

10/06/2020

Edição especial – Alimentação escolar em tempos de pandemia

Informativo semanal para os estudantes

Nº 06/2020

APRESENTAÇÃO INICIAL



Este informativo semanal é uma iniciativa do Departamento de Assuntos Estudantis (DAE) do IFSC, Câmpus Chapecó. A equipe DAE planeja elaborar e publicar um informativo semanal para os estudantes do IFSC. Se você é aluno, servidor TAE ou docente e tem alguma sugestão para pauta, entre em contato conosco!

Equipe DAE: Ângela Silva (Chefe do DAE), Alan David Evaristo Panizzi (Psicólogo), Nilmar Fernando Jeovouski (Coord. de estágios/ Assistente de alunos), Renato Frederico Correia Torres Pereira (Alimentação escolar) e Vosnei da Silva (Assistente Social).

Ilustração: Giovana Tartas aluna do Curso Técnico Integrado em Informática.

CAMPANHAS DO DAE EM ANDAMENTO

 **INSTITUTO FEDERAL**
Santa Catarina
Câmpus Chapecó

DAE
Departamento de
Assuntos Estudantis

Estamos recebendo doações de:

Notebooks
Smartphones
Tablets



COLABORE COM NOSSOS ESTUDANTES!

Agende um horário para entrega no
WhatsApp: 988896162 ou no
e-mail: ajuda.chapeco@ifsc.edu.br

 **INSTITUTO FEDERAL**
Santa Catarina
Câmpus Chapecó

DAE
Departamento de
Assuntos Estudantis



Programa Nacional de Alimentação Escolar em tempos da pandemia da Covid-19

Em breve entrega de Cestas Básicas



Você que é estudante do IFSC, Câmpus Chapecó, manifeste seu interesse pelo WhatsApp: 988896162 ou no e-mail: ajuda.chapeco@ifsc.edu.br

10/06/2020

Edição especial – Alimentação escolar em tempos de pandemia

COM A PALAVRA A NUTRICIONISTA DO IFSC

Olá!!! Meu nome é **Karine Andrea Albiero**. Sou nutricionista do Instituto Federal de Santa



Catarina (IFSC), lotada na Diretoria de Assuntos Estudantis (Pró Reitoria de Ensino), em Florianópolis. Atuo dando suporte para todos os Câmpus do IFSC no que tange à oferta da alimentação na escola, por meio da distribuição de frutas e biscoitos, comercialização por meio das cantinas escolares e também orientações referentes às ações de educação em saúde e educação alimentar e nutricional como elemento pedagógico. Há anos, a alimentação saudável desde a infância e a adolescência tem sido avaliada, já que as práticas alimentares assumidas, saudáveis ou não, podem se manter e consolidar na vida adulta. Sabemos que o nosso público institucional é formado essencialmente por adolescentes e adultos jovens, que representam mais de 40% da população brasileira.

Essa fase representa um momento crítico, marcado, tradicionalmente, por maus hábitos de saúde, que como dito, podem se manter na vida adulta, associando-se ao excesso de peso corporal que atinge mais de 60% da população adulta brasileira. Assim, as instituições técnicas e de ensino superior, em seu papel formativo, são desafiadas a construir ambientes promotores em saúde e também garantir a alimentação segura aos estudantes de Educação Básica, enquanto direito humano previsto pelo Programa Nacional de Alimentação Escolar. Considerando a suspensão de aulas em decorrência das situações de emergência em saúde pública de importância nacional e de calamidade pública causadas pelo novo coronavírus - Covid-19, sabemos que alguns estudantes podem ter agravado ainda mais seu estado de vulnerabilidade social e de insegurança alimentar, necessitando de um maior olhar frente à questão da alimentação. A alimentação é necessidade básica vital e direito humano e social, no entanto, sabemos também de nossas limitações. Assim, com a publicação da Lei nº. 13.987/2020 e a Resolução MEC/FNDE nº. 02/2020 houve a abertura de algumas flexibilidades legais, tal como a autorização excepcional, a critério do poder público local, de distribuição de kits (cestas) para famílias de estudantes da Educação Básica, visando atendê-los de acordo com o período em que o estudante estaria sendo atendido na escola.

Tele-abraços, Karine.

ENTREGA DO PRIMEIRO KIT LANCHE DO IFSC, CÂMPUS CHAPECÓ EM TEMPOS DE PANDEMIA

Considerando a autorização excepcional da distribuição de kits lanches de acordo com a Lei nº. 13.987/2020 e a Resolução MEC/FNDE nº. 02/2020, o Câmpus Chapecó realizou uma primeira entrega de kits para os estudantes da Educação Básica. Os kits foram entregues de duas formas, a primeira, presencialmente no Câmpus (10/06/2020) e, a segunda, nas casas dos estudantes (12/06/2020). Em ambas entregas foram consideradas as questões de segurança e cuidados com a contaminação com a Covid-19, a citar o uso de máscara, álcool em gel e distanciamento mínimo

10/06/2020

Edição especial – Alimentação escolar em tempos de pandemia

entre as pessoas. O kit era composto por bolachas, palitos salgados e frutas, estes alimentos contavam no saldo e não foram entregues devido a interrupção das atividades presenciais. Os estudantes manifestaram interesse por meio do e-mail, ajuda.chapeco@ifsc.edu.br e pelo telefone celular/ WhatsApp (49) 988896162.

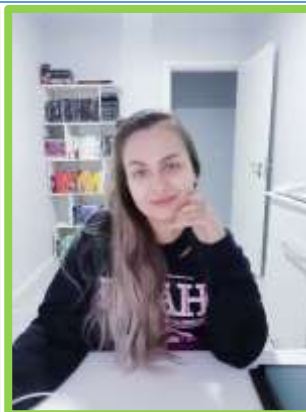


Parabéns a todos os envolvidos! Em especial à Direção do IFSC, Câmpus Chapecó, aos servidores do setor administrativo que fizeram a execução dos contratos e aquisição dos lanches e, principalmente, aos servidores do DAE Renato e Nilmar pelo empenho e organização das solicitações e entregas aos estudantes! 🙌🙌🙌🙌

10/06/2020

Edição especial – Alimentação escolar em tempos de pandemia

PRÓXIMAS ETAPAS: ENTREGA DE CESTAS BÁSICAS



O Departamento de Administração tem trabalhado no processo de aquisição de cestas básicas para os estudantes do Câmpus.

Da esquerda para a direita: Eleandra Léia Tecchio – Assistente em

Administração, Tânia KelliKunz – Assistente em Administração – Coordenadora do Setor de Materiais, Contratos e Orçamentos e Nicole Salomoni Picoli – Assistente em Administração.

Como é feita a aquisição dos lanches escolares? O processo inicia com a consulta ao sistema da DAP (Declaração de Aptidão do Pronaf), essa consulta traz as cooperativas localizadas na cidade de Chapecó. Os recursos financeiros repassados pelo Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE) devem ser utilizados para aquisição de gêneros alimentícios diretamente da Agricultura Familiar Rural ou suas organizações, sendo que as cooperativas da cidade têm preferência sobre as de outros municípios. Com os dados das cooperativas localizadas em Chapecó, as mesmas são consultadas para verificar

quais produtos alimentícios tem disponibilidade de fornecer e os valores dos mesmos. As informações repassadas pelas cooperativas e o número de alunos matriculados, são encaminhadas para as nutricionistas, que com base nestas informações elaboram o cardápio e devolvem para o Câmpus, os itens que devem ser adquiridos e o quantitativo. Os cardápios elaborados pelas nutricionistas levam em consideração os itens que as cooperativas têm em comum para que todas possam participar do processo de aquisição e também os requisitos nutricionais. O preço de aquisição deve ser o preço médio de mercado, pesquisados no mínimo em 03 estabelecimentos no âmbito local. São considerados os valores encaminhados pelas cooperativas como um dos valores para compor o preço médio, as outras pesquisas de preços são feitas em mercados da cidade. A montagem do processo de compra se inicia após o levantamento de valor de mercado, a partir deste momento são emitidos os documentos e montada a chamada pública que é o



 **INSTITUTO FEDERAL**
Santa Catarina
Câmpus Chapecó

DAE
Departamento de
Assuntos Estudantis


Programa Nacional de Alimentação Escolar em tempos da pandemia da
Covid-19

**Em breve
entrega de
Cestas
Básicas**

Você que é estudante do IFSC,
Câmpus Chapecó, manifeste
seu interesse pelo WhatsApp:
988896162 ou no
e-mail:
ajuda.chapeco@ifsc.edu.br

documento que contém todas as normas para o processo de aquisição. Essa chamada pública deverá ficar publicada por no mínimo 20 dias e divulgada no Câmpus e em locais públicos. A sessão

10/06/2020

Edição especial – Alimentação escolar em tempos de pandemia

pública acontece no dia e hora estabelecidos, onde os interessados em participar do processo deverão entregar, antes do início da sessão, os documentos conforme estabelecidos na chamada pública. A comissão de licitação recebe a documentação dos interessados, a qual é conferida e analisada pelos membros da comissão. Para ter a proposta selecionada a cooperativa deve cumprir o estabelecido no Edital e no caso de ter mais de um interessado que cumpra os requisitos será selecionada a cooperativa que ofertou menor preço. Durante a sessão é lavrada uma ata onde todos os participantes da sessão assinam. Após a documentação é encaminhada para a elaboração do contrato de fornecimento de alimentos, que tem validade por um ano. Em 2020, por meio da Lei nº 13.987/2020, em caráter excepcional, devido a pandemia da Covid-19 é permitida a distribuição de gêneros alimentícios adquiridos com recursos do PNAE aos pais ou responsáveis dos estudantes das escolas públicas de Educação Básica, aquisição dos gêneros poderá ser feita por meio de dispensa de licitação. Informamos que todo o processo descrito acima é desenvolvido na Coordenadoria de Materiais, Contratos e Orçamentos, pelo setor de compras que faz parte desta coordenadoria.

Mensagem aos estudantes do IFSC, Câmpus Chapecó

Estamos passando por momentos duros, mas temos que nos adaptar e continuar nos cuidando. Nós, do setor de compras, esperamos que essa ação de alimentação escolar possa tornar essa fase um pouco mais leve e, mais que isso, que nos lembre da importância de nos apoiarmos e nos preocuparmos com o bem-estar do próximo. Aproveitem o tempo da melhor maneira possível e esperamos nos encontrar em breve.



CONHECENDO O SERVIDOR

Nome: Renato Frederico Correia Torres Pereira

Cidade de Nascimento: São Paulo - SP

Tempo de trabalho no IFSC: indo pra 4 anos

Função: Assistente em Administração Nível D/ Atua no DAE a frente da distribuição da alimentação escolar

Formação: Administração e Pós-Graduado em Gestão Financeira.

Experiência profissional: Trabalhei no Supermercado Sesi, como Vendedor Autônomo, no Laticínios Tirol, Bradesco, Besc, Ceval Alimentos, Gambatto Motos, Barra Vento Motos, Rudiger Caminhões e Ônibus, Guindasul Comércio de Guindastes, Síndico Administrador de Condomínio e no IFSC

O que gosta de fazer nas horas vagas/passatempo? Assistir filmes, praticar atividades físicas, ler e viajar de moto.

Citar o que mais gosta nas categorias:

Filme: Ação e Ficção Científica

Esporte: Musculação e Krav Maga

Livro: Zen e a Arte da Manutenção de Motocicletas (tem na biblioteca do IFSC)

Série: Utopia



10/06/2020

Edição especial – Alimentação escolar em tempos de pandemia

Programa de TV: Noticiário e Documentários.

Comentário ou frase: Deus, abençoe a todos os seres humanos para que tenham em seus corações o sentimento de preservação do planeta Terra e dos seres vivos que aqui habitam.

DICAS DE ESTUDO



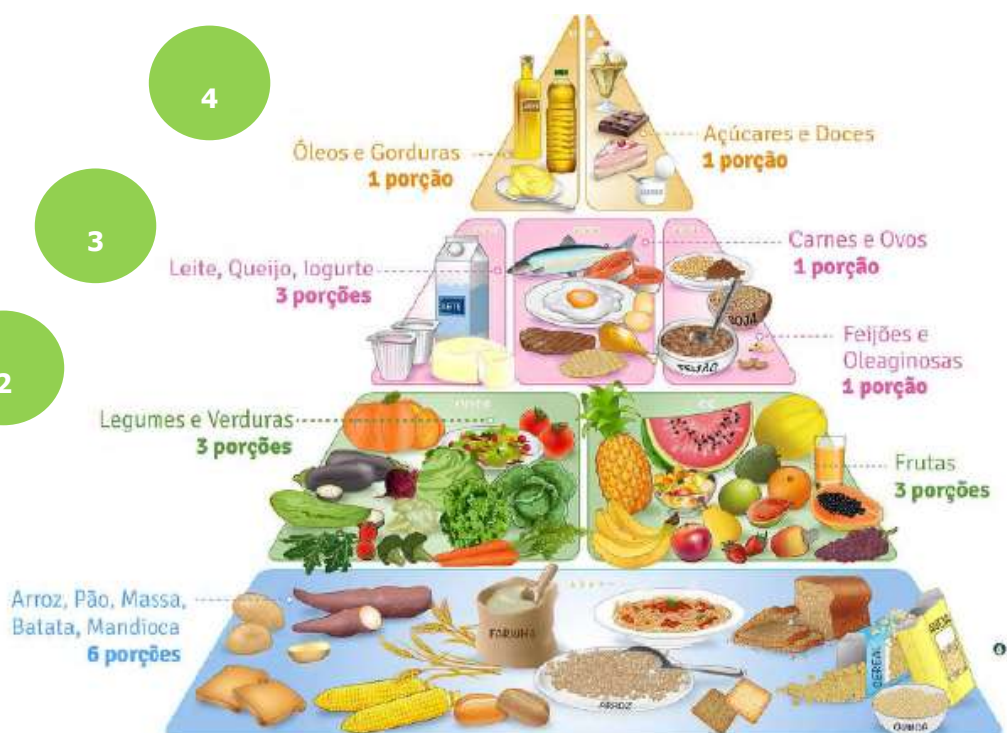
Nome do professor (a): Aline Maria Cenci

Formação acadêmica: Engenharia de Alimentos e Engenharia de Segurança do Trabalho

Curso(s) em que atua: Curso Técnico em Segurança do Trabalho, Curso Técnico em Eletroeletrônica, Curso Técnico em Mecânica, Engenharia de Controle e Automação.

Você já ouviu falar na Pirâmide Alimentar?

A pirâmide alimentar nos traz diversos grupos de alimentos e orienta a quantidade que deveríamos consumir de cada grupo, com o objetivo de manter uma alimentação equilibrada. Veja a Figura, ela mostra a Pirâmide dos Alimentos com base em uma dieta de 2000 Kcal:



Fonte: GOMES; TEIXEIRA, 2016, apud PHILIPPI, 2013.

A pirâmide nos mostra que devemos procurar um equilíbrio na nossa alimentação, veja:

10/06/2020

Edição especial – Alimentação escolar em tempos de pandemia

1 - Na base da pirâmide estão os alimentos ricos em carboidratos, a pirâmide nos mostra que estes devem estar em maior quantidade na nossa alimentação. Você deve estar achando isso estranho, pois sempre ouvimos falar em diminuir os carboidratos, ou ainda o famoso "cortar o carboidrato", porém os carboidratos nos fornecem energia o que é muito importante, mas comumente exageramos no consumo deste grupo, juntamente com o exagero no grupo dos açúcares e gorduras. Então lembre que os carboidratos são importantes, mas devem estar em equilíbrio com os outros grupos de alimentos.

2 – Na sequencia vem o grupo das Frutas, Legumes e Verduras e aqui está um grande desafio, este grupo deveria estar mais presente na nossa alimentação, pois são fontes de fibras, vitaminas, minerais importantes para nosso corpo.

3 – O terceiro grupo estão alimentos que são fontes de proteínas, as proteínas realizam diversas funções importantes para o nosso organismo, elas podem ser tanto proteínas de origem animal, quanto proteínas de origem vegetal.

4 – No quarto grupo estão os óleos, gorduras, doces e açúcares. Este grupo deveria estar em uma quantidade pequena na nossa alimentação, porém aqui temos outro desafio, muitas vezes estes alimentos ocupam uma grande parcela da nossa alimentação. Além de calóricos, estes alimentos contribuem para o desenvolvimento de doenças como a obesidade, diabetes, doenças cardiovasculares e outras enfermidades.

Também é importante estar atento para dar preferência ao consumo de alimentos in natura. No Guia Alimentar para a População Brasileira, o Ministério da Saúde alerta para o exagero no consumo de alimentos ultraprocessados e orienta para que tenhamos preferência em consumir alimentos in natura ou minimamente processados.

Referências:

BRASIL. Ministério da Saúde. **Guia Alimentar para população brasileira**. 2. ed. Brasília, 2014.

GOMES, H. M. S; TEIXEIRA, E. M. B. **Pirâmide alimentar**: guia para alimentação saudável. Boletim Técnico IFTM, Uberaba-MG, ano 2, n.3, p.10-15, set./dez., 2016.

10/06/2020

Edição especial – Alimentação escolar em tempos de pandemia

RECEITAS SAUDÁVEIS PARA TESTAR – FAÇA BOM PROVEITO!

BOLO DE CANECA DE PRESTIGIO

Ingredientes:

- 1 ovo;
- 4 colheres de sopa de coco ralado;
- 4 colheres de sopa de leite de coco (ou de vaca);
- 1 colher de sopa de açúcar mascavo;
- 1 colher de sopa de cacau;
- 1 pontinha da colher de fermento.

Modo de preparo: misture todos os ingredientes na caneca e leve ao micro-ondas por aproximadamente 4 minutos.



BOLINHO DE BATATA DOCE E FRANGO

Ingredientes:

- 100 g de frango cozido (desfiado);
- 100 g de batata doce cozida e amassada;
- 1 ovo cru;
- 1 colher de sopa de farinha integral ou farelo de aveia.

Modo de preparo: Misture todos os ingredientes, faça bolinhas e leve ao forno pré-aquecido (180°) por 30 minutos. Rende aproximadamente 12 bolinhas.

BOLINHO DE CHOCOLATE VEGANO FOFINHO DE LIQUIFICADOR

Ingredientes:

- 2 e ¼ xícaras de farinha integral;
- 1 e ½ xícaras de açúcar mascavo;
- ½ xícara de cacau em pó 100%;



10/06/2020

Edição especial – Alimentação escolar em tempos de pandemia

- 1 xícara de água fervente;
- ¼ de colher de sopa de bicarbonato de sódio;
- ½ xícara de óleo de canola ou girassol;
- 1 colher de chá de açúcar de baunilha;
- ½ colher de sopa de fermento em pó (adicionar por último).

Modo de preparo: Misture todos os ingredientes no liquidificador, unte uma forma e leve ao forno pré-aquecido (180º) por 45 minutos.

Dicas: Profa. Aline Maria Cenci.

 **EXPLIQUE SUA PESQUISA**

Nome do Aluno/Curso: Gabrielly Camargo Slaviero/ Curso Técnico em Informática/ Módulo VI

Orientadores: Profa. Aline Cenci (Coordenadora), Ângela Silva (Colaboradora) e Mateus Simionato (Colaborador)

Título: Preparação de bioplásticos a partir de cascas de frutas oriundas da alimentação estudantil do IFSC, Câmpus Chapecó

Objetivo: Produzir bioplásticos reaproveitando cascas de frutas oriundas da alimentação estudantil do IFSC, Câmpus Chapecó.



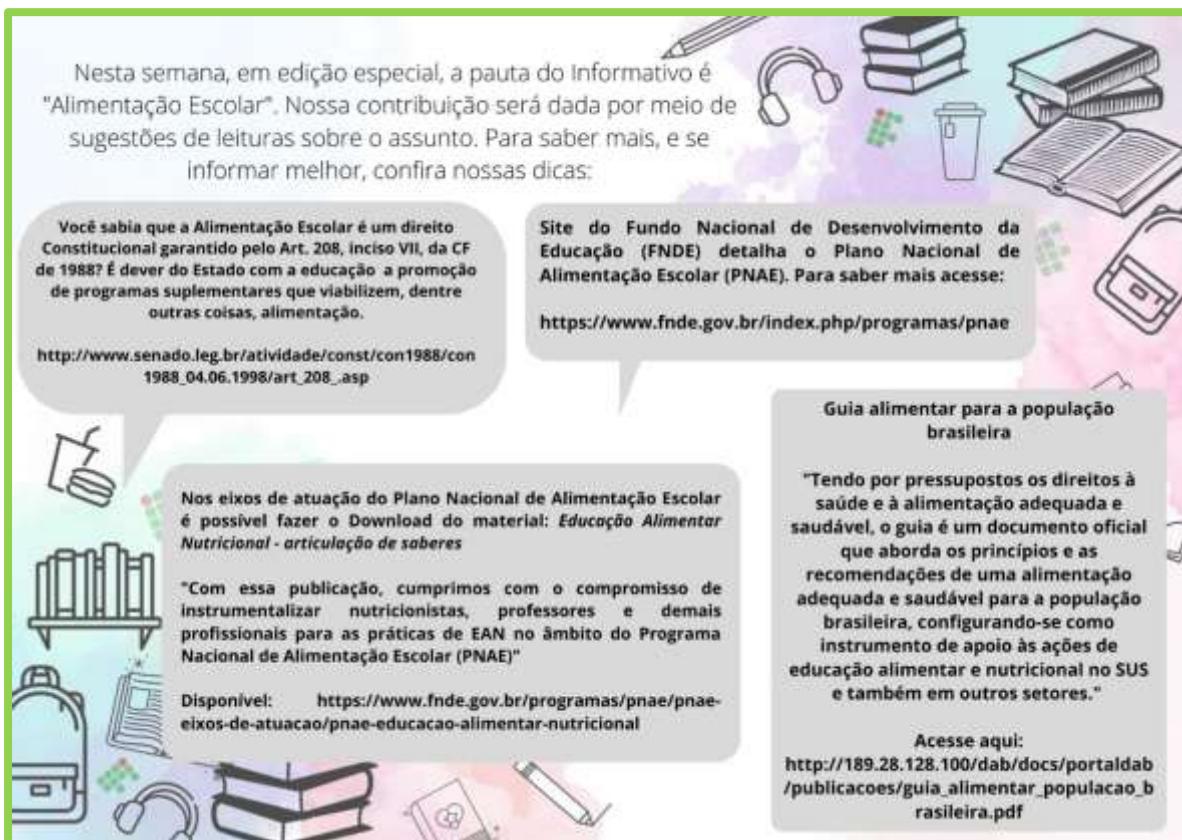
Estudos da pesquisa

No período de distanciamento social estamos com foco na parte de pesquisa teórica, e um dos artigos estudados foi "**Desenvolvimento e caracterização de bioplásticos de amido de milho contendo farinha de subproduto de broto**". Este artigo trata do desenvolvimento e caracterização de filmes biodegradáveis a partir do amido de milho e de diversos tipos de broto. Os plásticos sintéticos causam um impacto ambiental negativo, o que tem estimulado a procura de biodegradáveis a partir de fontes renováveis, para tanto a pesquisa traz como é o processo de formação de filmes bioplásticos. O artigo aborda seis formulações de filmes bioplásticos, que se diferem na proporção de farinha adicionada. Os autores fizeram análises de umidade, proteínas, índice de absorção de água, solubilidade em óleo, gramatura, espessura e colorimétrica. Dessa maneira, a farinha de subprodutos de brotos se mostrou adequada para o desenvolvimento de bioplásticos. Sugere-se que os filmes sejam usados para embalagens e revestimentos de alimentos mais oleosos, além disso mostraram se adequar nas tendências do mercado de embalagens alternativas.

10/06/2020

Edição especial – Alimentação escolar em tempos de pandemia

DICAS DA BIBLIOTECA



Nesta semana, em edição especial, a pauta do Informativo é "Alimentação Escolar". Nossa contribuição será dada por meio de sugestões de leituras sobre o assunto. Para saber mais, e se informar melhor, confira nossas dicas:

Você sabia que a Alimentação Escolar é um direito Constitucional garantido pelo Art. 208, inciso VII, da CF de 1988? É dever do Estado com a educação a promoção de programas suplementares que viabilizem, dentre outras coisas, alimentação.

http://www.senado.leg.br/atividade/const/con1988/con1988_04.06.1998/art_208_.asp

Site do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação (FNDE) detalha o Plano Nacional de Alimentação Escolar (PNAE). Para saber mais acesse:

<https://www.fnde.gov.br/index.php/programas/pnae>

Nos eixos de atuação do Plano Nacional de Alimentação Escolar é possível fazer o Download do material: *Educação Alimentar Nutricional - articulação de saberes*

"Com essa publicação, cumprimos com o compromisso de instrumentalizar nutricionistas, professores e demais profissionais para as práticas de EAN no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE)"

Disponível: <https://www.fnde.gov.br/programas/pnae/pnae-eixos-de-atuacao/pnae-educacao-alimentar-nutricional>

Guia alimentar para a população brasileira

"Tendo por pressupostos os direitos à saúde e à alimentação adequada e saudável, o guia é um documento oficial que aborda os princípios e as recomendações de uma alimentação adequada e saudável para a população brasileira, configurando-se como instrumento de apoio às ações de educação alimentar e nutricional no SUS e também em outros setores."

Acesse aqui:
http://189.28.128.100/dab/docs/portaldab/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira.pdf

CONVITES PARA A COMUNIDADE ACADÊMICA



RODA DE CONVERSA
"Black Lives Matter":
dos EUA ao Brasil

 **Prof. Dra. Claudete Gomes Soares**
(UFFS/Chapecó)

 **Prof. Dr. Luciano Nascimento Corsino**
(IFRS/Rolante)

 **Profa. Me. Carina Santiago dos Santos**
(UDESC/Prefeitura de Florianópolis)

17 de junho de 2020
19h
meet.google.com/ixe-caon-kkm

Organização

Roda de conversa: "Black Lives Matter: dos EUA ao Brasil"

Data: 17 de junho de 2020 **Horário:** 19h

Local: Google Meet - Link de acesso: <https://meet.google.com/ixe-caon-kkm>

Participação de três convidados: a Profa. Dra. Claudete Gomes Soares (UFFS/Chapecó), o Prof. Dr. Luciano Nascimento Corsino (IFRS/Rolante) e Profa. Me. Carina Santiago dos Santos (UDESC/Prefeitura de Florianópolis). Será um momento muito enriquecedor de debate. Venham e convidem suas famílias! Esse momento é para todos nós!

Organização: Profa. Alice Ribeiro Dionizio

10/06/2020

Edição especial – Alimentação escolar em tempos de pandemia

Atividades de Yoga

Segundas e quartas-feiras, às 8:00

Local: Google Meet - link: <https://meet.google.com/eou-xosb-ock>

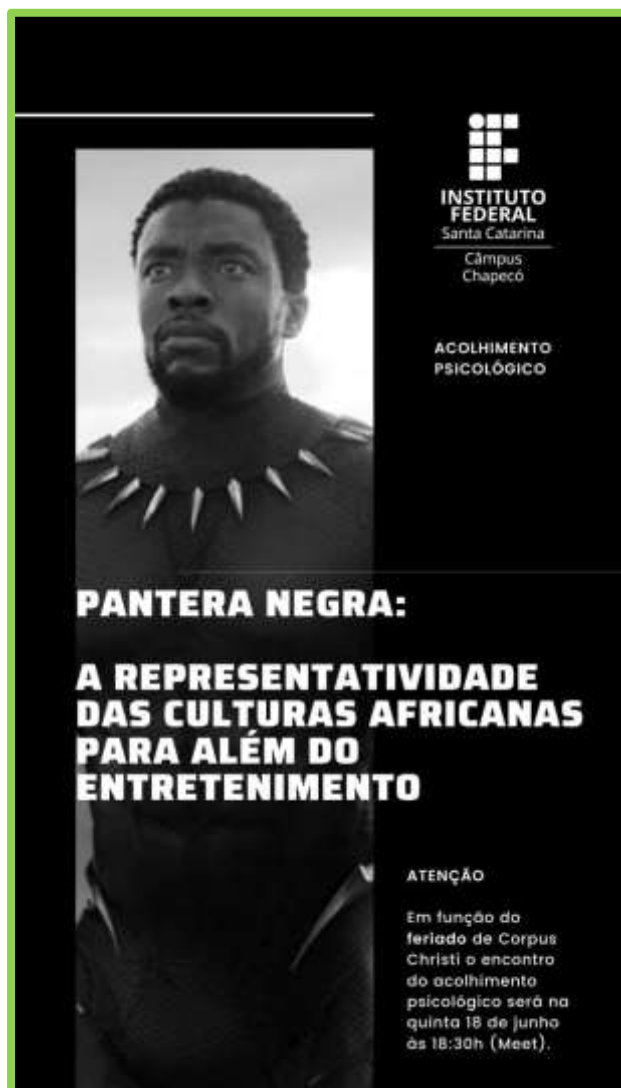
Organização: Psicóloga Marta Elisa Bringhenti



Acolhimento Psicológico

Local: Google Meet - link:
<https://meet.google.com/uqt-phwz-qpq>

Organização: Psicólogo Alan David Evaristo Panizzi



10/06/2020

Edição especial – Alimentação escolar em tempos de pandemia



OPORTUNIDADES

<https://www.chapeco.sc.gov.br/balcaodeempregos/>

SE PUDER FIQUE EM CASA - SITUAÇÃO EPIDEMIOLÓGICA EM CHAPECÓ-SC – CONTINUE COM OS CUIDADOS COM A COVID-19!



PARTICIPE DO INFORMATIVO DO DAE¹

¹Você quer participar do Informativo DAE e ter sua pauta publicada em nossas edições? Nos envie sugestões pelo telefone celular/ WhatsApp (49) 988896162 ou pelo e-mail: dae.chapeco@ifsc.edu.br.