



I MOSTRA DE EXPERIÊNCIAS BANCOS DE ALIMENTOS

▶ BRASÍLIA, 23 E 24 DE NOVEMBRO DE 2016



MINISTÉRIO DO
DESENVOLVIMENTO
SOCIAL E AGRÁRIO





**I MOSTRA DE EXPERIÊNCIAS
BANCOS DE ALIMENTOS**

▶ BRASÍLIA, 23 E 24 DE NOVEMBRO DE 2016

RELATO DE EXPERIÊNCIA

**Circuito de Educação alimentar e
nutricional no Banco de alimentos de Belo
Horizonte/MG: sabor e saber ao alcance
das crianças**



MINISTÉRIO DO
DESENVOLVIMENTO
SOCIAL E AGRÁRIO



Projeto e Circuito de EAN no Banco de Alimentos

- PBH - SMASAN – Secretaria Municipal Adjunta de Segurança Alimentar e Nutricional: gestão e operacionalização dos programas de SAN de Belo Horizonte.
- **Educação Alimentar e Nutricional:** Desenvolve ações educativas e de mobilização para a promoção de práticas alimentares e estilos de vida saudáveis na cidade.
- **2013:** projeto de EAN de forma mais contínua para fortalecer a temática junto às escolas municipais.

O Banco de Alimentos de BH



- Recebe produtos que seriam descartados no comércio, mas ainda próprios ao consumo;
- São cerca de vinte toneladas de alimentos/mês >> cerca de quarenta instituições cadastradas = cerca de quatro mil pessoas beneficiadas por semana.
- 13 funcionários: (1 RT, 2 adm., 2 manipuladores e 1 conferente, 3 ASG, 2 carregadores, 1 porteiro e 1 motorista).

O Banco de Alimentos de BH



- Espaço: Auditório, pátio, área de manipulação e processamento, cozinha pedagógica, salas de apoio administrativo e almoxarifado.
- Além do projeto social, em seu espaço, são desenvolvidas ações educativas voltadas para a alimentação saudável e o consumo consciente.
- São realizados os cursos de boas práticas na manipulação de alimentos para cantineiras da rede municipal.

Projeto e Circuito de EAN no Banco de Alimentos

- **Parceiros:** Secretaria Municipal de Educação e Universidade Federal de Minas Gerais (UFMG), que assumiu o trabalho de monitoramento e avaliação dos resultados.
- **Proposta:** Estratégias continuadas de EAN para os alunos com alcance a toda a comunidade escolar: contação de histórias, teatro interativo, dinâmicas, jogos e aulas práticas de culinária saudável. **REFLEXÃO SEM IMPOSIÇÃO!**
- Projeto piloto (2014): nove escolas municipais, e, atualmente, alcança 22 escolas por ano.

Circuito de EAN no Banco de Alimentos

- Circuito de EAN no Banco de Alimentos de BH: atividade de destaque do Projeto.
- Permite conciliar teoria e prática nas ações de EAN e valorizar projetos escolares relacionados ao tema.
- Espaço da cozinha pedagógica do BA + contexto social do BA;
- Os alunos visitam o Banco de Alimentos e participam de três atividades simultâneas: **1) vídeo com dinâmicas e roda de conversa; 2) visita orientada ao Banco e seleção de alimentos e 3) oficina de culinária saudável.**

1) Dinâmicas:
alimentação saudável e
higiene



2) Visita monitorada e
seleção de alimentos



3) Oficina de culinária
saudável



Circuito de EAN no Banco de Alimentos

- São recebidos de 30 a 50 alunos (7 a 11 anos) da rede municipal de ensino por Circuito (2:30h) e realizados cerca de 06 circuitos por mês.

Manhã

Recepção dos alunos

Lanche coletivo

Divisão dos alunos

Atividades do Circuito (30 – 40 min cada)

Distribuição de materiais educativos

Tarde

Recepção dos alunos

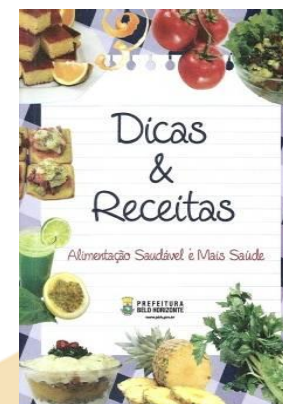
Divisão dos alunos

Atividades do Circuito (30 – 40 min cada)

Lanche coletivo

Distribuição de materiais educativos

Temas abordados: Higiene pessoal e dos alimentos, Desperdício, Atividade Física, Classificação dos alimentos, Culinária saudável



**PRATICANDO
BONS HÁBITOS
DE HIGIENE**



Resultados

- **Grupo intervenção:** 344 alunos, 51,2% do sexo masculino e com mediana de idade de 9,7 (8,7-13,2) anos.
- **Grupo controle:** 453 escolares, 52,5% do sexo feminino e com mediana de idade de 9,7 (8,9-12,8) anos.
- **Hábitos alimentares dos alunos:** 78,0% das crianças no grupo intervenção consumiam a refeição oferecida na escola no mínimo 3x/semana e 45,7% tinha o hábito de comprar alimentos que viam na propaganda da televisão.
- Antes das oficinas, verificou-se alta prevalência de excesso de peso no grupo controle (30,3%) e intervenção (32,8%).
- Redução de crianças desnutridas (3,4% vs 1,0%) e com excesso de peso (32,8% vs 32,1%) no grupo intervenção após o fim das oficinas (em 06 meses).

Resultados

- **Conhecimento prévio sobre o tema:** No grupo controle, não houve diferença significativa de acertos nas questões de conhecimento em alimentação/nutrição.
- **Grupo intervenção:** aumento expressivo de acertos das questões sobre higiene e aproveitamento integral (trabalhadas na oficina do Banco de alimentos).
- Avaliação das oficinas pelos alunos: 12,6% (gostaram) e 86,4% (“gostaram muito”).

“Aprender a ser mais saudável e fazer receitas”

“Aprender a cozinhar no Banco de Alimentos.”

“De aprender algo novo, de experimentar comida nova, gostei mais da pizza de biscoito.”

Resultados

- 62,8% dos alunos consideraram ter aprendido algo novo com as oficinas.

Quadro 1. Relatos sobre informações novas que a criança aprendeu nas oficinas, 2014 - 2015.

“A fruta que tem só uma mancha não precisa ser jogada fora.”

“Aprendi a fazer sucos naturais de vegetais (só sabia fazer de fruta). Comer bem, mas não desperdiçar, evitar alimentos industrializados, fazer atividades físicas.”

“Devemos usar todas as partes dos alimentos para fazer sucos e vitaminas.”

Discussão e conclusão

- Experiência gratificante e prazerosa que vem superando as expectativas da equipe e dos parceiros.
- Espaço adequado para as atividades de prática culinária, proporcionando maior envolvimento dos alunos.
- Possibilita aproximar as crianças do caráter social do Projeto desenvolvido pelo Banco de alimentos e estimulá-las a valorizar a alimentação considerando outras dimensões que não só a nutricional.



Discussão e conclusão

- Oportunidade de conhecer, selecionar e de experimentar alimentos diferentes, descobrindo sabores e transformando-os em receitas.
- Conforme a edição atual do Guia Alimentar da População Brasileira (2014), devemos desenvolver, exercitar e partilhar habilidades culinárias buscando o resgate ao consumo de alimentos naturais e a partilha e comunhão de refeições saudáveis.
- Estando dentro do contexto de um projeto mais amplo, o vínculo com os alunos e escolas participantes, contribui para a construção de conhecimentos mais repletos de valores e significados, e para formação de uma visão mais crítica do aluno, para que ele possa fazer suas próprias escolhas saudáveis.

Discussão e conclusão

- **Depoimento PSE:** *“O projeto é muito interessante porque possibilita uma mudança na alimentação das crianças, fazendo com que elas desenvolvam todo esse aprendizado na hora de comer na escola e também dentro de casa”.*
- **Aluna do quarto ano:** *“Minha expectativa foi superada, pois pensava que seria uma atividade chata, só com comida ruim, mas adorei tudo, principalmente as receitas que eu mesma preparei.”*
- **Coordenação pedagógica de uma das escolas:** em avaliação de todas as atividades realizadas na escola durante o ano, o Circuito de EAN foi a mais bem avaliada pelos alunos.



Relatos dos pais apontam o Circuito como destaque nas ações de EAN que os filhos já experimentaram e indicam que os alunos compartilham as receitas e ensinam suas famílias o que aprenderam no Banco de Alimentos.

Promovem a integração e multiplicam a alimentação saudável no espaço em que vivem.



Referências

BRASIL. Guia alimentar para a população brasileira. 2. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2014. 156 p. ISBN 978-85-334-2176-9

BRASIL. Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional nº. 11.346, de 15 de setembro de 2006. Cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – SISAN com vistas em assegurar o direito humano à alimentação adequada e dá outras providências. **Diário Oficial** (da União), Brasília. 18 set. 2006.

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. Marco de referência de educação alimentar e nutricional para as políticas públicas. Brasília, DF: MDS; Secretaria Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, 2012. 68 p.

BRASIL. Portaria nº 710, de 10 de junho de 1999. Aprova a Política Nacional de Alimentação e Nutrição, cuja íntegra consta do anexo desta Portaria e dela é parte integrante. **Diário Oficial** (da União), Brasília, 15 de jun. de 1999.

CONFERÊNCIA NACIONAL DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL, 3, 2007, Fortaleza.



OBRIGADA!



PREFEITURA DE BELO HORIZONTE

Secretaria Municipal Adjunta de Segurança Alimentar e Nutricional

Gerência de Coordenação dos Programas de Assistência Alimentar

Gerência de Educação para o Consumo Alimentar

Telefones: (31) 3277-4776 / 4794

educacaoalimentar@pbh.gov.br

luana.roliveira@pbh.gov.br

Banco de Alimentos de Belo Horizonte

Telefones: : (31) 3277- 4781 / 5713

bancodealimentos@pbh.gov.br



Nós praticamos alimentação saudável!

Acesse: www.pbh.gov.br/educacaoalimentar



BANCO DE ALIMENTOS

Alimentação Cidadã



*Mais saúde,
menos desperdício!*











LA vida es un regalo y
debe ser disfrutada a
cada momento.
Cada día es una oportunidad
para ser feliz y
compartirla con los demás.
¡Disfruta cada día!



nutrición

VIDA SAU
COMEC A COM BOA ALI
PREFEITURA
NÃO HORIZONTE

PREFEITURA
NÃO HORIZONTE

VIDA SAU
COMEC A COM BOA ALI
PREFEITURA
NÃO HORIZONTE

Vale a pena experimentar!





Serviço Municipal de Apoio à Segurança Alimentar e Nutricional

SAÚDE SAZONAL BOA ALIMENTAÇÃO

10 S...
OMEGA 3

BOA ALIMENTAÇÃO
FEITUM PORQUE

25/06/2015



VIDA SA...VEL
COM...AÇÃO
C...AÇÃO
P...RIZONTE
www.pbh.gov.br

25/06/2015



 **VIDA SAUDÁVEL**
COMEÇA COM BOA ALIMENTAÇÃO

 **PREFEITURA**
DE BELO HORIZONTE
www.pbh.gov.br

VIDA SAUDÁVEL
COMEÇA COM BOA ALIMENTAÇÃO

 **PREFEITURA**
DE BELO HORIZONTE

 **VIDA SAUDÁVEL**
COMEÇA COM BOA ALIMENTAÇÃO

FEIJOADA
PROGRAMA

25/06/2015

Para gostar precisa experimentar.

