, transformando dados de pesagem em educação ambiental e valorização da merenda escolar.

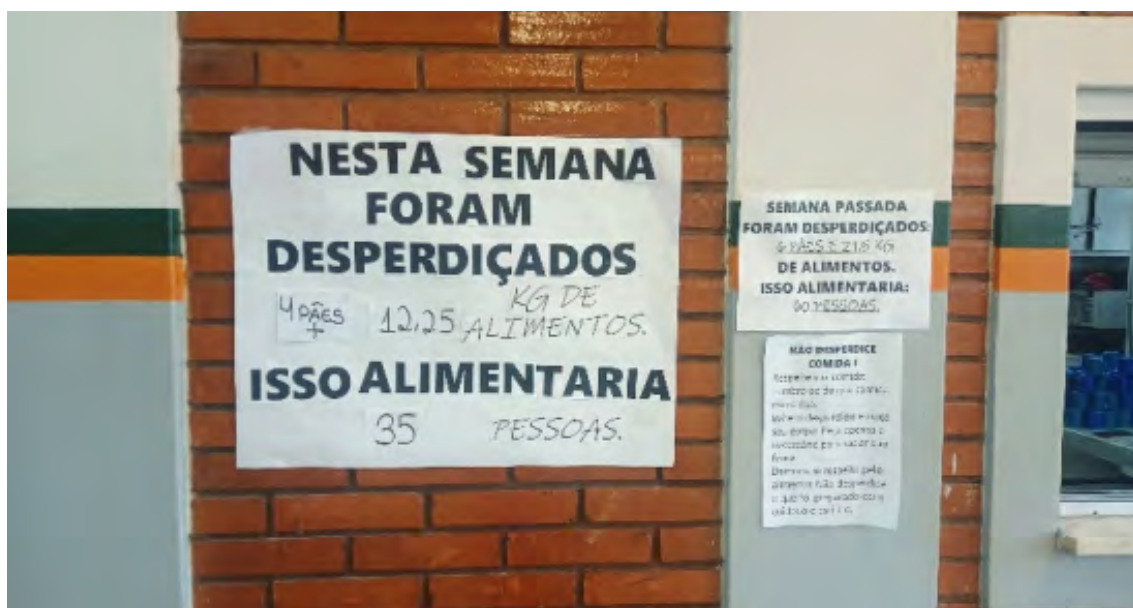
Passos para a implantação e consolidação:

1. Diagnóstico e Pesagem: Monitoramento do peso das sobras limpas e do restoingesta para gerar dados reais;

2. **Análise de Dados:** Conversão dos quilos desperdiçados em “número de refeições perdidas” para tornar o impacto compreensível;
3. **Educação Ativa:** Realização de rodas de conversa com os alunos para discutir as causas e os impactos socioambientais desse desperdício;
4. **Comunicação Visual:** Construção coletiva de cartazes educativos com os resultados e exposição de forma estratégica no refeitório;
5. **Monitoramento Contínuo:** Repetir as pesagens periodicamente para avaliar a redução das sobras e manter a cultura de consumo consciente viva.

Resultados alcançados:

1. **Redução do desperdício:** Diminuição significativa do resto-ingesta nas semanas seguintes à ação;
2. **Engajamento coletivo:** Mobilização de estudantes, professores e merendeiras no monitoramento das sobras;
3. **Educação Significativa:** Transformação de dados técnicos em linguagem visual e acessível para a comunidade;
4. **Valorização do alimento:** Fortalecimento da percepção sobre o valor social, econômico e ambiental da merenda escolar.





Cidade/Estado:

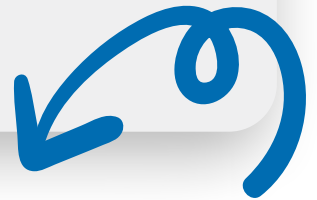
Faxinal/PR

Pequenos Gestos, Grandes Hábitos: educação alimentar na infância



Equipe

• Cibelli Aparecida Kaplun CRN 8 – 2972



Descrição:

Possui 14 unidades escolares e atende diariamente 1730 alunos.

Objetivo:

A experiência surgiu a partir da baixa aceitação de algumas variedades de frutas pelas crianças. O objetivo foi promover a educação alimentar e nutricional de forma lúdica, auxiliando na compreensão sobre alimentos de consumo diário, moderado e eventual, estimulando hábitos alimentares saudáveis.

Passos para a implantação e consolidação:

1. Identificação da baixa aceitação de algumas variedades de frutas durante a rotina alimentar das crianças no CMEI;

2. Planejamento das ações de Educação Alimentar e Nutricional em diálogo com a equipe pedagógica, integrando o tema ao processo educativo;
3. Desenvolvimento de atividades lúdicas, incluindo o “semáforo dos alimentos”, para apresentar e classificar os alimentos em consumo diário, moderado e eventual;
4. Realização de atividades práticas, como preparo coletivo de salada de frutas, estimulando a experimentação e o contato com diferentes frutas;
5. Acompanhamento da aceitação alimentar, observando maior interesse das crianças e aumento do consumo de frutas na rotina escolar.

Resultados alcançados:

1. Maior compreensão das crianças sobre a diferença entre alimentos de consumo diário, moderado e eventual;
2. Aumento da aceitação de variedades de frutas na alimentação escolar;
3. Ampliação do consumo de frutas durante as refeições oferecidas no CMEI;
4. Maior interesse e participação das crianças nas atividades de educação alimentar, demonstrando curiosidade em experimentar novos alimentos;
5. Fortalecimento das ações de Educação Alimentar e Nutricional no ambiente escolar, com reflexos também no interesse das crianças pelo consumo de frutas em casa.





Cidade/Estado:

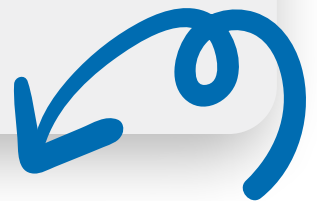
Pitanga/PR

Pergunte pra nutri



Equipe

- *Eliane Cardoso Silva de Lima* CRN8-12495
- *Maria Rita Valencio* CRN8- 15118



Descrição:

23 unidades escolares, (incluindo APAE), 4.284 alunos atendidos.

Objetivo:

Observando comentários dos colaboradores às crianças sobre o profissional nutricionista no ambiente escolar, percebi que tinham informações equivocadas. A iniciativa busca aproximar a nutricionista dos alunos, promovendo educação alimentar de forma simples, participativa e adequada à idade.

Passos para a implantação e consolidação:

1. **Planejamento:** definição dos objetivos, público-alvo e forma de coleta das perguntas dos alunos;
2. **Divulgação:** apresentação do projeto nas escolas e incentivo para que as

crianças participem enviando dúvidas sobre alimentação;

3. **Coleta das perguntas:** disponibilização de caixas ou meios para os alunos registrarem suas perguntas;
4. **Resposta educativa:** elaboração de respostas simples e lúdicas pela nutricionista, podendo utilizar vídeos, cartazes ou conversas em sala;
5. **Acompanhamento:** avaliação contínua da participação dos alunos e fortalecimento do projeto como ferramenta permanente de educação alimentar.

Resultados alcançados:

Maior interesse e participação dos alunos em temas relacionados à alimentação saudável. Ampliação do conhecimento das crianças sobre alimentos, nutrientes e hábitos alimentares. Fortalecimento do vínculo entre nutricionista, escola e estudantes. Estímulo à reflexão sobre escolhas alimentares no ambiente escolar e familiar. Valorização da alimentação escolar como parte do processo





Cidade/Estado:

Ivaiporã/PR

Projeto Nutrir Ivaiporã: Educação nutricional na escola



Equipe

- *Daiane Beatriz Sales CRN8 2965*



educativo.

Descrição:

18 unidades escolares - 2800 alunos

Objetivo:

A experiência surgiu para inserir práticas de educação alimentar no cotidiano escolar, visando melhorar a aceitabilidade do cardápio e qualificar as escolhas dos estudantes, reduzindo resistências e promovendo hábitos saudáveis.

Passos para implementação e consolidação:

O Projeto Nutrir Ivaiporã iniciou em 2022 com turmas de infantil 3 e 4, integrando a educação nutricional ao currículo escolar com materiais pedagógicos

e atividades lúdicas. Com a boa aceitação, foi ampliado em 2023 para infantil 5, em 2025 para infantil 2 e prevê expansão ao 1º ano em 2026. A metodologia inclui aulas semanais, oficinas culinárias, visitas a hortas e pomares, reuniões com famílias e capacitação de professores e funcionários, consolidando práticas educativas, fortalecendo a cultura alimentar e promovendo o diálogo comunitário sobre saúde e nutrição.

Resultados alcançados:

O projeto já beneficiou mais de 1.300 crianças e melhor aceitação do cardápio escolar verificado através de testes de aceitabilidade realizados, com percentual acima de 80% de aceitação. Houve melhora nas escolhas alimentares em casa e na escola, maior consumo de alimentos naturais, desenvolvimento de autonomia e consciência sobre alimentação e os alimentos. As famílias foram sensibilizadas, reforçando a cultura alimentar e o autocuidado. Além disso, observou-se resgate de hábitos saudáveis, integração da comunidade escolar, consolidando a Educação Alimentar e Nutricional como prática contínua e sustentável.





Cidade/Estado:

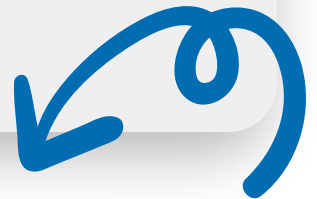
Mercedes/PR

Projeto Sementinha da Inclusão



Equipe

- *Jéssica Fernanda Kwieczynski CRN8 16041*



Descrição:

Possui 05 unidades escolares e atende diariamente a 756 alunos.

Objetivo:

A iniciativa, desenvolvida pela equipe multidisciplinar escolar, surgiu para fortalecer a inclusão nas escolas municipais, promovendo o respeito às diferenças entre crianças típicas e atípicas e utilizando também a alimentação escolar como espaço educativo de convivência e cuidado.

Passos para a implantação e consolidação:

A implantação do projeto iniciou-se em 2023 a partir da articulação da equipe multidisciplinar escolar, com apoio da Secretaria Municipal de Educação e Cultura. Foram definidos objetivos, público atendido e estratégias pedagógicas

adequadas às diferentes faixas etárias da rede municipal. As ações passaram a ser desenvolvidas nas escolas por meio de atividades lúdicas, rodas de conversa e práticas educativas voltadas à inclusão e ao respeito às diferenças. O projeto envolve estudantes, famílias e todos os funcionários da educação, fortalecendo o diálogo e a corresponsabilidade no ambiente escolar. Em 2025, a inserção da nutricionista ampliou o projeto ao incluir a alimentação escolar como espaço de integração, acolhimento e inclusão.

Resultados alcançados:

O projeto fortaleceu a compreensão e o respeito às diferenças entre as crianças, promovendo atitudes de empatia, acolhimento e convivência inclusiva no ambiente escolar. A iniciativa envolve estudantes, famílias e funcionários da educação, ampliando o diálogo sobre inclusão no cotidiano das escolas. No contexto da alimentação escolar, contribuiu para maior compreensão sobre necessidades alimentares específicas, como alergias, intolerâncias e seletividade alimentar, incentivando o respeito durante as refeições. A aproximação entre escola, nutricionista e famílias possibilitou estratégias alimentares mais adequadas às crianças. O projeto conquistou o 1º lugar geral e o 1º lugar na área da Educação no 13º Prêmio Gestor Público do Paraná.





Cidade/Estado:

Palmital/PR

Recriando a nossa História: da horta para a mesa



Equipe

- *Soraia Angélica Mohanna*
- *Josiane Aparecida Carneiro*
- *Ellen Cristina Pawluk*



Descrição:

Possui 10 unidades escolares, sendo 5 rurais e 5 urbanas, e 2 CMEIS atendendo diariamente 1750 alunos.

Objetivo:

O projeto Recriando a nossa história da horta para a mesa surgiu para atender uma demanda cada vez mais presente no nosso município, que é a seletividade alimentar e melhorar os hábitos alimentares dos nossos alunos.

Passos para a implantação e consolidação:

Parceria com a Secretaria da Agricultura e com o Departamento de Segurança

Alimentar (Desan). Realizamos visitas às hortas de produtores rurais que entregam seus alimentos para o PNAE do município. Reprodução de receitas culturais de forma saudável. Trabalho em sala de aula à temática da alimentação saudável. O projeto aconteceu de forma interativa onde o aluno foi protagonista de sua história, o qual realizaram pesquisas com seus familiares sobre hábitos alimentares de seus ancestrais.

Resultados alcançados:

Tivemos melhor aceitação do alimento in natura pelos alunos. Participação de todos os atores do PNAE (escola, comunidade, agricultores, merendeiras, nutricionistas) Educação Alimentar e Nutricional através de várias metodologias pedagógicas sobre alimentação. O aluno aprendeu na prática sobre valorização do meio rural, dos alimentos, ciclos de colheita. Houve um resgate da cultura alimentar que muitas vezes é substituída pelos industrializados. Foi criada uma receita saudável, utilizando a comida in natura, usando o pilão de madeira resgatando memórias.





Cidade/Estado:

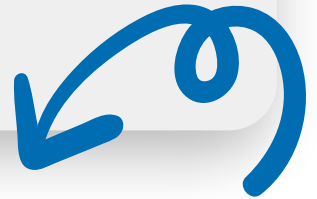
Rolândia/PR

Selo “CMEI Amigo do Bebê Rolandense”



Equipe

- *Cíntia Cristina da Silva Machado* CRN 8- 1628
- *Luciana Blanco Serra* - CRN 8 – 1630
- *Horaci Jaqueline S. Souza Ribeiro* - CRN 8 - 1279.



Descrição:

Possui 24 unidades escolares e atende diariamente a 7.109 alunos.

Objetivo:

A experiência surgiu da parceria entre as Sec. de Saúde e Educação, após a Caminhada da Amamentação, para enfrentar a orientação equivocada de desmame para matrícula nos CMEIs. A ação buscou apoiar e incentivar a manutenção do aleitamento materno durante a permanência da criança na instituição.

Passos para a implementação e consolidação:

A ação foi realizada em etapas para incentivar o aleitamento materno nos

CMEIs. Inicialmente ocorreu palestra com diretoras, pedagogas, merendeiras e professoras E1 o e 1.

Em seguida foram propostas atividades como: cartazes, palestras para pais e orientações na matrícula sobre a possibilidade de a mãe amamentar no CMEI ou enviar leite materno. Nas capacitações do início do ano, as merendeiras receberam orientações sobre recebimento e boas práticas de manipulação do leite materno. Também houve reunião com a nutricionista do projeto Único Amor para alinhamento das ações. A Secretaria de Saúde acompanhou as atividades das instituições e realizou premiação após a Caminhada da Amamentação. As orientações seguem nas formações da Educação.

Resultados alcançados:

Observou-se a mudança de postura das instituições, que deixaram de orientar o desmame como requisito para matrícula. Houve também um aumento significativo no incentivo às famílias para que enviem o leite materno ou para que a mãe venha amamentar na instituição, contribuindo para a manutenção e prolongamento do aleitamento materno.





Cidade/Estado:

Almirante Tamandaré/PR

Aprender a escolher: o autosserviço como estratégia de Educação Alimentar e Nutricional (EAN) na alimentação educacional.



Equipe

- *Tatiana Tomal Brondani dos Santos CRN8 3439*
- *Fábio Hoffmann CRN8 7672*
- *Graziela Brageto Escher CRN8 4903*



Descrição:

Possui 56 unidades educacionais e atende diariamente a aproximadamente 9720 educandos.

Objetivo:

Fortalecer a EAN no ambiente educacional por meio da implementação do autosserviço nas refeições, promovendo autonomia dos educandos, escolhas alimentares mais conscientes, maior participação no momento da alimentação, melhor adesão à alimentação escolar e redução do desperdício de alimentos.

Passos para a implantação e consolidação:

1. Apresentação e pactuação da proposta de implementação do autosserviço

com as chefias da Secretaria Municipal de Educação, destacando seus benefícios pedagógicos e nutricionais;

2. Sensibilização e orientação das equipes gestoras e agentes de alimentação sobre o papel do autosserviço no desenvolvimento da autonomia, promoção da EAN e redução do desperdício;
3. Implantação gradual do autosserviço nas unidades educacionais, respeitando as especificidades de cada contexto;
4. Organização do momento das refeições no horário letivo, garantindo acompanhamento de professores e demais trabalhadores no incentivo ao consumo dos alimentos;
5. Compartilhamento de experiências, fortalecendo a disseminação e consolidação da prática na rede municipal.

Resultados alcançados:

1. Com a prática ocorrendo há mais de 10 anos, observa-se o fortalecimento da autonomia dos educandos no momento das refeições escolares;
2. Contribuição para o desenvolvimento motor e para a construção de escolhas alimentares mais conscientes;
3. Aumento da adesão e da aceitação da alimentação escolar pelos educandos;
4. Redução do desperdício de alimentos, uma vez que os educandos passaram a servir apenas a quantidade que desejavam consumir;
5. Integração da alimentação escolar às práticas pedagógicas, reforçando o papel da unidade educacional na promoção de hábitos alimentares saudáveis.





Cidade/Estado:

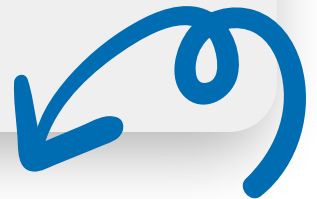
Bocaiúva do Sul/PR

Toda Semente tem um Segredo - Projeto Pinhão



Equipe

• *Noemi dos Santos Alves CRN-8: 16850*



Descrição:

Possui 9 unidades escolares e atende 1.700 alunos.

Objetivo:

A experiência nasceu da curiosidade das crianças ao encontrarem pinhões no bosque da escola. A partir dessa descoberta, o projeto promoveu Educação Alimentar e Nutricional conectando natureza, cultura regional e origem dos alimentos, valorizando o pinhão e os saberes do território.

Passos para a implantação e consolidação:

1. Mobilização da equipe escolar após o convite para participação na Jornada de Educação Alimentar e Nutricional, integrando gestão, professores e nutricionista;

2. Observação do bosque da escola durante planejamento da horta, onde o grande número de pinhões despertou a curiosidade e originou a temática do projeto;
3. Envolvimento dos estudantes da Jornada Ampliada na escolha do tema e no levantamento de ideias, garantindo protagonismo das crianças;
4. Desenvolvimento de atividades pedagógicas interdisciplinares sobre o pinhão, a araucária, a cultura alimentar regional e a relação entre natureza e alimentação;
5. Vivências práticas, registros e socialização das descobertas, consolidando o aprendizado e valorizando o alimento símbolo da região.

Resultados alcançados:

1. Ampliação do conhecimento dos estudantes sobre o pinhão, a araucária e sua importância cultural, ambiental e alimentar na região do Paraná;
2. Fortalecimento da Educação Alimentar e Nutricional na escola por meio de experiências, em oficinas culinárias com as cozinheiras da região, práticas pedagógicas interdisciplinares, música e teatro;
3. Desenvolvimento do protagonismo dos estudantes, que participaram ativamente das investigações, discussões e atividades propostas;
4. Maior valorização dos alimentos regionais e da cultura alimentar local, despertando orgulho e identidade com o lugar onde vivem;
5. Aproximação das crianças com a natureza, estimulando o cuidado com o meio ambiente e a compreensão da origem dos alimentos.





Cidade/Estado:

Ibiporã/PR

Transição Nutricional e Saúde Escolar: Panorama dos alunos matriculados na Rede Municipal de Educação de Ibiporã- PR



Equipe

- *Vanessa Cipriani Giulinageli CRN-8 3473*
- *Aline Miquelin do Nascimento CRN-8 12383*



Descrição:

32 unidades escolares atendendo diariamente 5.623 alunos.

Objetivo:

Surgiu para otimizar a avaliação de 5.623 alunos via parceria com a UTFPR e Prof. Dr. Gylles Ströher, visando agilidade e análise visual. Resolve a fragmentação de dados e permite comparar escolas para intervir em vulnerabilidades, servindo de base para políticas públicas.

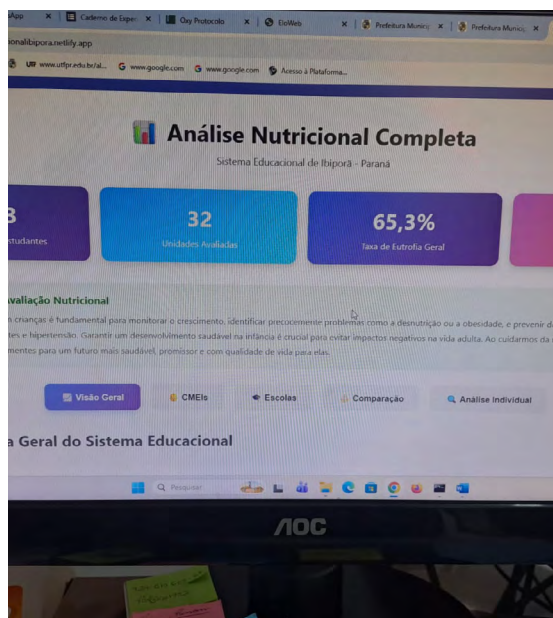
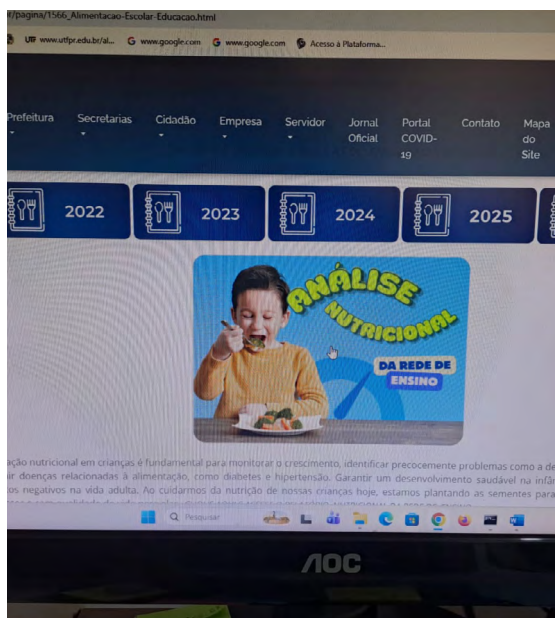
Passos para a implantação e consolidação:

Ibiporã, em parceria com o Dr. Gylles Stroher (UTFPR), implementou um sistema

estratégico para gestão e análise da avaliação nutricional escolar. A ferramenta consolida dados antropométricos da rede municipal, permitindo traçar perfis individualizados por Escola e CMEI, além de monitorar detalhadamente a distribuição de classificações como eutrofia e obesidade. O sistema possibilita a comparação direta entre faixas etárias e níveis de ensino, facilitando a identificação da transição nutricional. Essa inovação otimiza a vigilância em saúde e oferece um painel dinâmico para que gestores e nutricionistas direcionem políticas públicas e ações de intervenção com precisão e agilidade.

Resultados alcançados:

Os resultados alcançados com o sistema incluem a compilação e visualização integrada de dados antropométricos de toda a rede de Ibiporã. A ferramenta permite traçar o perfil nutricional individualizado por escola e CMEI, além de comparar unidades, viabilizando diagnósticos precisos. Com o monitoramento detalhado, analisa-se a distribuição de classificações como eutrofia, obesidade, obesidade grave e magreza. A comparação estratégica entre faixas etárias e níveis de ensino facilita a identificação de momentos críticos da transição nutricional. O processo de vigilância foi otimizado, gerando um painel dinâmico que fundamenta o direcionamento de ações de educação nutricional, políticas públicas e intervenções na saúde escolar.





Cidade/Estado:

Realeza/PR

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



Equipe

• *Mayara Priscila 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:

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

2. Discussão técnica e alinhamento com o Conselho de Alimentação Escolar (CAE) e gestão municipal sobre as diretrizes do PNAE;
3. Elaboração e publicação do Decreto Municipal nº 4.792/2024, estabelecendo normas para a oferta de alimentos nas festividades;
4. 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:

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





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



Cidade/Estado:

Itaquiraí/MS

Clique da Merenda



Equipe

- *Maria Eduarda Telemberg Sell Capilé CRN 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.

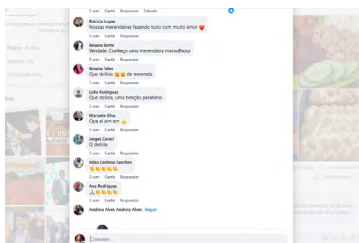
Passos para a implementação e consolidação:

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 esperados:

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



Merenda escolar da Escola Jardim Primavera é referência de qualidade no estado

Educação 18 de Setembro de 2025, Departamento de Comunicação



Divulgação

A Escola Municipal Jardim Primavera tem se destacado pela qualidade da merenda escolar oferecida diariamente aos alunos. As refeições são preparadas com atenção e equilíbrio nutricional, garantindo saúde e bem-estar para que as crianças tenham melhores condições de aprendizagem.





Cidade/Estado:

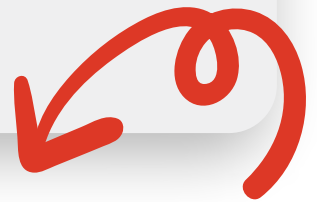
Cascavel/PR

Controle e Conformidade da Alimentação Escolar



Equipe

- *Jonara Stock CRN8-801*
- *Letícia Marcon Borges CRN8-1111*
- *Gabriela Franceschini CRN8-4499*



Descrição:

Possui 124 unidades escolares e atende diariamente a 33.786 alunos.

Objetivos:

A experiência foi desenvolvida para assegurar que o serviço de alimentação escolar seja executado de forma segura, organizada e padronizada, em conformidade com as normas sanitárias e nutricionais, garantindo orientações alinhadas e avaliações mais claras e consistentes.

Passos para implementação e consolidação:

O monitoramento da alimentação escolar é realizado pelas nutricionistas do setor por meio de visitas técnicas periódicas, entre escolas urbanas, do interior e



Cidade/Estado:

Almirante Tamandaré/PR

Diagnóstico nutricional dos educandos da rede municipal de educação de almirante Tamandaré



Equipe

- *Tatiana Tomal Brondani dos Santos CRN8 3439*
- *Fábio Hoffmann CRN8 7672*
- *Graziela Bragueto Escher CRN8 4903*



Descrição:

Possui 56 unidades educacionais e atende diariamente a aproximadamente 9720 educandos.

Objetivo:

Realizar o diagnóstico nutricional anual dos educandos da rede municipal por meio da avaliação antropométrica, subsidiando o planejamento de cardápios, ações de Educação Alimentar e Nutricional e encaminhamentos intersetoriais para a promoção da saúde e melhoria do estado nutricional.

Passos para a implantação e consolidação:

1. Estruturação da metodologia de avaliação antropométrica anual dos educandos da rede municipal desde 2017;

2. Aquisição e disponibilização de equipamentos adequados (balanças e estadiômetros) nas unidades educacionais;
3. Capacitação anual de trabalhadores das unidades sobre a aferição correta de peso e estatura e registro dos dados;
4. Coleta das medidas antropométricas nas unidades educacionais e envio das informações ao Núcleo de Alimentação Escolar, sendo os dados utilizados apenas para o diagnóstico nutricional coletivo da rede;
5. Análise dos dados pelos nutricionistas por meio do WHO Anthro Plus, com identificação de agravos nutricionais e encaminhamento dos casos prioritários para acompanhamento com a saúde.

Resultados alcançados:

1. Avaliação anual do estado nutricional de aproximadamente 9.720 educandos da rede municipal;
2. Produção de diagnóstico nutricional coletivo da rede municipal, com a identificação da prevalência de agravos nutricionais, subsidiando o planejamento de ações de saúde e alimentação escolar;
3. Qualificação da coleta de dados antropométricos por meio da capacitação contínua dos trabalhadores das unidades educacionais;
4. Fortalecimento da articulação intersetorial entre educação e saúde para encaminhamento e acompanhamento de educandos com agravos nutricionais;
5. Produção de informações estratégicas para o planejamento de cardápios e ações de Educação Alimentar e Nutricional alinhadas à realidade local.





Cidade/Estado:

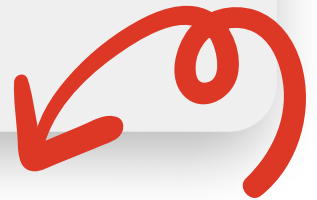
Almirante Tamandaré/PR

Promoção do direito à saúde de educandos com agravos nutricionais por meio de atendimento intersetorial multiprofissional



Equipe

- *Tatiana Tomal Brondani dos Santos CRN8 3439*
- *Fábio Hoffmann CRN8 7672*
- *Graziela Bragueto Escher CRN8 4903*



Descrição:

Possui 56 unidades educacionais e atende diariamente a aproximadamente 9720 educandos.

Objetivos:

Garantir o acesso de educandos com agravos no estado nutricional a atendimento multiprofissional, por meio de ações intersetoriais entre educação, saúde, esporte e assistência social, promovendo o cuidado integral, a realização de encaminhamentos e a efetivação do direito à saúde.

Passos para a implantação e consolidação:

1. Identificação dos educandos com agravos no estado nutricional a partir do diagnóstico nutricional da rede municipal;

2. Articulação intersetorial entre as Secretarias de Educação, Saúde, Família e Esporte para planejamento das ações de atendimento;
3. Organização de eventos territoriais de atendimento multiprofissional voltados aos educandos identificados;
4. Mobilização das unidades educacionais para comunicação e orientação das famílias quanto à participação nos eventos;
5. Realização dos atendimentos, encaminhamentos para a rede de saúde e planejamento de busca ativa dos educandos ausentes, com registro das justificativas e análise de possíveis situações de desproteção social pelo departamento competente.

Resultados alcançados:

1. Realização de quatro eventos intersetoriais de atendimento multiprofissional no ano de 2025;
2. Convite a 591 educandos com agravos nutricionais, com confirmação de 478 famílias e participação de 346 nos atendimentos;
3. Ampliação do acesso dos educandos a atendimentos médicos, de enfermagem, odontológicos, nutricionais e psicológicos;
4. Encaminhamento para exames e acompanhamento na rede de saúde quando necessário;
5. Fortalecimento da articulação intersetorial para o cuidado integral dos educandos e garantia do direito à saúde. Organização de estratégias de busca ativa para educandos ausentes e análise de possíveis situações de negligência ou desproteção social, visando assegurar o direito à saúde.





Cidade/Estado:

Londrina/PR

Foto do prato do dia



Equipe

- Renata Perucelo Romero CRN8 2451



Descrição:

122 Unidades Escolares e 45.000 alunos.

Objetivo:

Surgiu como forma de acompanhar em tempo real o serviço da alimentação escolar nas unidades escolares do município. Para garantir a padronização de todas as preparações e a criação de um caderno com as fotos das preparações que constam no cardápio.

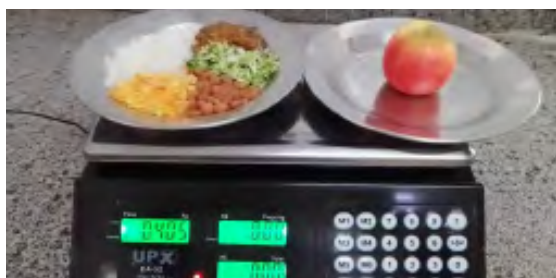
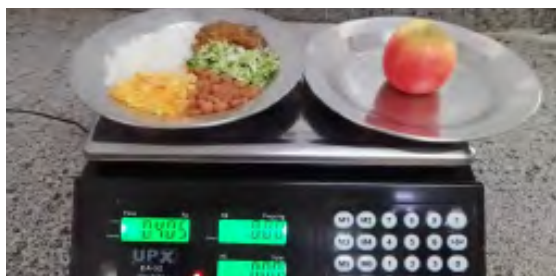
Passos para a implantação e consolidação:

1. Disponibilização de um celular para Unidade de Alimentação e Nutrição das escolas;
2. Treinamento das merendeiras;

3. Configuração das fotos com data e horário;
4. Execução e postagem da foto no aplicativo da educação; 5. Verificação das fotos.

Resultados alcançados:

O resultado alcançado foi ter o registro das preparações nas unidades escolares, verificar a execução do cardápio proposto, e sua apresentação.





Cidade/Estado:

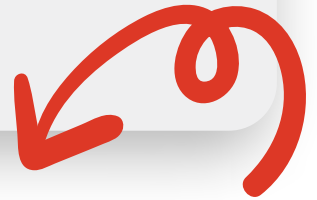
Caarapó/MS

Padronização do recebimento de carnes para alimentação escolar



Equipe

- *Giovana Tiozzi Capasso Bettini CRN3 21655*
- *Denise Rubinho Dos Santos Martins CRN3 – 48146*



Descrição:

Possui 17 unidades escolares e atende diariamente a 4.999 alunos.

Objetivo:

A experiência surgiu devido à recorrente entrega de carnes em desacordo com as especificações da licitação na alimentação escolar de Caarapó/MS. A iniciativa buscou padronizar o recebimento nas escolas, garantindo conformidade contratual e qualidade da alimentação oferecida aos estudantes.


Passos para a implementação e consolidação:

1. Levantamento das principais irregularidades nas carnes entregues, com base nos registros técnicos da alimentação escolar;

2. Elaboração de checklists específicos para cada tipo de carne licitada, contendo critérios objetivos de avaliação;
3. Padronização visual dos instrumentos com indicação de conformidade (verde) e inconformidade (vermelho);
4. Capacitação dos diretores das unidades escolares para aplicação do protocolo de recebimento;
5. Disponibilização de termômetros infravermelhos e implementação do uso dos checklists em todos os recebimentos.

Resultados alcançados:

1. Identificação mais rápida e precisa de irregularidades nas carnes entregues pelos fornecedores;
2. Registro e documentação padronizada das inconformidades no momento do recebimento;
3. Emissão de notificações formais às empresas em descumprimento contratual;
4. Maior segurança e autonomia dos diretores na avaliação e recusa de produtos inadequados;
5. Melhoria no controle da qualidade das carnes destinadas à alimentação escolar.


 ESTADO DO MATO GROSSO DO SUL
 PREFEITURA MUNICIPAL DE CAMARÃO
 Secretaria Municipal de Educação, Esporte e Cultura
CHECK LIST DE RECEBIMENTO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS
SETOR DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO ESCOLAR

PRODUTO: CARNE SUÍNA	
Fornecedor:	
Responsável pelo recebimento:	Nome: _____ Assinatura: _____
Entregador:	Nome: _____ Assinatura: _____
Local:	
Data: ____/____/____	Condição do transporte:
Horário: ____:____	Temperatura adequada? Sim () Não ()
Empacote no veículo	Limpe e em condições higiênicas-sanitárias? Sim () Não ()
Embalagem em conformidade? Sim () Não ()	Observações do transporte: _____
Foi apresentado nota de entrega pelo fornecedor? Sim () Não ()	
Quantidade entregue de acordo com o pedido? Sim () Não ()	
CONDIÇÕES E ESPECIFICAÇÕES	
CORTE:	LOMBOS/ESTRICOSS () LEITORES ()
PROCESSAMENTO:	PICADA - 3x3cm () OUTRO ()
REFRIGIDA ()	CONGELADA ()
TEMPERATURA ATUAL:	PC 7°C () 7°C () 7°C () Verificada
TECIDOS INFERIORES E SUAVES:	IDENTA () CONTUSÕES () INCHADOS () PELE () OSSO ()
OUTROS:	NÓDULO () VERMELHÃO () VERMELHO () ESCURA ()
ODOR:	NORMAL () ESVERDEADA/CONGELADA () ESCURA ()
ODOR:	NORMAL () FETIDO ()
EMBALAGEM:	SAÍDA PLÁSTICO TRANSPARENTES () MARCA DO FABRICANTE ()
SELO MÁXIMO DE 5x3 ()	
SELO DE INSPEÇÃO DO ORGÃO COMPETENTE ()	DATA DE VALIDADE ()
ACEITO ()	DATA DE EMBALAGEM ()
RECEBIDO ()	
Observações gerais:	
Especificação do contrato:	
CARNE SUÍNA LOMBO SEM OSSO, PICADA NA FAIXA EM APROXIMADAMENTE 3x3 QUE POUCA GORDURA, REFRIGERADA, COLORAÇÃO CARACTERÍSTICA, SENTIDA DE TECIDOS INFERIORES, CONTUSÕES, INCHADOS, CANALOS, NÓDULO LAMINADOS, PELE ETC. DEVE APRESENTAR-SE LIVRE DE PARASITOS, ILICÍTIOS, LARVAS E DE QUALQUER SUBSTÂNCIA CONTAMINANTE QUE POSSUA ATRIBUIÇÃO OU EMBALAGEM QUE NÃO SEJA ATRIBUÍDA, ACONDICIONADA EM SAÍDA PLÁSTICO TRANSPARENTES, ATÓXICO, EM SAÍDA MÁXIMO 5x3, SEM SER PRESENTE DE ACÍDIOS OU SUBSTÂNCIAS ESTIMULANTES AO PRODUTO DE SUÍNA EMPACOTADA PARA O CONSUMO, QUE ALTERNATIVAMENTE, CARACTERÍSTICA DE SUÍNA (FRIOCAL, SUÍNA E ORÇANOLÉPTICA), DEVE CONTINUA SUA EMBALAGEM DATA DE VALIDADE DEVE SER INSCRIÇÃO DA REPRODUÇÃO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO.	
Observação adicional: Todos os produtos do produto devem ser verificadas. Caso um ou mais unidades do produto esteja irregular, deve-se preencher um check list para essas unidades, marcando os requisitos que não foram atendidos no recebimento e devolvendo ao fornecedor.	
Características sensoriais	
Legenda: Verde: Conforme Amarelo: Atenção Vermelho: Não Conforme	
Observações: Verificar ausência de fumaças, resíduos, traças de colônias. LEGENDA: <input type="checkbox"/> Indica características boas <input type="checkbox"/> Indica características ruins <input type="checkbox"/> Indica observações de qualidade	



Cidade/Estado:

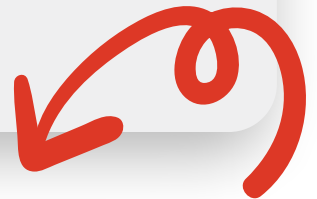
Santana do Itararé/PR

Reduzindo sobras na merenda escolar



Equipe

• *Francielli Regina Da Silva Barros*



Descrição:

Possui 2 unidades escolares e atende 377 alunos.

Objetivo:

A redução de sobras alimentares visa diminuir custos e desperdícios na preparação e distribuição das refeições, promovendo sustentabilidade. Nas escolas, o controle diário das sobras permite avaliar a aceitação dos alunos e identificar ajustes necessários em receitas, porcionamento e preparo.

Passos para a implantação e consolidação:

1. Realizar diagnóstico inicial das sobras alimentares nas unidades escolares, utilizando fichas de controle por período;
2. Implantar o controle diário de sobras e restos para monitoramento,



Cidade/Estado:

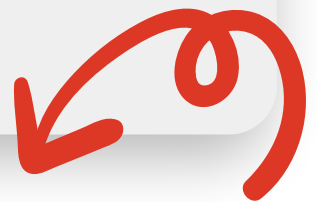
Castro/PR

Protocolo de atendimento à seletividade alimentar em Castro: Avaliação das ferramentas e aplicabilidade



Equipe

- *Lia Giordani Calleya Barela CRN8-2470*
- *Jacqueline Maria de Lara CRN8 7720*
- *Suelem Juliete Wrobel CRN8 13086*
- *Cláudia Schank Oliveira CNR8 19707*
- *Evelin Barreto CRN8 12242*



Descrição:

Tem aproximadamente 9.000 alunos, distribuídos em 41 unidades escolares, onde, diariamente é ofertado em torno de 21.000 refeições.

Objetivo:

A iniciativa surgiu da necessidade de resolver a subnotificação e a lentidão no atendimento a alunos com necessidades alimentares especiais. Em 2024, a

rede identificou que, apesar de haver 217 alunos com TEA, apenas 46 recebiam atendimento formal para seletividade.

Passos para implantação e consolidação:

O projeto consiste na implementação de um novo Protocolo de Atendimento à Alimentação Especial para alunos com seletividade alimentar (inclusive alunos sem laudo), onde o eixo central foi o desenvolvimento do Questionário de seletividade alimentar, uma ferramenta com 43 questões que permite a escuta ativa da família e a coleta de informações detalhadas sobre sensibilidades (textura, temperatura, sabor), preferencias e dificuldades alimentares, para a elaboração de uma conduta nutricional individualizada.

Resultados alcançados:

Um estudo com os diretores do município comparou o atendimento a alunos com seletividade alimentar antes e após o novo protocolo. A padronização do fluxo e o uso de um questionário detalhado otimizaram a comunicação e a coleta de dados, agilizando o envio de orientações nutricionais e a adaptação de cardápios.

1. Resultados principais: Acolhimento;
2. Aumento de 84,8% nos atendimentos;
3. Agilidade: Intervenções 96,2% mais rápidas;
4. Eficácia: 88,5% de evolução alimentar nos casos acompanhados.

O protocolo consolidou a nutrição como área estratégica, garantindo o atendimento a necessidades específicas mesmo em sistemas de grande volume, promovendo resultados concretos e maior cobertura dos alunos identificados.



Questionário - Seletividade Alimentar

Este formulário busca a coleta de informações sobre as dificuldades alimentares da criança e outros comportamentos relacionados à alimentação, a fim de estabelecer a melhor abordagem nutricional para o atendimento do aluno.

Data: (padrão- DD/MM/AA) *

Texto de resposta curta

Qual unidade escolar que a criança estuda? *

Texto de resposta curta



Cidade/Estado:

Realeza/PR

Super Prato: missão desperdício zero



Equipe

- *Mayara Priscila 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 a implementação 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.

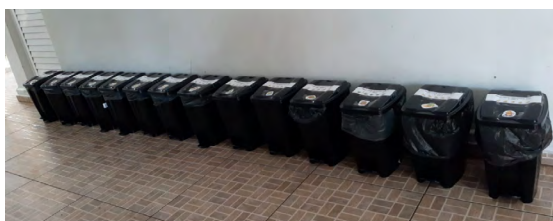
Resultados alcançados:

5. Redução significativa do desperdício de alimentos nas escolas participantes;
6. Maior conscientização das crianças sobre a importância da alimentação sustentável;
7. Desenvolvimento do senso de responsabilidade e cooperação entre os alunos;
8. 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!



SUPER PRATO: DESPERDÍCIO ZERO **1º ANO A**

Turma	Segunda-Feira	Terça-Feira	Quarta-Feira	Quinta-Feira	Sexta-Feira	Total da semana
Pré-Escola B	Zero	251g	43g	68g		
Pré-Escola C	192g	193g	60g	75g		
1º Ano B	20g	125g	33g	62g		
2º Ano B	65g	85g	Zero	21g		
3º Ano B	13g	196g	Zero	Zero		
3º Ano C	Zero	210g	Zero	Zero		
4º Ano B	Zero	287g	Zero	16g		





Cidade/Estado:

Campo Mourão/PR

Teste de aceitabilidade tecnológico



Equipe

- *Cíntia Gomes CRN 9034*
- *Simone Aparecida Hoffmann CRN 6372*



Descrição:

Possuímos 44 instituições de ensino, sendo 22 escolas e 22 CMEIS, com um total de 10.388 alunos atendidos.

Objetivo:

O Teste de Aceitabilidade surgiu da dificuldade que as nutricionistas tinham para realizar os testes nas instituições, pois demandava muito tempo na elaboração do material, aplicação do teste e cálculo dos dados coletados. Criado para otimizar o trabalho da equipe e ser mais lúdico para os alunos.

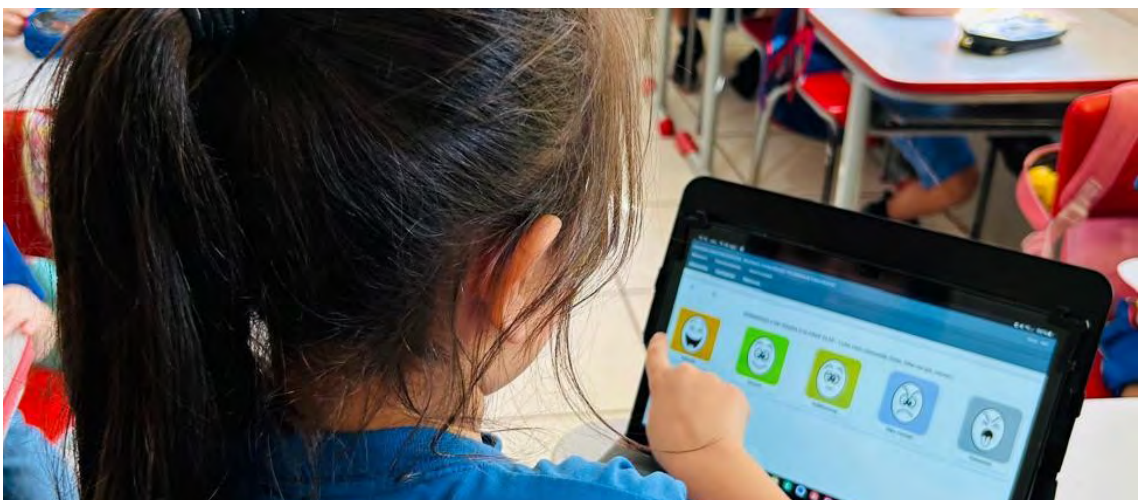
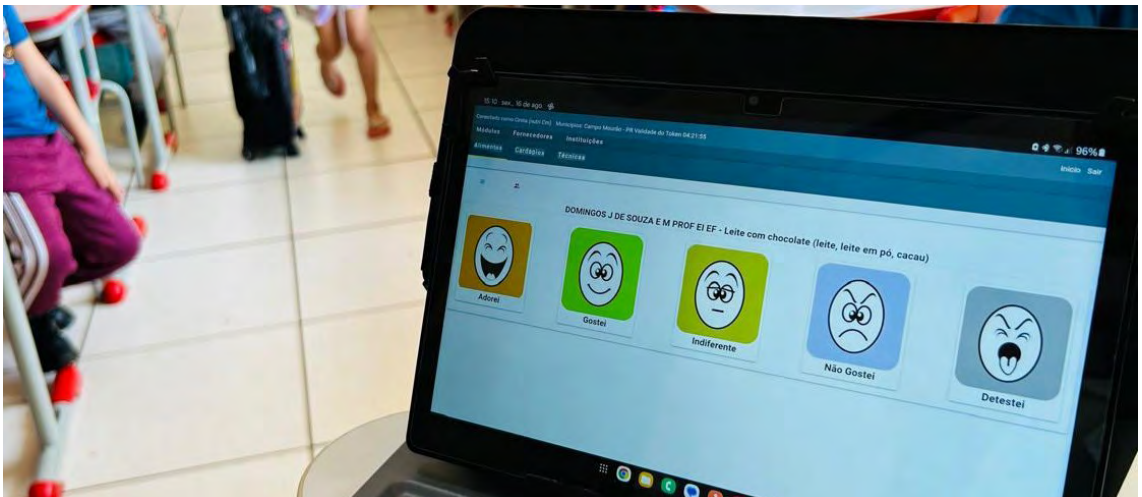
Passos para implantação e consolidação:

1. Aquisição da licença do Software;
2. Aquisição de dispositivo para realização do teste (Tablet ou computador);

3. Profissional nutricionista disponível para instruir os alunos, aplicar o teste, analisar os dados coletados e realizar as intervenções necessárias.

Resultados alcançados:

1. Cumprimento da legislação do PNAE (Resolução FNDE nº04/2026);
2. Cumprimento das atribuições do nutricionista (Resolução CFN nº465/2010);
3. Validação dos cardápios elaborados;
4. Conhecer os hábitos e preferências de cada escola ou região;
5. Validar novas receitas.





Cidade/Estado:

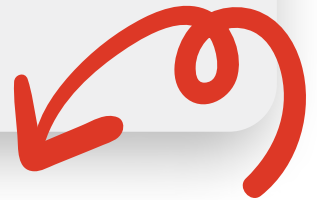
Balsa Nova/PR

Avaliação e monitoramento das boas práticas através de visita técnica



Equipe

- *Mônica Kapp Genari* CRN8 – 12294
- *Danielli Knopik* CRN8 17099
- *Viviane Milliorin* CRN8 3932



Descrição:

Possui 14 unidades escolas e atende diariamente 2004 alunos.

Objetivo:

As visitas técnicas surgiram para garantir a qualidade, segurança sanitária e valor nutricional da alimentação escolar, assegurando o cumprimento das legislações e diretrizes do PNAE. Também permitem orientar as equipes, monitorar boas práticas e melhorar as rotinas de produção.

Passos para a implantação e consolidação:

Inicialmente foi definido o cronograma de visitas, contemplando implantação,

acompanhamento e consolidação. Elaborou-se um checklist conforme legislações vigentes e o Manual de Boas Práticas, além da revisão de relatórios anteriores e organização dos materiais necessários. Na implantação, o nutricionista apresentou-se à equipe e aplicou o checklist, avaliando cardápio, estrutura da cozinha, higiene, armazenamento, recebimento e preparo dos alimentos. Foram realizados orientações, registros e plano de ação. Nas visitas de acompanhamento, monitoraram-se as adequações e reforçaram-se as boas práticas. Na consolidação, confirmou-se a padronização das rotinas e a manutenção das melhorias.

Resultados alcançados:

As visitas técnicas contribuíram para a melhoria das rotinas operacionais nas unidades escolares, promovendo maior organização dos processos da alimentação escolar. A aplicação de checklists permitiu identificar e corrigir não conformidades, garantindo atendimento às legislações e ao Manual de Boas Práticas. Observou-se maior adesão às boas práticas de manipulação, com melhorias na higiene pessoal, uso de uniformes e EPIs e organização dos ambientes. As visitas também fortaleceram a comunicação entre nutricionista e equipe escolar, favorecendo orientações técnicas, maior autonomia da equipe e melhor controle dos registros.

CHECK LIST DE BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO				OBSERVAÇÃO
ALIMENTAÇÃO ESCOLAR				
A. Cardápio				
1. O cardápio está fixado em local visível?	SIM	NÃO	OBSERVAÇÃO	
2. A Alimentação do dia da visita corresponde ao que está no cardápio?				
3. Tem cardápio para atendimento dos alunos com necessidades nutricionais específicas?				
4. Está sendo realizada a coleta de amostras de todas as preparações, conforme POP-11?				
B. Higiene pessoal				
1. Vestimenta limpa e adequada (camiseta e calça)?				
2. Sem o uso de adornos (anel, brinco, pulseira, relógio)?				
3. Unhas curtas, sem esmaltes e limpas?				
4. Sapatos fechados?				
5. Cabelos totalmente protegidos com touca ou redinha?				
C. Higiene do ambiente e área física				
1. Ambiente limpo e organizado (teto, parede, bancadas e piso)?				
2. Ausência de caixas de papelão ou caixas de madeira?				
3. Equipamentos devidamente higienizados? (Liquidificador, batedeira, geladeira, fogão, etc)				
4. Ausência de objetos pessoais, como chaves, bolsas, celular, aparelho de som?				
5. O acesso a cozinha é restrito a pessoas autorizadas?				
D. Higiene, manipulação e armazenamento dos alimentos				
1. Alimentos em boas condições?				
2. Estoque está limpo e organizado?				
3. Os alimentos estocados estão dentro do prazo de validade?				
4. Os gêneros estão armazenados em locais limpos, isolados de produtos de limpeza?				
5. Os alimentos já manipulados estão embalados em sacos plásticos, com data de validade?				
6. Os gêneros estão armazenados adequadamente e sem contato direto com o chão?				
7. Na cozinha e estoque estão armazenados somente produtos enviados para a alimentação escolar?				
8. Está sendo realizado o preenchimento das planilhas de equipamento e alimentos?				



Planejamento de cardápios saudáveis, inclusivos e sustentáveis



Cidade/Estado:

Mercedes/PR

Sabores que Viram Memórias: Alimentação Saudável na Semana das Crianças



Equipe

• *Jéssica Fernanda Kwieczynski CRN8 16041*



Descrição:

Possui 5 unidades e atende diariamente a 756 alunos.

Objetivo:

Para proporcionar às crianças uma alimentação saudável e lúdica no ambiente escolar, alinhada ao PNAE, utilizando a Semana do Dia das Crianças como estratégia para incentivar a experimentação de alimentos, promover educação alimentar, valorizar a agricultura familiar e gerar memórias afetivas.

Passos para implementação e consolidação:

A implantação iniciou com o planejamento do cardápio especial pela nutricionista responsável considerando o calendário escolar, a Semana do Dia das Crianças e as diretrizes do PNAE. Em seguida, houve alinhamento com a Secretaria

Municipal de Educação para organização dos processos administrativos e das aquisições necessárias. Foram articuladas parcerias com agricultores familiares e fornecedores da licitação municipal, garantindo diversidade e qualidade dos alimentos ofertados. As equipes escolares e cozinheiras foram orientadas quanto às preparações e ao caráter educativo da proposta. Durante a execução, realizou-se acompanhamento nas escolas, observando a aceitação das crianças e fortalecendo a ação como estratégia de educação alimentar.

Resultados alcançados:

A iniciativa ampliou o interesse das crianças pelas refeições escolares, tornando o momento da alimentação mais lúdico e acolhedor. Observou-se maior experimentação e aceitação de frutas, legumes e novas preparações, inclusive entre crianças com seletividade alimentar. A ação também fortaleceu a educação alimentar no ambiente escolar e evidenciou o trabalho das cozinheiras, em parceria com agricultores familiares e fornecedores locais. Um momento simbólico marcou a iniciativa: a criação do hambúrguer saudável nasceu do relato de uma criança que sonhava em experimentar um hambúrguer. Atender a esse desejo reforçou o papel afetivo da alimentação escolar, mostrando que ela também pode acolher, surpreender e criar memórias afetivas positivas.





Cidade/Estado:

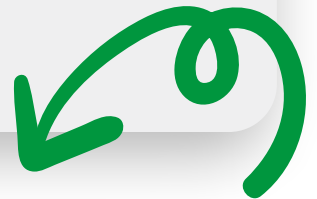
Dois Vizinhos/PR

Alimentar com Cuidado: Capacitação em Receitas Seguras



Equipe

• Ana Luísa Barbosa - CRN8 16466



Descrição:

Possui 13 escolas, 9 CMEIS e atende aproximadamente 5.300 alunos.

Objetivo:

A experiência surgiu da necessidade de garantir uma alimentação escolar segura para alunos com alergias alimentares. O objetivo foi capacitar as merendeiras na produção de alimentos sem alérgenos e prevenir riscos de contaminação, promovendo mais inclusão e segurança na alimentação escolar.

Passos para a implementação e consolidação:

1. A equipe de alimentação escolar de Dois Vizinhos identificou a necessidade de capacitar merendeiras para o preparo de refeições sem alergênicos;
2. Firmou-se parceria com o Sindicato Rural de Dois Vizinhos, responsável pela

oferta do curso, materiais e instrutora qualificada;

3. Uma escola municipal disponibilizou sua cozinha para as atividades práticas, permitindo treinamento em ambiente semelhante ao escolar;
4. A capacitação ocorreu nas férias de julho de 2025, com conteúdo teórico e prático sobre substituição de ingredientes e prevenção de contaminação cruzada;
5. Após o curso, as técnicas foram incorporadas às cozinhas escolares, com acompanhamento da equipe, promovendo padronização, segurança alimentar e inclusão.

Resultados alcançados:

A capacitação resultou em maior segurança e autonomia das merendeiras para preparar refeições sem glúten, leite, lactose e ovos. As escolas passaram a oferecer alternativas seguras sempre que o cardápio contém alergênicos, reduzindo riscos de contaminação cruzada e garantindo inclusão alimentar aos estudantes com restrições. Além disso, houve melhora na padronização das preparações e maior confiança das equipes no manejo das adaptações.





Cidade/Estado:

Capitão Leônidas Marques/PR

Cardápios saudáveis, inclusivos e sustentáveis



Equipe

• *Élister Lílian Brum Balestrin Fanin* CRN8 3650



Descrição:

Possui 9 unidades escolares e atende diariamente 1980 alunos.

Objetivo:

A experiência surgiu para adequar a alimentação escolar às necessidades alimentares dos estudantes e às diretrizes da Resolução nº 6, de 08 de maio de 2020, articulando a agricultura familiar local e facilitando o preparo das refeições nas unidades escolares.

Passos para implantação e consolidação:

Realização de reuniões com professores, coordenações pedagógicas, direções e cozinheiras escolares para apresentação e discussão da legislação vigente do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Articulação com agricultores

familiares locais para alinhamento da produção de gêneros alimentícios às recomendações e exigências do Programa. Adequação da produção pelos agricultores familiares, que passaram a ofertar produtos compatíveis com as preparações da alimentação escolar, incluindo opções sem adição de açúcar, mel e adoçantes, ingredientes adequados às dietas especiais (sem lactose, sem caseína e sem glúten) e a inclusão de Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANCs) em suas produções.

Resultados alcançados:

Implementação de cardápios escolares em conformidade com a Resolução nº 6, de 08 de maio de 2020, incluindo produtos da agricultura familiar e preparações como pães, bolos e cookies sem adição de açúcar. Ampliação da produção da agricultura familiar, com a inclusão de alimentos da sociobiodiversidade, especialmente Plantas Alimentícias Não Convencionais, utilizadas nas preparações da alimentação escolar. Execução de cardápios alinhados aos princípios de sustentabilidade, sazonalidade e diversificação agrícola regional, promovendo a alimentação adequada e saudável na rede municipal de ensino, em conformidade com as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar.





Cidade/Estado:

Três Barras do Paraná/PR

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 a implementação 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:

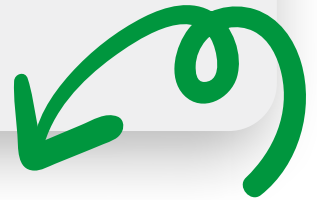
Caarapó/MS

Inclusão na alimentação escolar



Equipe

- Denise Rubinho dos Santos Martins CRN-3 48146
- Giovana Tiozzi Capasso Bettini CRN-3 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 a 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

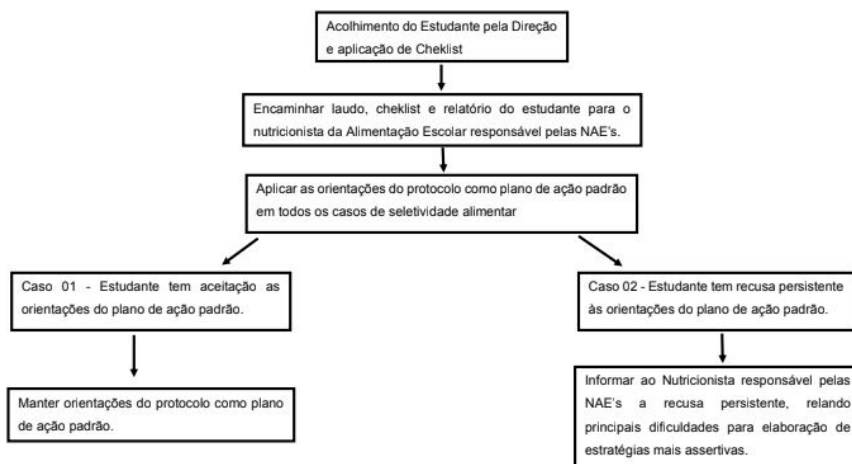
alunos com seletividade alimentar, no âmbito escolar. A elaboração foi realizada pelos profissionais da nutrição do programa de alimentação escolar do município de Caarapó (MS), com estratégias de escuta da família, modificação do cardápio, local de consumo e apresentação da refeição. Posteriormente, 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





Cidade/Estado:

Entre Rios do Oeste/PR

Inserção das Plantas Alimentícias Não Convencionais -Pancs na Alimentação Escolar



Equipe

- *Josiane da Silva Thomas CRN8 4722*
- *Andrea T.Fuhr dos Santos CRN 8 18099*



Descrição:

Possui 3 unidades escolares e atende aproximadamente 632 alunos.

Objetivos:

A experiência surgiu do compromisso em cuidar da saúde das crianças por meio da alimentação escolar. A inserção das PANCs no cardápio busca enriquecer as refeições com alimentos nutritivos, ampliar sabores e despertar nas crianças o valor de uma alimentação mais natural e saudável.

Passos para a implantação e consolidação:

A implantação da experiência ocorreu a partir do planejamento nutricional

voltado à melhoria da qualidade da alimentação escolar, com a inclusão gradual das PANCs nas preparações do cardápio. Inicialmente, foram realizados estudos sobre o valor nutricional e a viabilidade de utilização dessas plantas, seguidos de adaptação das receitas para aceitação dos estudantes. A consolidação aconteceu por meio da inserção regular dessas preparações no cardápio escolar, acompanhada de ações de educação alimentar e nutricional, incentivando o reconhecimento e a valorização desses alimentos. Com isso, foi possível ampliar a diversidade alimentar, enriquecer o valor nutricional das refeições e fortalecer hábitos alimentares mais saudáveis entre os alunos.

Resultados alcançados:

A inserção das PANCs na alimentação escolar gerou impactos positivos na qualidade nutricional das refeições e na diversificação do cardápio oferecido aos estudantes. A iniciativa possibilitou o contato das crianças com novos alimentos, ampliando o repertório alimentar e incentivando a aceitação de preparações mais naturais e nutritivas. As ações também fortaleceram a educação alimentar e nutricional no ambiente escolar, despertando maior consciência sobre a importância de uma alimentação saudável. Além disso, a experiência contribuiu para valorizar alimentos regionais, promover práticas sustentáveis e estimular o aproveitamento de recursos locais.





Cidade/Estado:

Paranaguá/PR

Lista de alimentos aceitos para alunos com diagnóstico/ investigação de Transtorno de Espectro Autista - TEA e seletividade alimentar



Equipe

- *Patricia dos Santos Alves Garcia* CRN 8ª REGIÃO Nº 1781
- *Ligia Marcia Toledo Faria Vicente* CRN 8ª REGIÃO Nº 2321
- *Camile Consentino de Carvalho* CRN 8ª REGIÃO Nº 1102



Descrição:

82 Unidades escolares e atendemos aproximadamente 14.500 alunos diariamente.

Objetivo:

Desde 2024, havia demanda de alunos com seletividade alimentar, que estavam aguardando atendimento, desta forma, optou-se pela implantação deste documento a fim de agilizar o atendimento, para que os alunos pudessem

receber os alimentos aceitos de acordo com o cardápio escolar e conforme sua aceitação.

Passos para a implantação e consolidação:

O gestor realiza uma reunião com a supervisora da unidade escolar (a nutricionista da empresa terceirizada), o responsável do aluno e o pedagogo orientador, onde é realizado o preenchimento da lista dos alimentos aceitos pelo aluno, de acordo com os alimentos oferecidos nos cardápios da alimentação escolar; O gestor encaminha à Secretaria de Educação a lista preenchida juntamente com o Laudo do aluno, onde é elaborado o cardápio de acordo com a aceitação do aluno. Mensalmente, é realizado um relatório de acompanhamento para verificar possíveis ajustes na alimentação do aluno.

Além do cardápio adaptado, a equipe escolar foi orientada a adotar uma abordagem gentil e sem pressão durante as refeições, criando um ambiente neutro e agradável.

Resultados alcançados:

A principal conquista foi a inclusão efetiva desses alunos no ambiente escolar, garantindo que participem de um momento social importante, (a refeição) sem o estresse da recusa alimentar e com o alimento seguro (considerado pelo aluno). Houve uma melhora significativa no bem-estar e na disposição do aluno, que consegue se alimentar e participar das atividades pedagógicas. Fortalecimento do diálogo com a família, e a parceria entre a escola e os responsáveis, garantindo a consistência das estratégias em casa e na escola.



OFÍCIO CIRCULAR Nº 19, 2023

Paranaguá, 26 de março de 2023.

Assunto: Instruções para estudantes com Necessidades Alimentares Especiais (NAE) com Laudo de Transição do Espectro Autista (TEA) e/ou Investigação de TEA que apresenta Sensibilidade Alimentar.

Conforme as orientações do Ofício nº 04/2023 emitido em 11/02/2023 pela Secretaria Municipal de Educação e Ensino Integral – SEMEDI de Paranaguá, no qual orienta sobre a ficha de cadastro para os estudantes com necessidades alimentares especiais matriculados na Rede Pública Municipal de Ensino de Paranaguá.

Devido ao aumento significativo do processo de alimentação adaptada para alunos que possuem sensibilidade alimentar, com intuito de agilizar o atendimento, estabelecem-se as seguintes instruções:

1. O responsável do aluno precisa apresentar ao gestor da Unidade Escolar, o Laudo de Transição do Espectro Autista (TEA) e/ou Investigação de TEA que descreva a Sensibilidade Alimentar;

2. O gestor irá agendar com a supervisora da unidade escolar (nutricionista da Rede Pública Municipal de Ensino de Paranaguá) uma reunião, onde deverão estar presentes o responsável do aluno e a supervisora e o representante da unidade escolar, a ser determinado pelo gestor (preferencialmente pedagogo orientador).

3. Na reunião agendada, será realizado o preenchimento da lista dos alimentos aceitos pelo aluno, de acordo com os alimentos oferecidos nos cardápios da alimentação escolar;

4. Com a lista preenchida, o gestor deverá incluir as informações na Ficha de Processo de Dietas, as seguintes campos: Nome da Unidade Escolar, identificação do aluno, data de nascimento, período que está matriculado, nome e contato do responsável.

5. Os documentos a seguir deverão ser encaminhados para o e-mail do setor de Nutrição, são eles: Laudo de Transição do Espectro Autista (TEA) e/ou Investigação de TEA que descreva a Sensibilidade Alimentar, a Ficha de Processo de Dietas e a Lista de Alimentos Aceitos.

6. Mensalmente a supervisora (nutricionista da Risoletândia) irá realizar um relatório de acompanhamento para verificar possíveis ajustes na alimentação do aluno.
É de responsabilidade do gestor o acompanhamento de todo o processo desde a solicitação de alimentação adaptada, o envio por e-mail até o recebimento dos itens na unidade escolar, bem como acompanhamento da aceitação da dieta do aluno.

Atenciosamente,

Fabíola Soares Arcega
Fabíola Soares Arcega
Secretaria Municipal de Educação e Ensino Integral
Decreto nº 06/2025

LISTA DE ALIMENTOS ACEITOS PARA ALUNOS COM SENSIBILIDADE ALIMENTAR (NAE)		
Alimento	Sim	Não
Arroz branco		
Arroz integral		
Macarrão		
Macarrão integral		
Feijão		
Feijão integral		
Carne moída		
Carne moída integral		
Doce de leite		
Doce de leite integral		
Doce de leite adoçado		
Doce de leite adoçado integral		
Doce de leite adoçado adoçado		
Doce de leite adoçado adoçado integral		
Doce de leite adoçado adoçado adoçado		
Doce de leite adoçado adoçado adoçado integral		
Doce de leite adoçado adoçado adoçado adoçado		
Doce de leite adoçado adoçado adoçado adoçado integral		
Doce de leite adoçado adoçado adoçado adoçado adoçado		
Doce de leite adoçado adoçado adoçado adoçado adoçado integral		
Doce de leite adoçado adoçado adoçado adoçado adoçado adoçado		
Doce de leite adoçado adoçado adoçado adoçado adoçado adoçado integral		



FICHA DE CADASTRO PARA ALUNOS COM NECESSIDADES ALIMENTARES ESPECIAIS - 2023

UNIDADE ESCOLAR: _____
DADOS PARA PREENCHIMENTO DA UNIDADE ESCOLAR
Nome do Aluno(a): _____
Sexo: F () M ()
Data de Nascimento: ____/____/____
Período que o aluno está matriculado: () Manhã () Tarde () Integral
Nome do pai ou responsável: _____
Telefone: _____

DADOS PARA PREENCHIMENTO DO MÉDICO (preenchido com letra levemente)

Alimento	Sim	Não
Arroz branco		
Arroz integral		
Macarrão		
Macarrão integral		
Feijão		
Feijão integral		
Carne moída		
Carne moída integral		
Doce de leite		
Doce de leite integral		
Doce de leite adoçado		
Doce de leite adoçado integral		
Doce de leite adoçado adoçado		
Doce de leite adoçado adoçado integral		
Doce de leite adoçado adoçado adoçado		
Doce de leite adoçado adoçado adoçado integral		
Doce de leite adoçado adoçado adoçado adoçado		
Doce de leite adoçado adoçado adoçado adoçado integral		



Cidade/Estado:

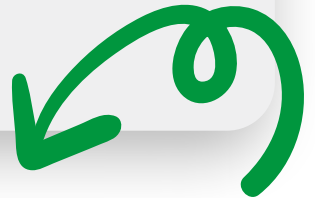
Paraíso do Norte/PR

Oferta de frutas regionais - Conhecendo novos sabores



Equipe

- *Carolina Kuntzer Schemberger CRN8 4505*
- *Luciana Aparecida Santos CRN8 6694*



Descrição:

Possui 8 unidades escolares e atende diariamente a 2000 alunos.

Objetivo:

A experiência surgiu para ofertar na alimentação escolar frutas produzidas na região, como goiaba tailandesa, morango chileno e pitaya, adquiridas da cooperativa de agricultores familiares do município, ampliando o consumo de frutas, incentivando hábitos saudáveis e valorizando a produção local.

Passos para implementação e consolidação:

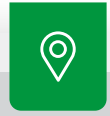
1. Levantamento das frutas produzidas na região e articulação com a cooperativa de agricultores familiares do município;
2. Planejamento da inclusão das frutas (goiaba tailandesa, morango chileno e

- pitaya) no cardápio da alimentação escolar;
3. Organização do processo de compra da agricultura familiar conforme a legislação do PNAE;
 4. Distribuição das frutas às escolas e orientação às merendeiras sobre preparo e oferta aos estudantes;
 5. Monitoramento da aceitação dos alunos e consolidação da oferta regular das frutas na alimentação escolar.

Resultados alcançados:

1. Ampliação da variedade de frutas no cardápio escolar com a inclusão de morango chileno, goiaba tailandesa e pitaya;
2. Oferta de frutas ricas em vitaminas, fibras e antioxidantes, contribuindo para a promoção da saúde e do bem-estar das crianças;
3. Inclusão das frutas regionais na alimentação de todas as faixas etárias, desde o berçário (introdução alimentar) até o ensino fundamental;
4. Maior acesso das crianças a frutas que muitas vezes não fazem parte da rotina alimentar das famílias;
5. Valorização da agricultura familiar, incentivo ao consumo de produtos locais e contribuição para a sustentabilidade e economia do município.





Cidade/Estado:

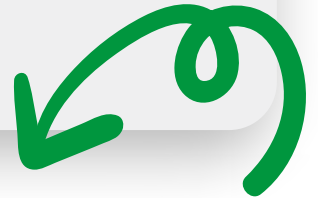
Guarapuava/PR

“O Segredo da Água: A História de Veggies, O Legume Sábio”



Equipe

- *Patrícia Chiconatto CRN8 5616*
- *Simone Conrado CRN 8 3095*
- *Simone Koga Amano CRN 8 4796*
- *Kamila de Oliveira Munhoz CRN8 1043*



Descrição:

Possui 75 unidades escolares e atende diariamente a 21 mil alunos.

Objetivo:

As atividades tiveram como foco ensinar às crianças a importância da alimentação saudável, o conhecimento do sistema digestivo e a promover o respeito e a inclusão, com atividade lúdicas, interativas e práticas.

Passos para implementação e consolidação:

1. Propósito educativo para transformar alimentos do cotidiano em ferramentas educativas potentes;

2. Promoção do desenvolvimento sensorial, as ações buscaram o vínculo com a natureza, valorizaram a cultura alimentar e incentivaram hábitos saudáveis desde cedo;

Resultados alcançados:

As ações transmitiram conhecimentos sobre nutrição e saúde, desenvolvimento de habilidades emocionais e sociais essenciais para a convivência em sociedade, a promoção de empatia, respeito às diferenças, a compreensão das diversas necessidades alimentares e importância da adoção de hábitos alimentares saudáveis ao longo de suas vidas.





Cidade/Estado:

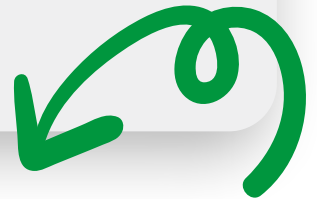
Tijucas do Sul/PR

Páscoa com significado: Trabalho educacional aliando a simbologia da Páscoa; A Partilha e os Alimentos-símbolos



Equipe

• *Cíntia Cristina Santos CRN8 13614*



Descrição:

Possui 15 Escolas e 1 APAE. E atende aproximadamente 2.200 alunos.

Objetivo:

A iniciativa de inserir alimentos-símbolo da Páscoa foi substituir chocolate, balas etc, oferecido pelas Escolas e CMEI's . Na reunião com CAE, sugeriu-se ressignificar a data e seu real sentido. Agora é fornecida 1 cesta de Páscoa p/ estudantes, contendo 1 suco de uva, 3 minipães ou bolinho e uva.

Passos para a implantação e consolidação:

1. Apresentação da proposta para a Secretaria de Educação, considerando as normativas para oferta de alimentos em ambiente escolar da Resolução nº06/2020 do FNDE;

2. Reunião com o Conselho de Alimentação Escolar para esclarecimentos das restrições de processados e ultraprocessados na alimentação escolar e discussões acerca do que seria oferecido para os Estudantes em conformidade com a legislação;
3. Respeito ao contexto religioso e a importância cultural local;
4. Adesão e aprovação da Administração Pública, destinando os recursos para a aquisição e compreendendo a importância do cuidado com a oferta de alimentos em ambiente escolar;
5. Adesão das Instituições e apoio da iniciativa, evoluindo para a efetivação desta nova forma de celebrar a Páscoa.

Resultados alcançados:

1. Atendimento às recomendações da lei de oferta de alimentos em ambiente escolar;
2. Adesão da Secretaria de Educação, mantendo pelo terceiro ano a oferta dos itens para a cesta de Páscoa;
3. Apoio da gestão municipal;
4. Adesão de profissionais da Educação, aliando o contexto pedagógico, lúdico e educação alimentar e nutricional;
5. Conscientização da comunidade escolar sobre a importância de promover boas práticas e desenvolver hábitos alimentos saudáveis na primeira infância;
6. Redução da exposição precoce a produtos industrializados e açúcar em ambiente escolar.





Cidade/Estado:

Matelândia/PR

Planejando Cardápios Sustentáveis, Nutritivos e Bioativos para a Alimentação Escolar



Equipe

- *Bruna Aparecida Ribeiro Re1* CRN8 N° 12487
- *Anna Crystina Rodrigues Matte* CRN8 N° 9145
- *Gessica Camilo* CRN8 N° 12476



Descrição:

A experiência do município de Matelândia/PR apresenta a organização e o planejamento de cardápios da alimentação escolar alinhados às diretrizes do PNAE, priorizando alimentos in natura, preparações bioativas e produtos da agricultura familiar. O município atende diariamente cerca de 2.600 estudantes em 16 unidades escolares — 14 municipais e 2 conveniadas. O processo integra planejamento nutricional, logística de abastecimento, participação ativa das merendeiras e articulação com agricultores familiares, garantindo refeições saudáveis, sustentáveis e culturalmente adequadas aos estudantes da rede municipal.

Objetivos:

A experiência surgiu como uma maneira de aprimorar o planejamento dos cardápios escolares, garantindo refeições saudáveis, sustentáveis e alinhadas aos princípios do PNAE, ao mesmo tempo em que fortalece a agricultura familiar local, reduz desperdícios e melhora a aceitação alimentar dos estudantes.

Passos para a implantação e consolidação:

1. Revisão de cardápios com foco em alimentos naturais, regionais e bioativos, incluindo adequações para necessidades especiais;
2. Articulação contínua com a agricultura familiar e levantamento anual da oferta produtiva e da sazonalidade dos alimentos;
3. Fortalecimento do Departamento de Alimentação Escolar e interlocução intersetorial com Secretaria de Agricultura, Vigilância Sanitária, Sindicato Rural, SENAR e setor pedagógico;
4. Definição das periodicidades e da logística de entregas por categoria de alimentos, além da implementação de “plano B” para situações climáticas ou logísticas adversas. 5. Desenvolvimento de ações de Educação Alimentar e Nutricional integradas ao Projeto Político Pedagógico das unidades de ensino municipais.

Resultados alcançados:

1. Ampliação da biodiversidade agrícola local e menor dependência de monoculturas, com a oferta de mais de 70 tipos de alimentos in natura em 2025;
2. Maior contato dos estudantes com alimentos ricos em fibras, antioxidantes e compostos bioativos, com aumento da aceitação de frutas e verduras;
3. Consolidação de um sistema alimentar escolar mais resiliente, sustentável e alinhado às diretrizes do PNAE, com melhoria da qualidade nutricional das refeições;
4. Redução de desperdícios e maior previsibilidade para a produção local, favorecendo o planejamento agrícola e a logística de abastecimento;

5. Fortalecimento da agricultura familiar, com valorização das mulheres produtoras e integração entre produção local, alimentação escolar e ações de EAN.





Cidade/Estado:

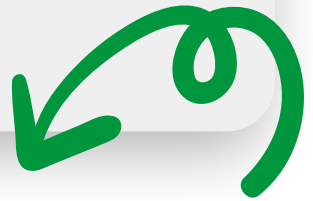
Santa Tereza do Oeste/PR

Sal verde: Estratégia para o uso de ervas aromáticas na alimentação escolar



Equipe

• Daniela Fiorim Lopes



Descrição:

Possui 8 unidades escolares e atende diariamente 1.893 alunos.

Objetivo:

A experiência surgiu com o objetivo de inserir ervas aromáticas na alimentação escolar, considerando os benefícios dos compostos bioativos. Como estratégia, adotou-se a elaboração do sal verde, permitindo sua utilização nas preparações, agregando sabor e benefícios à saúde dos alunos.

Passos para a implantação e consolidação:

1. Planejamento da proposta e articulação com a agricultura familiar;

2. Construção da receita padrão do sal verde e capacitação das cozinheiras;
3. Inclusão nos cardápios e fichas técnicas;
4. Implantação nas unidades escolares;
5. Acompanhamento e monitoramento.

Resultados alcançados:

1. A implantação das ervas aromáticas no cardápio da alimentação escolar;
2. A redução do excesso de sal, mantendo o sabor das preparações;
3. A promoção da educação alimentar e nutricional, estimulando o desenvolvimento do paladar dos alunos para sabores naturais;
4. A valorização da agricultura familiar com a compra das ervas aromáticas produzidas localmente.





Cidade/Estado:

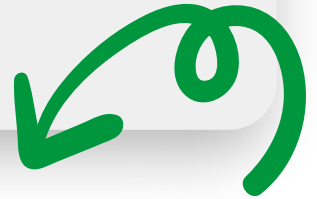
Castro/PR

Sustentabilidade e Sabor: A Tilápia da Agricultura Familiar no Prato dos Alunos de Castro



Equipe

- *Jacqueline Maria de Lara CRN8 7720*
- *Lia Giordani Calleya Barela CRN8-2470*
- *Suelem Juliete Wrobel CRN8 13086*
- *Cláudia Schank Oliveira CNR8 19707*
- *Evelin Barreto CRN8 12242*



Descrição:

Tem aproximadamente 9.000 alunos, distribuídos em 41 unidades escolares, onde, diariamente é ofertado em torno de 21.000 refeições.

Objetivo:

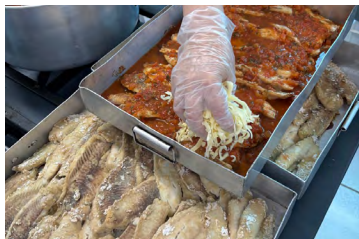
Para escoar a produção de tilápia do Programa de Piscicultura, em cumprimento à Lei nº 3.800/2021 e à exigência de compra da agricultura familiar para a merenda escolar. A iniciativa substituiu o cação por tilápia, ampliando a renda dos produtores e melhorando a aceitação do peixe nas escolas.

Passos para a implantação e consolidação:

1. 2014 – As Secretarias de Agricultura e Educação iniciaram diálogo para avaliar demanda e viabilidade de inserir peixe da AF na merenda escolar;
2. 2015 – Criação da Lei Municipal instituindo o Programa de Piscicultura para a AF em Castro, incentivando produção e renda aos produtores;
3. 2021 – Publicação da Lei que atualizou o programa e ampliou benefícios aos agricultores, além de estudos de áreas e implantação das estruturas de produção;
4. 2023 – Chamada Pública para compra de 5.000 kg de filé de tilápia da agricultura familiar e inclusão do peixe no cardápio escolar com diferentes preparações;
5. 2025 – Avaliação das merendeiras sobre a substituição do cação por tilápia, analisando aceitação dos alunos, odor, sabor, preparo e qualidade do pescado.

Resultados alcançados:

1. Avaliação qualitativa com 59 merendeiras analisou a substituição do peixe cação por tilápia na merenda escolar, considerando aceitação dos alunos, preparo, odor, sabor e qualidade do pescado. Resultado – Cação – Apresentou alta rejeição: 89,83% das avaliações entre ruim e tolerável. Resultado – Tilápia – Demonstrou alta aceitação, indicando aprovação superior a 91%.
2. Relatos das merendeiras: Destacaram sabor suave, ausência de cheiro forte, menor desperdício e mais segurança no preparo dos filés sem espinhos, facilitando o trabalho nas cozinhas escolares.
3. Impactos – Maior aceitação pelos alunos, melhoria na qualidade da merenda, eficiência operacional e fortalecimento da economia local por meio da compra de tilápia da agricultura familiar.





Cidade/Estado:

Pontal do Paraná/PR

Sustentabilidade que Alimenta: Integração do Pescado Local ao PNAE como Estratégia de Segurança Alimentar em Pontal do Paraná – PR



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.

Objetivos:

A iniciativa veio da necessidade de ampliar a oferta de alimentos nutritivos na alimentação escolar e reduzir barreiras que dificultavam a participação de pescadores locais nas compras públicas, promovendo a inclusão do pescado regional no PNAE, fortalecendo a economia e a cultura alimentar caiçara.

Passos para implementação e consolidação:

1. Diagnóstico da produção pesqueira local e identificação de espécies adequadas ao consumo escolar;
2. Revisão das especificações técnicas das compras públicas para permitir a inclusão de pescado regional beneficiado e sem espinhos;
3. Articulação entre secretarias municipais e pescadores para adequação sanitária e produtiva (SIM – Selo de Inspeção Municipal);
4. Desenvolvimento de preparações culinárias e realização de testes de aceitabilidade com estudantes;
5. Condução do processo licitatório e início da aquisição de pescado proveniente da pesca local para a alimentação escolar.

Resultados alcançados:

1. Inclusão do pescado da pesca local no cardápio da alimentação escolar para cerca de 4.200 estudantes da rede municipal;
2. Índice de aceitabilidade de 85,47% nos testes sensoriais realizados com os alunos;
3. Ampliação da oferta de proteína magra e alimentos de alto valor nutricional no PNAE;
4. Fortalecimento da cadeia produtiva da pesca artesanal e acesso ao mercado institucional. 5. Valorização da cultura alimentar caiçara e consolidação de um modelo sustentável replicável em municípios costeiros.





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



Cidade/Estado:

Balsa Nova/PR

Capacitação de manipuladores de alimentos: Boas práticas de fabricação e manipulação de alimentos



Equipe

- *Mônica Kapp Genari CRN8 12294*
- *Danielli Knopik CRN8 17099*
- *Viviane Milliorin CRN8 3932*



Descrição:

Possui 14 unidades escolar e atende diariamente 2004 alunos.

Objetivos:

A capacitação de cozinheiras garante segurança alimentar, higiene e qualidade nutricional, prevenindo contaminação, desperdício e preparo inadequado nas refeições escolares.

Passos para a implantação e consolidação:

O planejamento inicia com diagnóstico das necessidades das cozinheiras,

definição de objetivos e elaboração de conteúdo sobre boas práticas, higiene, armazenamento, segurança alimentar e nutrição. A organização inclui escolha de instrutores qualificados e planejamento logístico. A capacitação combina teoria e prática, demonstração de procedimentos e avaliação contínua. O acompanhamento garante supervisão diária e correção de erros. A consolidação ocorre com reciclagens periódicas, documentação e incentivo ao comprometimento com higiene, segurança e qualidade nutricional.

Resultados alcançados:

A capacitação das cozinheiras melhora a qualidade, segurança e eficiência da alimentação escolar. Resultados incluem maior higiene e segurança alimentar, aumento da qualidade nutricional, redução de desperdícios, adequação às normas sanitárias, valorização do trabalho das cozinheiras e padronização de procedimentos, promovendo rotinas organizadas e consistentes, economia de recursos e refeições mais seguras e equilibradas.





Cidade/Estado:

Realeza/PR

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



Equipe

- *Mayara Pryscila Borsa CRN8 9802*



Descrição:

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

Objetivo:

Promover a qualificação dos manipuladores de alimentos das escolas municipais e CMEIs por meio da avaliação das condições higiênico-sanitárias e

de capacitações em Boas Práticas de Fabricação e Manipulação, visando fortalecer a segurança alimentar e a qualidade da alimentação escolar.

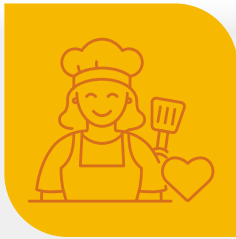
Passos para a implementação e consolidação:

Estabelecimento de parceria entre o projeto de extensão CapacitaNutri da UFFS e o PNAE do município de Realeza/PR. Diagnóstico inicial nas escolas e CMEIs por meio da aplicação de checklists das condições higiênico-sanitárias. Análise dos resultados obtidos e identificação das principais necessidades de melhoria. Realização de capacitações com manipuladoras de alimentos sobre Boas Práticas de Fabricação e Manipulação (BPF/M). Monitoramento das ações, registro das atividades, certificação dos participantes e divulgação dos resultados em eventos científicos.

Resultados alcançados:

4. Elaboração e entrega dos Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) para todas as escolas municipais e CMEIs atendidos pelo PNAE de Realeza/PR;
5. Realização de capacitações periódicas com manipuladoras de alimentos, fortalecendo o conhecimento sobre Boas Práticas de Fabricação e Manipulação;
6. Melhoria das condições higiênico-sanitárias e das rotinas de armazenamento, higienização e manipulação de alimentos nas unidades escolares;
7. Fortalecimento da parceria entre universidade, PNAE e escolas, ampliando o apoio técnico à rede municipal;
8. Produção e apresentação de trabalhos científicos e divulgação das ações, ampliando o impacto do projeto.





Cidade/Estado:

Tomazina/PR

Encontro de merendeiras: Saindo da rotina



Equipe

• Ellen Leal Ribeiro CRN8-2654



Descrição:

Possui 06 unidades escolares e atende diariamente a 719 alunos.

Objetivos:

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 implementação 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



Cidade/Estado:

Pontal do Paraná/PR

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.

Objetivos:

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.

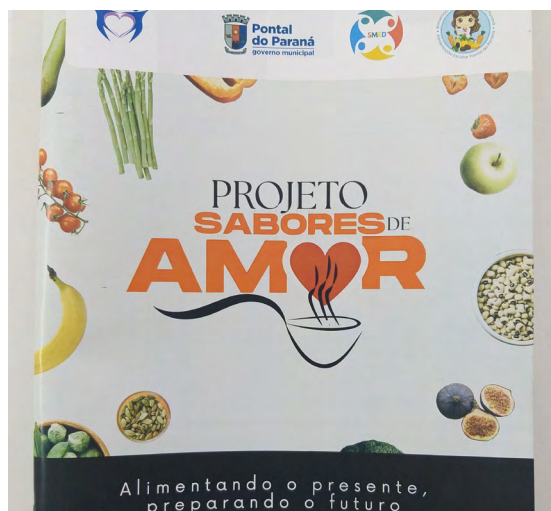
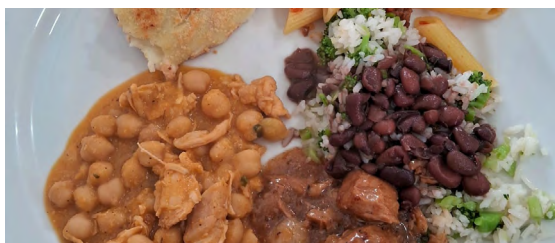
Passos para implementação e consolidação:

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.





Cidade/Estado:

Campo Bonito – Paraná

Prática de elaboração de receitas saudáveis - Utilização de técnicas sem adição de açúcares e aproveitamento de alimentos



Equipe

• *Camila Costa Caçador CRN8 – 16399*



Descrição:

4 unidades escolares que atendem 472 alunos em ambos os períodos.

Objetivos:

Após a redução de açúcares nas escolas e CMEIs, foi realizado um encontro prático com merendeiras para preparo de receitas saudáveis, como hambúrguer nutritivo. A preparação foi bem aceita e passou a ser utilizada como estratégia de Educação Alimentar e Nutricional (EAN).

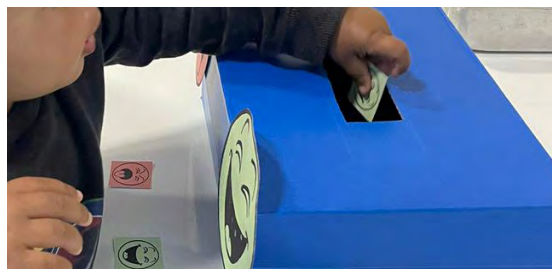
Passos para implementação e consolidação:

1. Realização de formação prática com merendeiras, focada em preparações saudáveis e sem adição de açúcares;

2. Desenvolvimento do hambúrguer nutritivo com ingredientes naturais (carne, aveia, legumes e temperos);
3. Teste de aceitação com os alunos dos CMEIs;
4. Inclusão da preparação no cardápio escolar, servida assada com pão, salada e suco natural;
5. Utilização da preparação como estratégia de Educação Alimentar, incentivando hábitos saudáveis.

Resultados alcançados:

1. Realização da oferta em dois CMEIs, nos dias 14/08/2025 e 20/08/2025;
2. Em um CMEI, o hambúrguer foi ofertado já montado; no outro, em formato self-service, permitindo que as crianças montassem conforme suas preferências;
3. Preparação e oferta aos alunos do Maternal II, Pré I e II, acompanhada de suco natural;
4. Aplicação de teste de aceitabilidade com instrumento lúdico (carinhas: gostei/não gostei), com resultado positivo;
5. Inclusão da preparação no cardápio atual dos CMEIs.





Cidade/Estado:

São José dos Pinhais/PR

Segurança alimentar: Servidoras participam de treinamento e capacitação sobre manipulação de alimentos e boas práticas de higiene



Equipe

- *Simone Maristela Bach CRN 4144*



Descrição:

Possui 02 unidades e atende 485 alunos.

Objetivo:

A ação fortaleceu a segurança sanitária, reduzindo riscos de contaminação e acidentes de trabalho. Houve melhoria nas práticas de manipulação de alimentos, uso adequado de EPIs e maior conformidade com as normas da Vigilância Sanitária.

Passos para a implantação e consolidação:

Após visitas e diálogos viu-se a necessidade de apoio, e continuamos trabalhando juntos em busca de melhorias.

Resultados alcançados:

1. Redução dos riscos de contaminação alimentar nas cozinhas escolares, com adoção de práticas seguras de manipulação de alimentos;
2. Diminuição de acidentes de trabalho por meio da orientação e uso adequado de Equipamentos de Proteção Individual (EPIs);
3. Capacitação dos profissionais da alimentação escolar, fortalecendo conhecimentos técnicos e boas práticas sanitárias;
4. Adequação das cozinhas escolares às normas da Vigilância Sanitária;
5. Maior segurança alimentar e proteção à saúde dos estudantes e servidores.





Cidade/Estado:

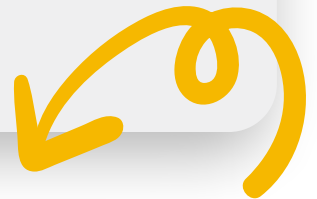
Capitão Leônidas Marques/PR

Valorização de cozinheiras escolares



Equipe

- *Élister Lílian Brum Balestrin Fanin CRN8 – 3650*



Descrição:

Possui 9 unidades escolares e atende diariamente 1980 alunos.

Objetivo:

A experiência surgiu da necessidade de valorizar e estimular os(as) profissionais que atuam nas cozinhas escolares, reconhecendo seu papel como manipuladores(as) de alimentos e sua importância na garantia da qualidade da alimentação escolar oferecida aos estudantes.

Passos para a implantação e consolidação:

A participação do município no Reality Show Merendeiras do Brasil, que teve como campeã a merendeira do município, fortaleceu e deu maior visibilidade à importância das profissionais que atuam nas cozinhas escolares. Foram

promovidas reuniões institucionais com prefeito, secretário de Educação, nutricionista, vereadores, setor jurídico, setor de recursos humanos, sindicato dos trabalhadores municipais e conselho de alimentação escolar. Também houve a realização de estudos de viabilidade e a elaboração de proposta normativa para concessão de gratificação ou remuneração adicional aos profissionais que atuam nas cozinhas escolares da rede municipal de ensino.

Resultados alcançados:

Garantia de gratificação específica, por meio de Lei municipal, destinada aos profissionais que manipulam alimentos nas cozinhas escolares da rede municipal de ensino. Reconhecimento e valorização dos(as) profissionais da alimentação escolar que atuam nas cozinhas escolares, por meio de incentivo financeiro, que evidencia a relevância do trabalho desenvolvido. Fortalecimento da motivação e do compromisso dos(as) profissionais que atuam nas cozinhas escolares, contribuindo para a qualificação do trabalho e para a melhoria da alimentação oferecida aos estudantes.





Cidade/Estado:

Godoy Moreira/PR

Valorização e Capacitação das Merendeiras: Ingrediente Fundamental para a Qualidade da Alimentação Escolar



Equipe

• *Heloisia Alves da Silva* CRN8 – 12078



Descrição:

Possui 02 unidades escolares e atende 258 alunos.

Objetivo:

Promover a capacitação e valorização das merendeiras da rede municipal, fortalecendo as boas práticas de manipulação de alimentos e reconhecendo o papel dessas profissionais na garantia de uma alimentação escolar segura, saudável e de qualidade para os estudantes.

Passos para a implantação e consolidação:

1. Levantamento das necessidades de capacitação das merendeiras da rede municipal;

2. Realização de formações sobre boas práticas de manipulação e segurança alimentar;
3. Orientação contínua durante visitas técnicas às unidades escolares.
4. Instituição do Dia da Merendeira como forma de reconhecimento profissional;
5. Entrega de lembrancinhas.

Resultados alcançados:

1. Melhoria na qualidade e segurança da alimentação escolar;
2. Maior conhecimento das merendeiras sobre boas práticas de manipulação;
3. Redução de erros na manipulação e no desperdício de alimentos;
4. Aumento da motivação e valorização das merendeiras;
5. Fortalecimento da cultura de cuidado e responsabilidade com a alimentação escolar.

