



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



MINISTÉRIO DO
DESENVOLVIMENTO
SOCIAL E AGRÁRIO





**I MOSTRA DE EXPERIÊNCIAS
BANCOS DE ALIMENTOS**

► 23 E 24 DE NOVEMBRO DE 2016

Promoção de Práticas Alimentares Saudáveis pelos Bancos de Alimentos



Banco
de Alimentos



Rede de
Bancos de Alimentos
do Rio Grande do Sul



MINISTÉRIO DO
DESENVOLVIMENTO
SOCIAL E AGRÁRIO





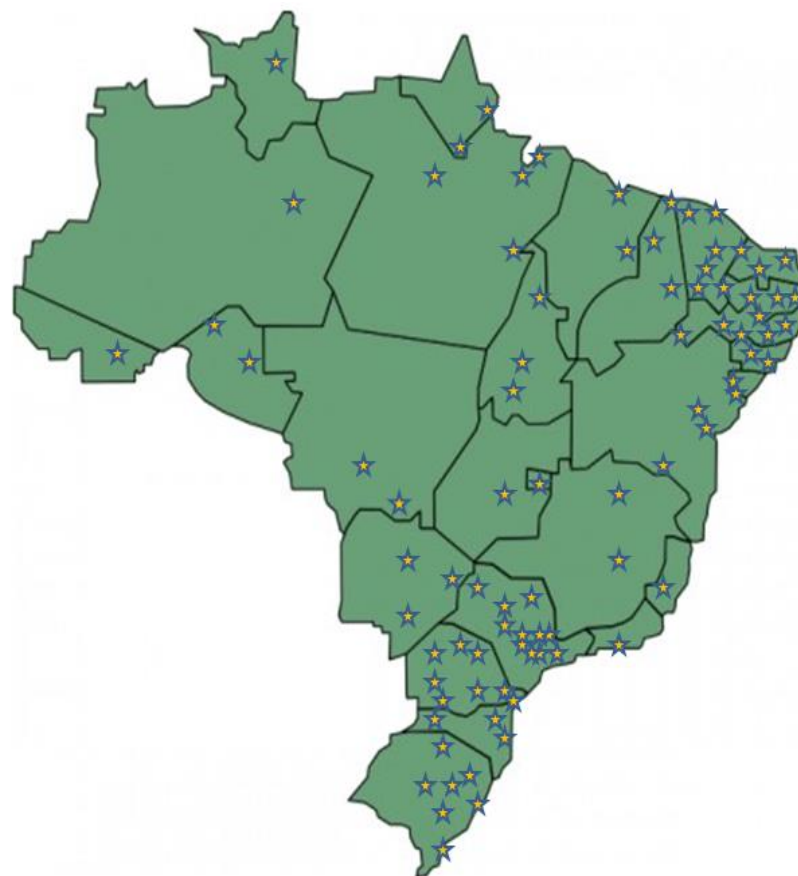
Programa Mesa Brasil Sesc

O Mesa Brasil Sesc é uma rede nacional de bancos de alimentos contra a fome e o desperdício. Seu objetivo é contribuir para a promoção da cidadania e a melhoria da qualidade de vida de pessoas em situação de pobreza, em uma perspectiva de inclusão social. Trata-se essencialmente de um Programa de Segurança Alimentar e Nutricional, baseado em ações educativas e de distribuição de alimentos excedentes ou fora dos padrões de comercialização, mas que ainda podem ser consumidos.

Abrangência Nacional do Programa Mesa Brasil Sesc

- 87 unidades em funcionamento
- 523 cidades na abrangência

Ano: 2016 (janeiro a outubro)



Ações Educativas

- O Programa desenvolve ações educativas nas áreas de Nutrição e Serviço Social com o objetivo de promover a alimentação adequada, a reeducação alimentar e fortalecer as instituições assistidas.
- A dimensão educativa é um diferencial do Mesa Brasil Sesc porque o Programa não valoriza a cultura do assistencialismo, mas potencializa o trabalho por meio da formação de agentes multiplicadores.
- o Programa promove atividades como cursos, oficinas e palestras para difusão de conhecimentos, troca de informações e experiências junto aos profissionais, voluntários e beneficiários das entidades sociais, bem como às empresas doadoras.

Ações Educativas que Promovem Práticas Alimentares Saudáveis pelo Programa Mesa Brasil Sesc



Curso Manipulador de Alimentos



Curso Manipulador de Alimentos

Curso oferecido em todas as unidades do Mesa Brasil. Em Minas Gerais, é realizado semestralmente, desde o ano de 2004, para voluntários e colaboradores de instituições sociais de acordo com as exigências da Resolução da Diretoria Colegiada (RDC) nº 216, publicada pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, em 15 de setembro de 2004.

Objetivo

Promover a qualificação de funcionários e voluntários das instituições sociais cadastradas no Mesa Brasil quanto à correta manipulação dos alimentos, por meio da promoção do preparo de refeições saudáveis, adequadas para cada faixa etária, seguras do ponto de vista sanitário, com redução do desperdício e aumento do valor nutricional das preparações.

Captação do Público e Ações que Garantem a Adesão dos Participantes

- ✓ Comunicação direta com os gestores das instituições, por meio de envio de e-mails e ligações.
- ✓ Assinatura de Termo de Cooperação que determina como requisito para participação no Programa, dentre outros: “participação das reuniões, palestras, cursos e demais ações socioeducativas promovidas pelo Programa Mesa Brasil SESC”.
- ✓ Valorização do profissional manipulador de alimentos.
- ✓ Linguagem acessível.
- ✓ Realização de dinâmicas e atividades atrativas, evitando o excesso de informações passadas por meios convencionais (apresentações com textos, apostilas) .
- ✓ Local de fácil acesso.
- ✓ Certificado de capacitação reconhecido pela Vigilância Sanitária.

Valorização do Manipulador de Alimentos Inscrito no Curso



Metodologia

- Carga horária: 24 horas, divididas em 6 encontros.
- Número de participantes: 25 manipuladores.
- Profissionais necessários: Nutricionista, Técnica de Nutrição e Estagiário de Nutrição.
- Parcerias:
 - ✓ Universidade Federal de Minas Gerais – UFMG;
 - ✓ Cozinha Escola Nestlé.

Metodologia

- Assuntos abordados:
 - ✓ Noções Básicas de Alimentação e Nutrição;
 - ✓ Higiene e Comportamento Pessoal;
 - ✓ Organização e Controle de Almoxarifado;
 - ✓ Manipulação de Alimentos;
 - ✓ Aproveitamento Integral dos Alimentos.

1ª aula – Noções Básicas de Alimentação e Nutrição

1. Dinâmica de apresentação – “Quem sou eu e qual o alimento mais me Identifico” .

1. Intervenção UFMG:

- ✓ Discussão sobre o conceito de saúde, com base no conceito da OMS;
- ✓ Dinâmica “Jogo de se encostar”;
- ✓ Dinâmica da percepção por meio do corpo;
- ✓ Desenho do corpo / apresentação de mini torso.

2. Pausa para intervalo / lanche.

3. Exposição de slides



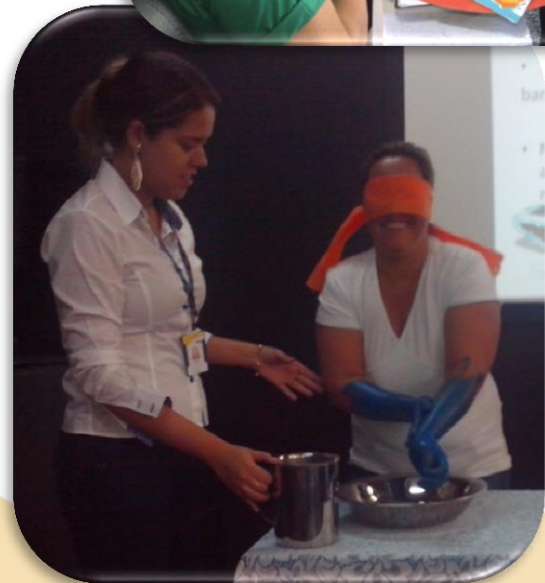
2ª aula – Higiene e Comportamento Pessoal

1. Intervenção UFMG:

- ✓ Jogos dos Agentes de Contaminação;
- ✓ Dinâmica da lavagem correta das mãos e apresentação de vídeo ilustrativo;
- ✓ Dinâmica do Telefone Sem Fio.

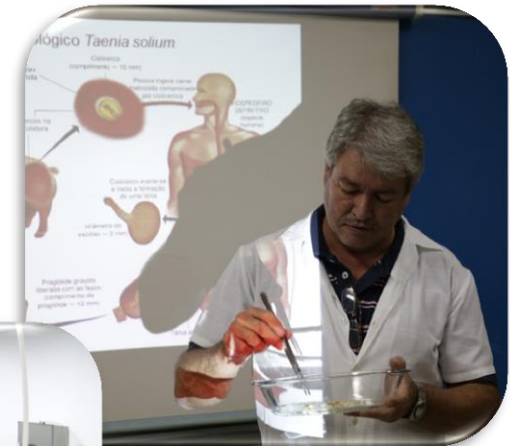
2. Pausa para intervalo / lanche.

3. Exposição de slides



3ª aula – Visita à Universidade Federal de Minas Gerais

1. Laboratório de anatomia;
2. Laboratório de parasitologia;
3. Museu de Ciências Morfológicas do Instituto de Ciências Biológicas.



4ª aula – Organização e Controle de Almojarifado

1. Intervenção UFMG:

- ✓ Jogo das Palavras;
- ✓ Exposição de um trecho do filme “Muito Além do Peso” .

2. Pausa para intervalo / lanche.

3. Exposição de slides – Jogo dos erros aplicado ao tema.

COME X FOME

5ª aula – Manipulação dos Alimentos

1. Intervenção UFMG:

- ✓ Dinâmica sobre a importância do trabalho dos manipuladores de alimentos – encenação de peça teatral e utilização da arte como meio de contextualização dos assuntos tratados ;
- ✓ Exposição do curta metragem “[Lila](#)”.

2. Pausa para intervalo / lanche.

3. Exposição de slides – Jogo dos erros aplicado ao tema.



6ª aula – Oficina Culinária de Aproveitamento Integral dos Alimentos



Utilização de receitas criadas por manipuladores de alimentos das instituições cadastradas no Mesa Brasil e testadas pela equipe de Nutricionistas.

- Receitas nutritivas;
- De fácil preparo;
- Saborosas;
- Que utilizam cascas, talos, sementes, ramas e outras partes não convencionais;
- Econômicas.



Depoimentos

“Em nome da Fundação Fé e Alegria gostaria de agradecer a vocês pela oportunidade do curso. Além da oferta, a Tamires, nossa Cozinheira, está muito satisfeita com a metodologia do Curso de Manipulador de Alimentos. **Na última aula, a Tamires nos disse que fez bem tanto para os conhecimentos dela, quanto para a alma dela. Disse que trouxe uma perspectiva de sentido do trabalho que ela não havia ouvido antes.** Obrigado pela parceria e pelo apoio que tem qualificado nossas ações e colaborado no processo de formação de nossas equipes.”

Wanderlay Alves Balsamão – Gestor da Fundação Fé e Alegria

Foi tão bom que até esqueci que era um curso. Aprendi coisas novas que vou levar para a instituição e também para minha casa”

Marlene da Silva – cozinheira da Creche Comunitária Nossa Senhora do Carmo

“Mais do que nunca, o ditado ‘você é o que você come’ faz todo sentido para essas pessoas. Eles viram aqui como é sério e amoroso cuidar da alimentação de outras pessoas”.

Graciela Frucchi - bióloga e coordenadora do Núcleo de estágio do Museu de Morfologia

Resultados – Manipulador de Alimentos – Estado de Minas Gerais

- Unidade de Belo Horizonte:
 - Desde 2004, foram capacitados 720 manipuladores de alimentos.
- Unidade de Montes Claros:
 - Desde 2013, foram capacitados 160 manipuladores de alimentos.
- Unidade Uberlândia:
 - Desde 2014, foram capacitados 197 manipuladores de alimentos.

De 2004 a 2016, nas três unidades do Programa em Minas Gerais, 1.077 pessoas foram capacitadas em Manipulação dos Alimentos em Minas Gerais.

Projeto “Com a Casca tem + Valor”

Projeto comemorativo aos 20 anos do Mesa Brasil Sesc São Paulo

- Aproveitamento integral dos Alimentos
- Alimentos da Safra
- Cozinha Saudável
- Gastronomia Sustentável
- Geração de Renda



COM A CASCA TEM + VALOR

ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL E SUSTENTÁVEL
2016

Projeto baseado no conceito do aproveitamento integral dos alimentos aliado à saúde e gastronomia. Mensalmente serão realizadas oficinas de culinária elaboradas com alimentos da safra e sua total utilização, gerando economia e variedade, agregando valor nutricional às preparações e diminuindo os resíduos descartados no meio ambiente.

Jabuticaba por inteiro
A jabuticaba é uma fruta nativa do Brasil, repleta de nutrientes e propriedades benéficas para a nossa saúde. Rica em fibras e antioxidantes, dessa frutinha podemos aproveitar da casca ao caroço em receitas doces e salgadas incríveis.

26 de outubro, às 14h30
Na Sala de Múltiplo Uso.
Vagas limitadas

Inscrição a partir do dia 4/10 na Central de Atendimento
De terça a sexta, das 10h às 21h e sábado, domingo e feriado, das 10h às 18h30.

R\$ 17, (inteira);
R\$ 8,50 (aposentado, pessoa com 60 anos ou mais, pessoa com deficiência, estudante e servidor da escola pública com comprovante);
R\$ 5 (Para Credencial Plena).

Sesc 70 anos

Sesc Santo André
Rua Tamarutoca, 302 Vila Guilmar
TEL.: (11) 4469.1200
f: /sescsantoandre
sescsp.org.br/santoandre

MESA BRASIL
SESC
SÃO PAULO

Projeto “Com a Casca tem + Valor”

- Ambientação do Espaço com fotos e dados do Mesa Brasil
- Parte teórica sobre o porque do aproveitamento integral do alimento
- Câmera filmando o prato e transmitindo simultaneamente no telão
- Receitas impressas para os participantes
- Apresentação dos Pratos



Projeto “Com a Casca tem + Valor”

- 11/05: Banana: da casca até a polpa
- 15/06: Brócolis: flor, folha e talo
- 13/07: Espinafre para todos
- 10/08: Da laranja até o bagaço
- 14/09: O rei abacaxi
- 26/10: Jabuticaba por inteiro
- 9/11: Da beterraba até as folhas
- 14/12: Para refrescar, melancia!



Projeto “Com a Casca tem + Valor”







Projeto Turminha do Mesa



Turminha do Mesa

- Projeto de Educação Alimentar e Nutricional desenvolvido em 2014 pelo Programa Mesa Brasil Sesc Minas Gerais – Unidade Belo Horizonte.
- Semana de atividades voltadas às crianças e à comunidade escolar.



Objetivos

- Promover hábitos alimentares saudáveis no ambiente escolar;
- Promover a formação do educador e demais colaboradores das creches como multiplicadores da formação dos hábitos alimentares saudáveis;
- Inserir o tema "alimentação saudável" nas atividades escolares, através de atividades desenvolvidas com as crianças de dois a seis anos de idade;
- Irradiar o conhecimento sobre alimentação saudável para fora dos limites escolares – família e comunidade escolar;
- Promover a formação do hábito alimentar saudável das crianças, por incentivo dos educadores e pais/responsáveis pelas crianças;
- Aumentar o consumo de alimentos saudáveis, principalmente frutas, verduras e legumes, entre as crianças;
- Promover o desenvolvimento do senso crítico quanto às escolhas alimentares;
- Promover maior integração entre instituição e Programa Mesa Brasil.

Público

- Educadores e demais colaboradores das instituições que atendem crianças de 2 a 6 anos de idade;
- Crianças de 2 a 6 anos de idade;
- Pais e responsáveis pelas crianças.

A faixa etária de 2 a 6 anos de idade é marcada pela formação do hábitos de vida, incluindo a incorporação de hábitos alimentares, conhecimento de sabores, texturas, sensações e cores que influenciarão diretamente no padrão alimentar a ser adotado nas outras fases da vida.



Escolha das instituições

A escolha da instituição deve ser realizada levando em consideração os seguintes fatores:

- Interesse da instituição / coordenação pedagógica → apresentação do projeto;
- Número de profissionais do banco de alimentos X número de crianças atendidas;
- Espaço disponível - não sendo este fator limitador para a realização do projeto.



Das responsabilidades:

Do Mesa Brasil:

- ✓ Disponibilizar profissional da área da Nutrição → treinamento dos educadores / realizar e supervisionar as atividades voltadas para as crianças;
- ✓ Disponibilizar material : cartilhas educativas, jogos educativos que tratam do tema “alimentação saudável”, insumos alimentícios para realização de oficina culinária, camisas do Programa, material escolar;
- ✓ Contratação de companhia de teatro.



Das responsabilidades:

Da instituição social:

- ✓ Disponibilizar os educadores e demais colaboradores para participarem do treinamento oferecido pelo Mesa Brasil;
- ✓ Informar o nome das crianças atendidas e idade, divididas por turma;
- ✓ Preencher e coletar, no caso de não possuir, formulário de autorização de uso de imagem;
- ✓ Dar apoio nas atividades propostas durante a semana de ações educativas realizadas com as crianças.



Materiais disponibilizados pelo Sesc



Parceria

- Gerência de Saúde do Sesc



Metodologia – Treinamento Educadores

- 04 horas teóricas, abordando os seguintes temas:
 - ✓ A Instituição Social como ambiente de promoção de saúde.
 - ✓ Perfil nutricional atual da população brasileira e influências para formação do hábito alimentar saudável.
 - ✓ Noções básicas de alimentação e nutrição infantil.
 - ✓ Utilização da cartilha Turminha do Mesa durante a “Semana da Turminha do Mesa”.
 - ✓ Plano de Aula.
- 20 horas práticas, durante a semana de atividades desenvolvidas com as crianças por nutricionista do Programa Mesa Brasil.



O educador é incentivado à pensar como pode inserir o assunto “Alimentação Saudável” no dia a dia, dentro dos ensinamentos já previstos.



Metodologia – Semana de Ações Educativas com as Crianças



Semana de Ações Educativas com as Crianças – 1º dia

- Apresentação do Projeto às crianças → Dinâmica “Qual é o meu alimento preferido?”;
- Utilização da cartilha:

CONHECENDO A TURMINHA		QUEM SOU EU?
 CUCA GAROTO ESPERTO E INQUIETO, ADORA INVENTAR RECEITAS MIRABOLANTES	 BETO BETORRABA EDUCADO COMO UM NOBRE. TALVEZ POR ISSO ELE SE VISTA DESSA MANEIRA	MEU NOME É: _____
 GOMINHO SUPERINTELIGENTE E BEM-HU- MORADO. SABE TUDO SOBRE OS ALIMENTOS	 DONA BRANCA É A MAIS VELHA, E É QUEM TOMA CONTA DESSA TURMINHA	ESTE É O DESENHO DO QUE EU MAIS GOSTO DE COMER
 FRUTILHA A CAÇULA DA TURMA, ADORA COMER. SUA FRUTA FAVORITA É O MAMÃO	 BROCOLINO ELE É O ESPORTISTA, PRECISA COMER MUITO BEM PARA MANTER O RITMO	
 PÃOXONADO CARINHA MEIGO E AMIGO. ATUVA A DONA BRANCA SEMPRE QUE ELA PRECISA		

Atividade para conhecer o
hábito alimentar da
criança.

Semana de Ações Educativas com as Crianças – 2º dia

- Dinâmica do Cubo Tátil.
 - ✓ Incentivo ao consumo de um alimento com baixa aceitação;
 - ✓ Utilização de quatro sentidos: tato, olfato, visão, paladar.



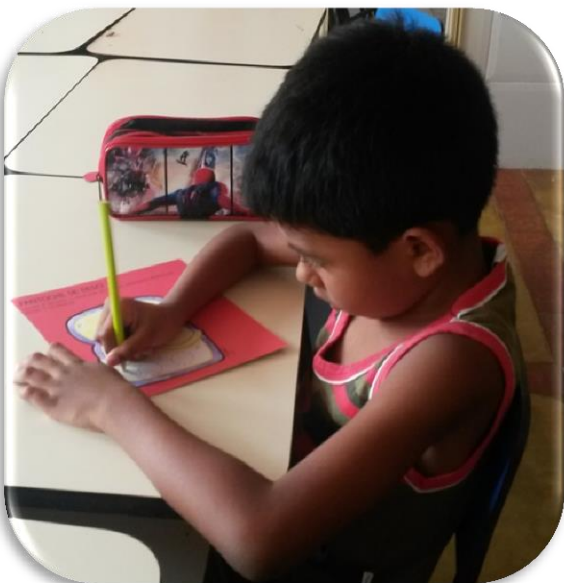
Semana de Ações Educativas com as Crianças – 3º dia

- Realização de oficina culinária com utilização de alimento doado à creche.
 - ✓ Confecção de receitas com participação das crianças.
 - ✓ Opção de preparações: suco, salada de frutas, “Conhecendo o alimento”.



Semana de Ações Educativas com as Crianças – 4º dia

- Utilização da cartilha:
 - ✓ A importância do café da manhã por meio da atividade com o personagem “Pãoxonado”.



Semana de Ações Educativas com as Crianças – 5º dia

- Encerramento da semana de ações educativas:
 - ✓ Apresentação teatral com os mascotes do projeto;
 - ✓ Orientações de saúde bucal.





Semana de Ações Educativas com as Crianças – Acompanhamento das refeições



Depoimentos

“Alimentação é um tópico delicado e a forma diferente como o Mesa aborda o assunto torna mais fácil a aceitação e desmistifica a questão da rejeição. Prova disso é como pais já nos retornaram agradecendo a mudança no comportamento alimentar dos filhos.”

Vanessa Silveira Soares - coordenadora pedagógica Obras Educativas Jardim Felicidade

“Dentro de sala, elas querem só continuar o assunto e ficar com a cartilha da *Turminha*. No momento das refeições, várias delas já estão comendo alimentos que não comiam. Está sendo muito bom.”

Luciana Carla – educadora Obras Educativas Jardim Felicidade

Resultados – Turminha do Mesa

- 2014
 - 2 creches
 - 40 educadores formados
 - 398 crianças atendidas
- 2015
 - 5 creches
 - 104 educadores formados
 - 820 crianças atendidas
- 2016
 - 6 creches
 - 101 educadores formados
 - 683 crianças atendidas

Total:

- 13 creches
- 245 educadores formados
- 1.901 crianças atendidas



Mesa do Saber Infantil

Criança na cozinha



Criança na Cozinha

Despertando os Sentidos



Criança na Cozinha

Despertando os sentidos



Pic-nic com Quitutes Saudáveis



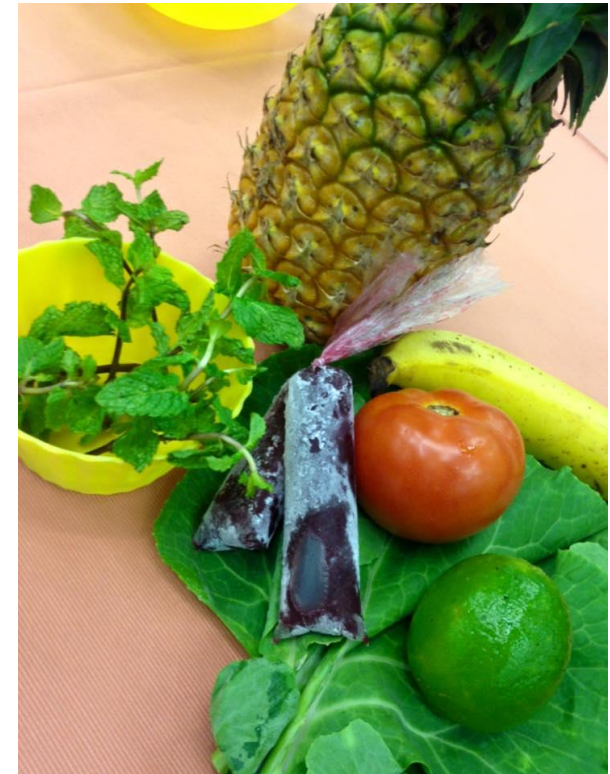
Pic-nic com Quitutes Saudáveis



Pic-nic com Quitutes Saudáveis



Geladinhos saudáveis



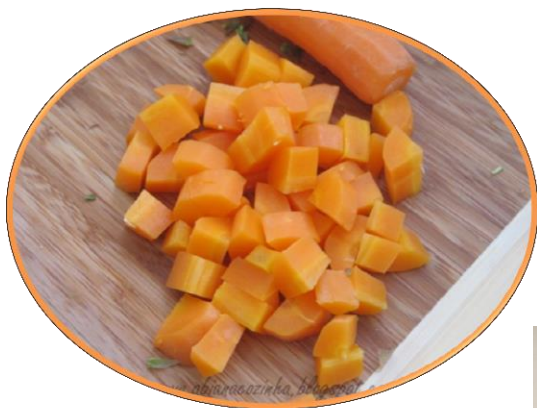
OUTRAS AÇÕES

Oficina “Mão na Massa”



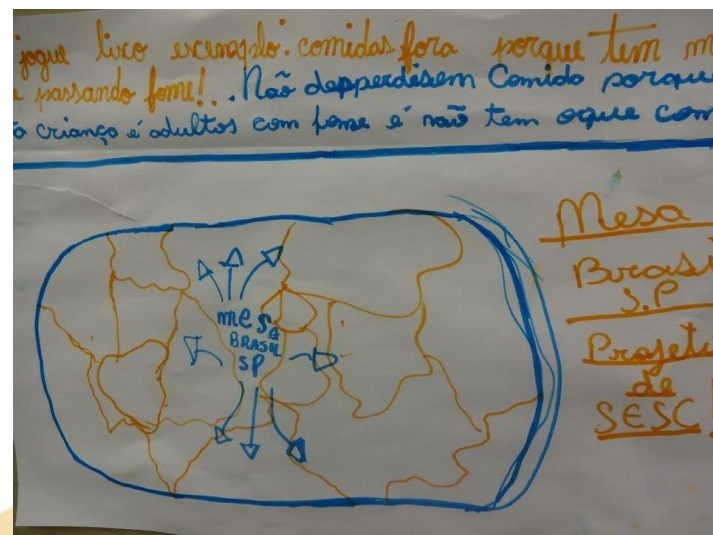
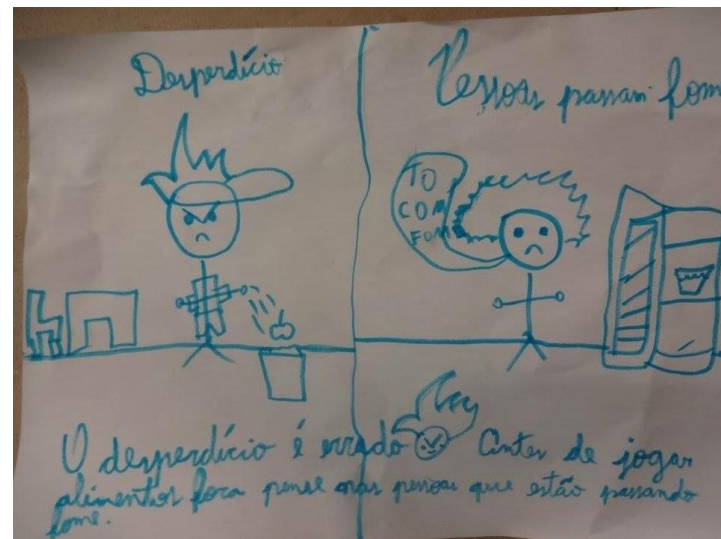
Outras Ações

Oficina de Cortes



Outras Ações

Falando sobre Fome e Desperdício



Contato das Unidades do Programa Mesa Brasil

- **MBS MINAS GERAIS**

Rua Tupinambás, 956 - 4º andar – Belo Horizonte/MG - CEP: 30.120-906

Telefones: (31)3279-1511

Contato: Eliana das Graças Fonseca Mascarenhas - elianagracas@sescmg.com.br

Maíra Dias Bittencourt – (31) 3888-3036 / mairadias@sescmg.com.br

- **MBS SÃO PAULO**

Av. Álvaro Ramos, 991 – São Paulo/SP – CEP: 03331-000

Telefone: (11) 2607-8597

Contato: Luciana Cassiano Machado C. Gonçalves

mesabrasil@sescsp.org.br

AGRADECEMOS A PARTICIPAÇÃO DE
TODOS!

