



Projeto Educando com a Horta Escolar e Gastronomia

Alimentação Escolar



Andréa Bruginski Dorigo
Coordenação Estadual de Alimentação Escolar
2015



Promoção da Alimentação Escolar Saudável

(Portaria Interministerial nº 1010/06)

Monitoramento
Nutricional

Educação
alimentar e
nutricional

Estímulo BPM

Restrição
comércio
alimentos não
saudáveis

Estímulo à
produção de
hortas

PNAE - Evolução



Educação
Nutricional



Fornecimento
alimentos

Limites máximos semanais na alimentação escolar



10% açúcares de
adição



10 a 15% de
gorduras totais



10% de gorduras
saturadas



1% gordura
trans



1 grama de sal

Grupos da Agricultura Familiar





Alimentação Adequada e Saudável é ...

“...a prática alimentar apropriada aos aspectos biológicos e socioculturais dos indivíduos, bem como ao uso sustentável do meio ambiente.”

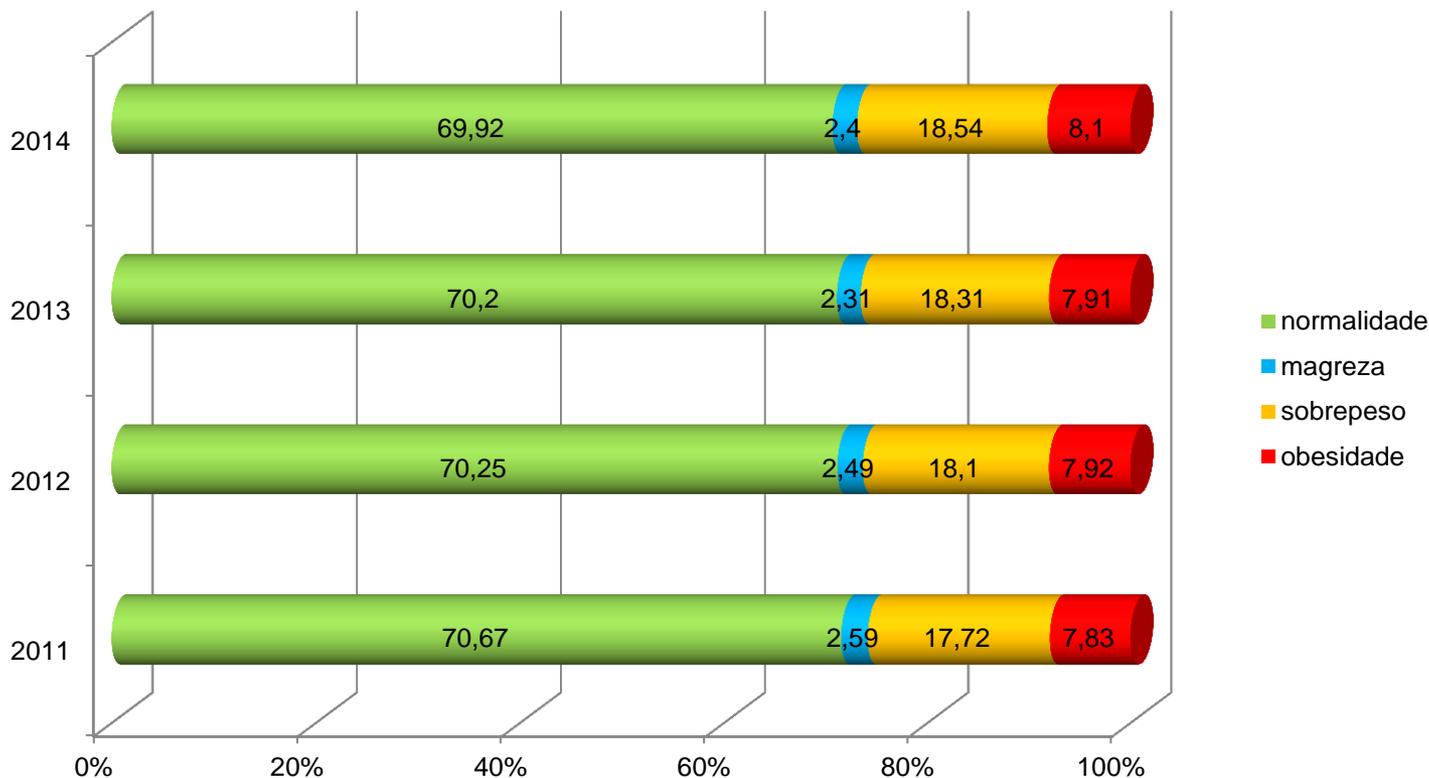
(PNAN, 2011)



Doenças Crônicas	N.º de óbitos	% de mortes evitáveis	N.º de mortes anuais evitáveis
Obesidade e outras formas de hiperalimentação	1.018	90	916
Diabetes	37.451	90	33.706
Doenças cerebrovascular	88.923	50 - 75	44.462 - 66.692
Doenças isquêmicas do coração	83.122	50 - 75	41.561 - 62.342
Outras doenças cardiovasculares	101.706	50 - 75	50.853 - 76.280
Neoplasias (Cânceres)	134.573	30 - 40	40.372 - 53.829
Total			212 -260.000

FONTES: Ministério da Saúde, 2005.

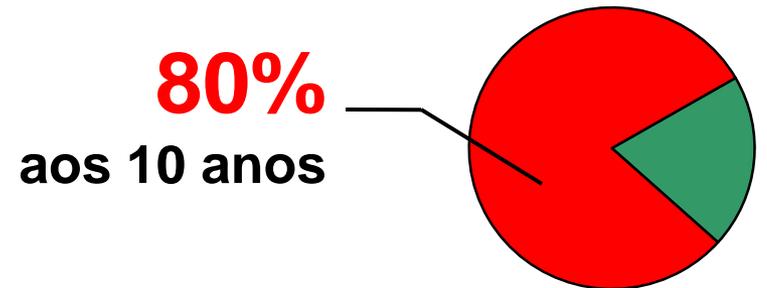
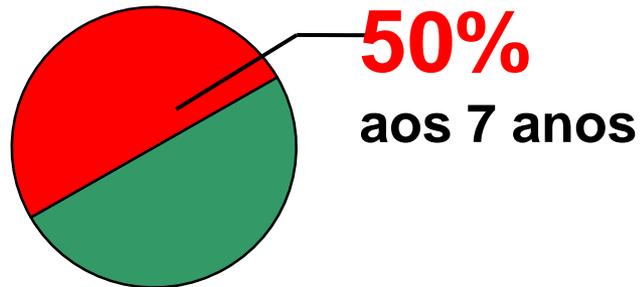
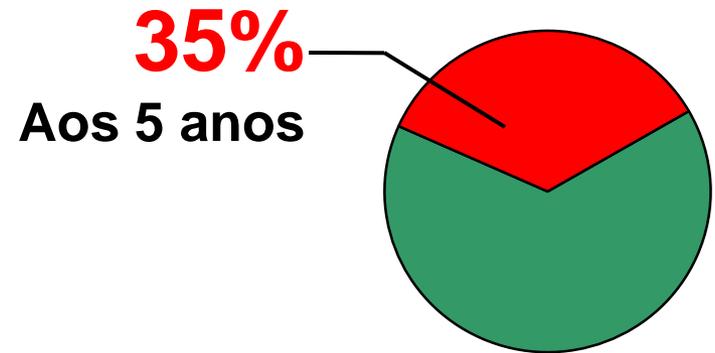
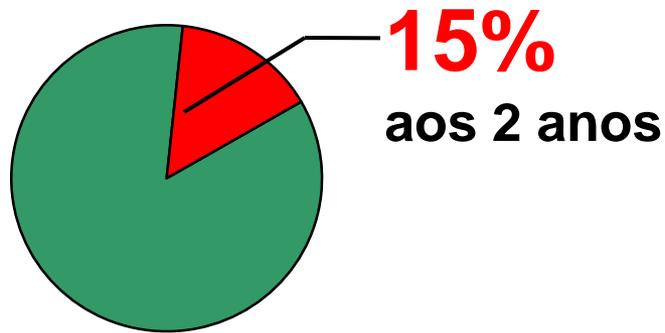
Estado nutricional dos escolares da rede de ensino estadual do paraná



Observa o: mais de 600 mil alunos avaliados anualmente

“Tracking” da Obesidade Infanto-Juvenil

O risco de **criança obesa** se tornar **adulto obeso** é de:



Comparativo da Tendência de consumo



Biscoitos **400% (trans)**

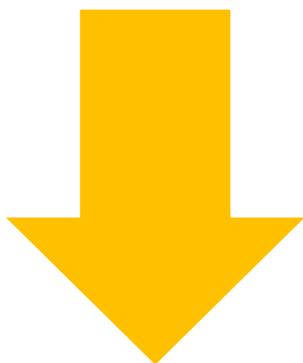
Carnes bovinas 23%, Carne de frango 100%

Embutidos **300% (alto teor de gordura/sal)**

Leite e derivados 36%

Refrigerantes **400%**

Refeições prontas/misturas industrializadas **82%**



Arroz 23%

Pão francês 13%

Feijão **31%**

Tubérculos, raízes e derivados **32%**

Ovos 84%

AGROTÓXICO NA MESA

Ranking de alimentos de acordo com percentual de amostras inadequadas para consumo, segundo a Anvisa

Percentual de amostras com problemas

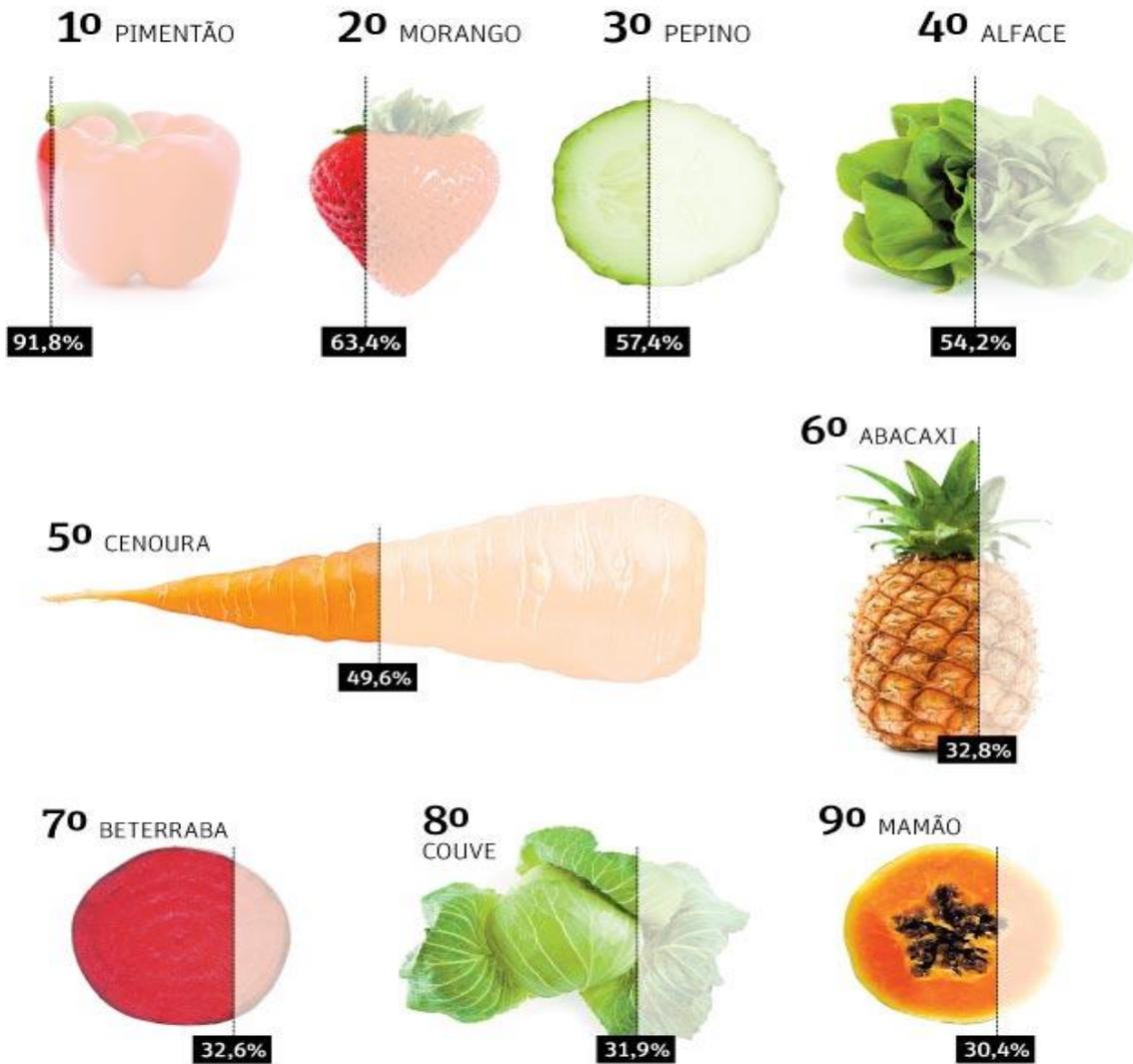


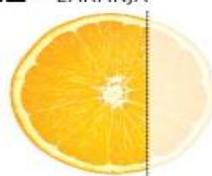
Imagem: Folha de São Paulo 06/12/2011

10º TOMATE



16,3%

11º LARANJA



12,2%

12º MAÇÃ



8,9%

13º ARROZ



7,4%

14º FEIJÃO



6,5%

15º REPOLHO



6,3%

16º MANGA



4%

17º CEBOLA



3,1%

18º BATATA



0%

OS PROBLEMAS CONSIDERADOS NO LEVANTAMENTO

- 1 Teores de resíduos de agrotóxicos acima do permitido
- 2 Presença de agrotóxicos não autorizados para o tipo de alimento

LAVAR ELIMINA OS AGROTÓXICOS?

Apenas os resíduos presentes na superfície dos alimentos. Alguns produtos, no entanto, são absorvidos pela planta

QUAIS OS RISCOS DE SE INGERIR AGROTÓXICOS?

Segundo a Anvisa, o consumo prolongado e em quantidade acima dos limites aceitáveis acarreta:

EXPOSIÇÃO MENOR

Sintomas como dores de cabeça, alergia e coceiras

EXPOSIÇÃO MAIS GRAVE

Distúrbios do sistema nervoso central ou câncer

COMO LAVAR OS ALIMENTOS

- 1 Lave frutas e hortaliças por um minuto com uma esponja e detergente neutro
- 2 Tire as folhas externas das verduras, que concentram mais agrotóxico
- 3 Frutas de casca fina concentram mais agrotóxico. Lave-as em água corrente com sabão, enxague bem e descasque-as

Fonte: Programa de Análise de Resíduos de Agrotóxicos de Alimentos, da Anvisa Analisou 2.488 amostras de 18 tipos de alimento em 25 Estados e no DF. São Paulo não participou do levantamento

Imagem: Folha de São Paulo 06/12/2011

Por quê hortas?

Estratégia de melhoria de hábitos alimentares

Produção limpa, sem agrotóxicos

Resgate de tradições alimentares

Relação com meio ambiente

Alimentação saudável

Incentivo ao maior consumo de alimentos frescos, naturais

Projeto Educando com a Horta Escolar e Gastronomia no Pr



Parceria

Secretaria
de
Educação

Pastoral
da
Criança

Emater

Apoio do FNDE/UNB

Proposta do Projeto



Formação
- Inicial
- EaD (inserção
ações do projeto)



Planejamento
Pedagógico
Envolvimento toda
comunidade escolar
Todas as disciplinas
Pastoral da Criança
e Emater



Desenvolvimento
das ações
- Alimentação
Saudável
- Atividades na
horta*
- Atividades
culinárias

* A horta constituída não é fundamental nesse projeto, e sim o pedagógico

Percurso

- Implantação em 14 colégios
- Formação presencial

2012



CE Antonio de Moraes - Londrina

- Ampliação para 70 colégios
- Início da formação EaD

2013



CE Agrícola de Arapoti

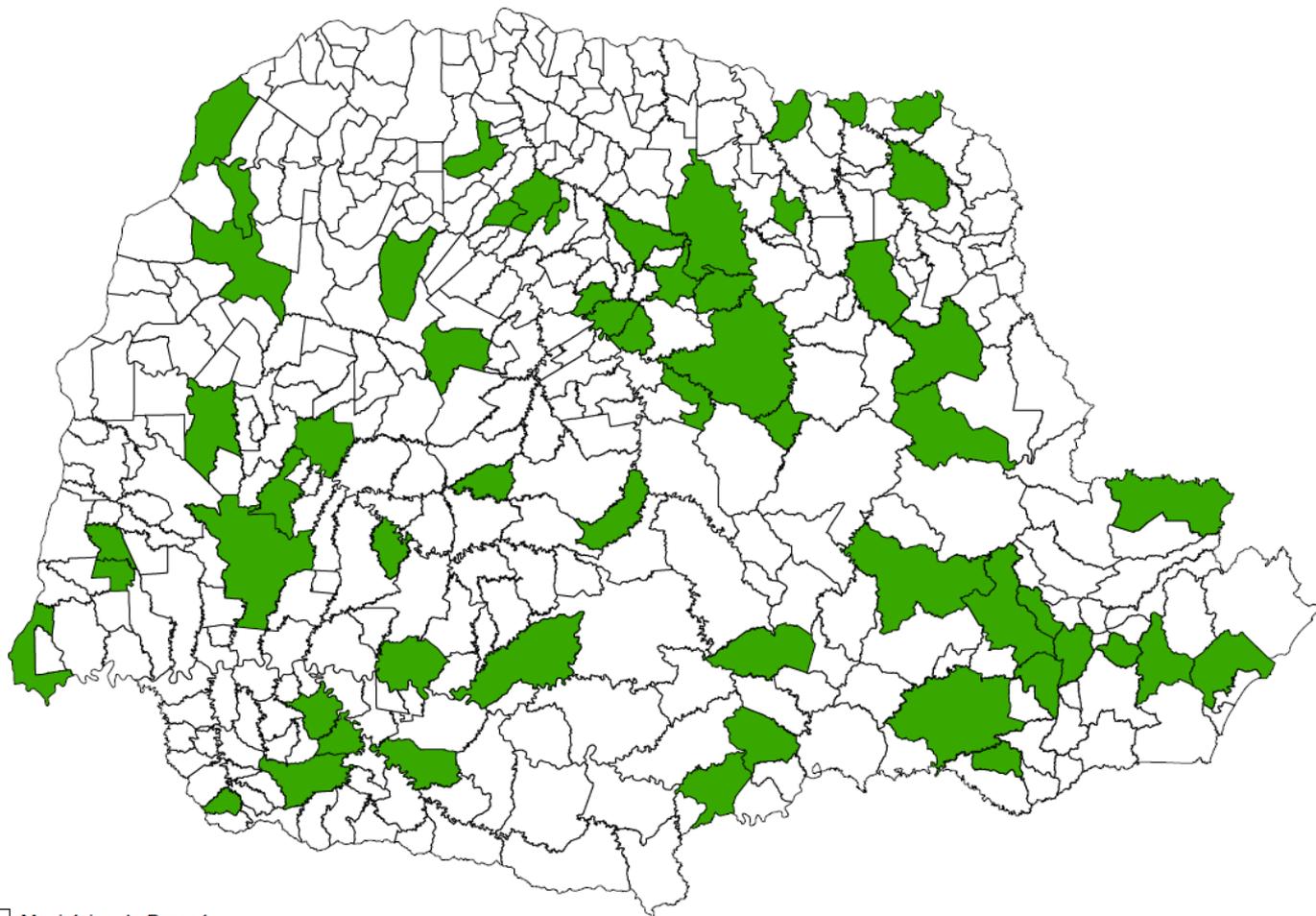
- Formação continuada EaD
- Lançamento do livro "Alimentação Saudável e Sustentabilidade Ambiental no Pr"

2014



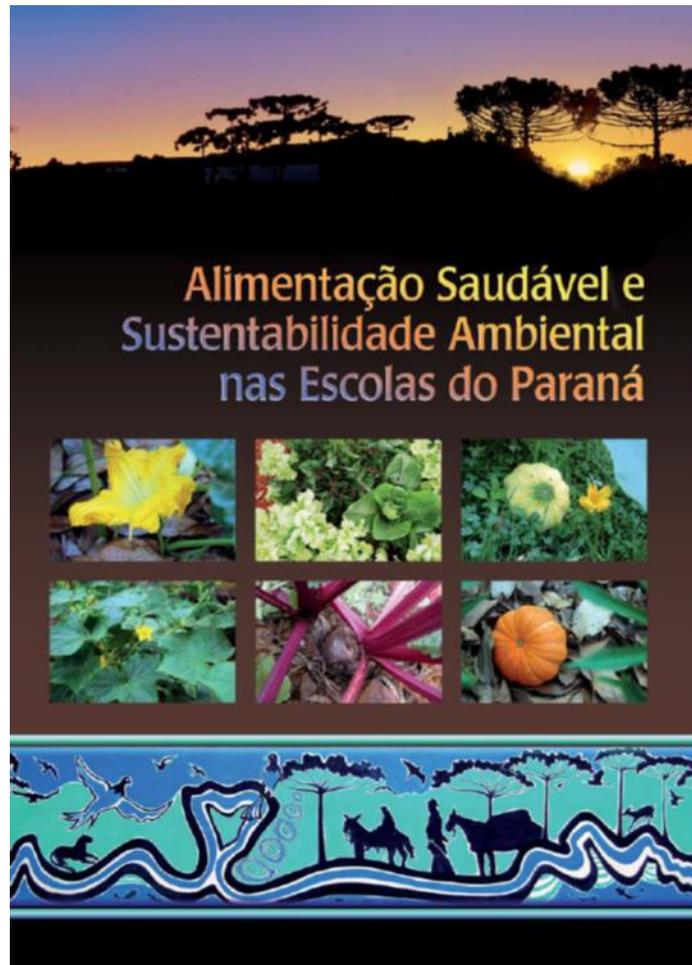
CE Bento Mussuranga – Ponta Grossa

Projeto Educando com a Horta Escolar E a Gastronomia no Paraná



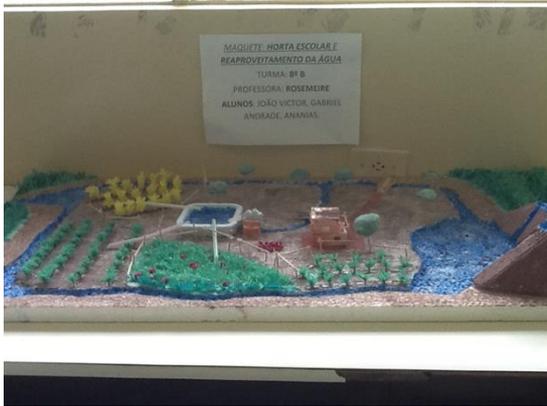
-  Municípios do Paraná
-  70 Escolas Participantes

Livro

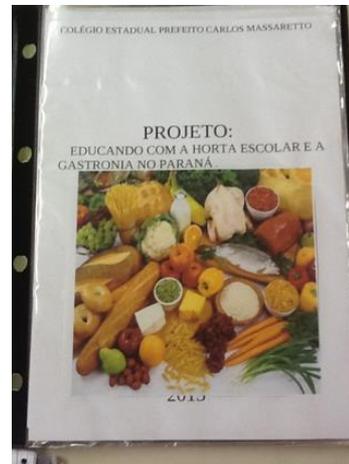
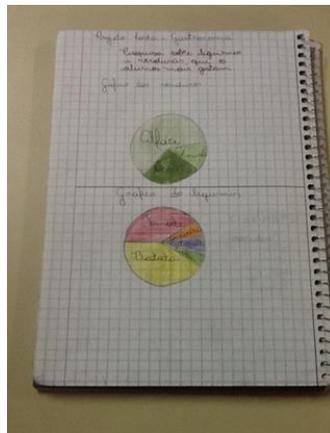


1. Caminhos da alimentação escolar (...)
2. Educação Alimentar e Nutricional
3. Horta escolar e gastronomia
4. A gastronomia no Paraná
5. Aproveitamento integral de alimentos
6. Princípios da agroecologia
7. Técnicas Agrícolas de Horta
8. Técnicas de compostagem
9. Manejo e conservação do solo e água
10. Cisternas
11. Irrigação em hortas
12. Proteção de rios, nascentes e biodiversidade
13. Horta medicinal
14. Plantas nativas da América do Sul
15. Ocorrência de insetos
16. Agricultura de baixa emissão de carbono

Atividades



Propostas de lay out – CE Carlos Massaretto



CE Antônio de Moraes - Londrina

Atividades



CE Adélia Bianco Seguro
Mato Rico - PR



CE Maria Morozowski
Paranaguá - PR



Colégio Rafael Lara - Arapoti



C E Adélia Bianco Seguro
Mato Rico - PR

A HORTA

HORTA COMO O LUGAR ONDE CRESCEM
AS COISAS, QUE NO MOMENTO PROPRIO
VIRAM SALADAS, REFOCADOS, SOPAS E
SUFLÊS.

TAMBÉM ISSO, MAS NÃO SÓ.
GOSTO DELA, MESMO QUE NÃO TENHA
NADA PARA COLHER. SÓ QUE NÃO PARA
COMER. POIS É, HORTA É ALGO
MÁGICO, ERÓTICO, ONDE A VIDA
CRESCER E TAMBÉM NÓS, NO QUE
PLANTAMOS.

DAÍ A ALEGRIA.
E ISSO É SAÚDE.
PORQUE DÁ VONTADE DE VIVER.
SAÚDE!

Uma horta é um bom lugar para começar. E pra continuar, até acabar. Seria bom saber que alguém colherá coisas que nós semeamos, depois da nossa partida, e as plantas continuarão, como um gesto nosso de amor. (...) alimentos da horta nos fazem alegres quando estão de fora e mais alegres ainda quando os colocamos na boca e dizemos: "Que gostoso..." Sem saber, estamos afirmando nossa solidariedade com a terra.

Rubem Alves





Andréa Bruginski

Coordenação de Alimentação e Nutrição Escolar

andreanutri@seed.pr.gov.br

41 3250-8230