

## **Implantação do Projeto Educando com a Horta Escolar e a Gastronomia (UnB-CET/ FNDE), no seu município/estado:**

O presente documento se destina a orientar os multiplicadores do *Projeto Educando com a Horta Escolar e a Gastronomia* (UnB-CET/ MEC-FNDE) para o desenvolvimento das atividades relativas à formação continuada a ser desenvolvida pelos municípios. Subdivide-se em 5 (cinco) partes, a saber: (i) objetivos a serem alcançados; (ii) formação de multiplicadores; (iii) atribuições de Prefeituras e Secretarias Municipais participantes; (iv) atribuições dos multiplicadores.

### **1 Objetivo do Projeto**

O objetivo a ser alcançado pelos multiplicadores é promover a educação alimentar e nutricional de crianças, adolescentes, jovens e adultos de escolas atendidas pelo PNAE e comunidades do seu entorno, utilizando as hortas escolares e a gastronomia como ferramentas e eixos geradores da prática pedagógica, considerando a importância da alimentação nutritiva, saudável, saborosa e ambientalmente sustentável.

### **2 Formação de multiplicadores**

Os multiplicadores previamente indicados pelos municípios/ estados participarão de uma formação continuada com uma carga horária de 80 (oitenta) horas de formação presencial (dividida em três módulos) e de 32 (trinta e duas) horas de formação à distância via internet, sobre os temas: educação, meio-ambiente e hortas, alimentação e nutrição, e gastronomia.



Quadro 01 – Distribuição da carga-horária, por modalidade de ensino

<b>Modalidade</b>	<b>Carga-horária</b>	<b>Total</b>
Presencial	Primeira Formação 4 dias (8 horas por dia)	<b>32h</b>
Presencial	Segunda Formação 4 dias (8 horas por dia)	<b>32h</b>
Presencial	Terceira Formação 2 dias (8 horas por dia)	<b>16h</b>
A Distancia	30 horas	<b>32h</b>
<b>Total</b>		<b>112h</b>

Somente os agentes multiplicadores que tiverem a frequência mínima de 80% nas formações presenciais, a participação nos momentos de formação a distância e a apresentação de um relatório final dos cursos realizados nos municípios de origem receberão certificados de participação no projeto.

Cada município indica 5 participantes, conforme indicado abaixo:

Coordenadores da Alimentação Escolar – São profissionais que coordenam e acompanham todas as ações referentes a Alimentação Escolar. Entre outras funções, são os responsáveis diretos pelo processo de compras e distribuição dos gêneros alimentícios para as escolas. O papel desse profissional é fundamental para o sucesso do projeto Educando com a Horta Escolar e a Gastronomia, especialmente pelo apoio na implantação e execução de atividades ligadas à gastronomia nas escolas.



## EDUCANDO COM A HORTA ESCOLAR E A GASTRONOMIA

Coordenador para Meio Ambiente e Hortas – Profissional com formação e experiência na área de meio ambiente e hortas. Tal profissional é essencial para a execução do projeto, utilizando seu conhecimento no apoio técnico e logístico na realização das hortas escolares.

Coordenadores pedagógicos – Profissionais que já desenvolvem ordinariamente ações de formação continuada, em suas mais variadas manifestações, no âmbito da comunidade escolar, interna e externa. Sua importância está no papel de articulação junto aos demais multiplicadores para implantação e execução do projeto, especialmente na utilização das hortas escolares e da gastronomia como ferramentas e eixos geradores da prática pedagógica.

Nutricionista – Responsável técnica pela alimentação escolar dos municípios/estados e pelas ações educativas do PNAE (Programa Nacional de Alimentação Escolar), sobretudo junto às merendeiras/preparadores de alimentos, que constituem sujeitos importantes no processo de qualificação da educação e da oferta da alimentação escolar. São responsáveis também pelas ações de educação alimentar e nutricional nos municípios/estados, portanto, tem papel primordial na implementação e execução do projeto.

Representantes dos Conselhos de Alimentação Escolar (CAEs) – Dada a responsabilidade desses conselheiros no processo de acompanhamento da execução e fiscalização dos Programas Municipais de Alimentação Escolar, sua atuação é fundamental para o sucesso das ações do projeto, na integração das ações junto às comunidades escolares (dentro e fora da escola) e na continuidade das atividades propostas.

### **3 Atribuições dos órgãos públicos participantes (Prefeituras, Secretarias Municipais e Estaduais)**

- Dar as condições necessárias para os 5 profissionais indicados participarem das 3 etapas de formação presencial nos pólos indicados, assim como na formação em ambiente virtual de aprendizagem;
- Apoiar toda a implantação e execução do projeto no seu estado/município, a partir das propostas da equipe de agentes multiplicadores;
- Viabilizar os espaços para as atividades de formação e demais eventos programados no município pela equipe dos 5 agentes multiplicadores;
- Desenvolver o projeto em no mínimo 5 escolas, assumindo os custos de implantação das hortas escolares e das atividades na área de gastronomia, tendo por referência as orientações recebidas pelos consultores aos participantes da formação oferecida pelo CET/UnB-FNDE. Excetuam-se os casos de municípios que tenham menos de 5 escolas atendidas pelo PNAE;
- Quando da implantação do projeto no município, nomear, com ônus próprio e por meio de portaria específica para este fim, os 5 participantes das formações do Educando com a Horta Escolar e a Gastronomia como equipe coordenadora local;
- Nomear, por meio de portaria específica para este fim, um Coordenador Municipal do Projeto, dentre os profissionais anteriormente citados;
- Promover a articulação do projeto com as demais secretarias municipais, para desenvolvimento das ações.
- Ao fim do projeto, em dezembro, serão certificados os municípios/estados que cumprirem os requisitos acordados no termo de adesão e nas formações presenciais e virtuais.

## 5 Atribuições dos Multiplicadores

- Participar das 3 formações presenciais em seu respectivo polo, e cumprir o mínimo de 80% de presença;
- Realizar as atividades propostas no ambiente virtual de aprendizagem (plataforma moodle);
- Promover a articulação do projeto com as demais secretarias municipais, para desenvolvimento das ações;
- **Realizar no município, formações totalizando 48 horas de duração, assegurando a formação mínima de 50 profissionais, sendo eles:**
  - 20 diretores de escola/coordenadores pedagógicos;
  - 10 merendeiras;
  - 30 professores.

Observação: Caso os municípios que não possuam tais quantidades de profissionais, deverão entrar em contato com a coordenação do Projeto Educando com a Horta Escolar e a Gastronomia, para nova definição dos 50 participantes dos cursos oferecidos pelos agentes multiplicadores.

- Implantar e executar o projeto em, no mínimo, 5 (cinco) escolas; lembrando que a horta escolar e a gastronomia devem ser compreendidas como instrumentos pedagógicos;
- Registrar por meio de relatórios, fotos, lista de presença e outros meios de registro todas as atividades desenvolvidas em seu município, desde o planejamento, as formações para novos multiplicadores, a implantação do projeto e a sua execução;
- Fazer um levantamento da situação do município/estado antes da implementação das ações do projeto, em relação aos tópicos abaixo:
  - Projetos político-pedagógicos e currículos nas escolas;
  - Gastronomia como instrumento pedagógico;



## EDUCANDO COM A HORTA ESCOLAR E A GASTRONOMIA

- Meio ambiente e hortas como instrumento pedagógico;
- Nutrição como instrumento pedagógico;
- Educação como instrumento pedagógico;
- Quantidade de hortas nas escolas;
- Funções das hortas nas escolas;
- Envolvimento de merendeiras e outros profissionais como participantes no processo educacional;
- Envolvimento da comunidade no cotidiano escolar.
- Cabe ao nutricionista: Fazer um levantamento da situação do município/estado antes da implementação das ações do projeto, em relação aos tópicos abaixo:
  - Cumprimento, pelas merendeiras, do cardápio proposto.
  - Conhecimento e prática das merendeiras quanto a técnicas culinárias.
  - Seu conhecimento (do nutricionista) e prática quanto as técnicas culinárias.
  - Variedade do cardápio proposto.
  - Variedade do cardápio feito pelas merendeiras;
  - Alimentação servida na escola: Saborosa, atrativa ao paladar e nutritiva?

Este relatório de mapeamento da situação do município anterior ao projeto deve ser entregue, via e-mail (**Enviar para: [gastroehorta@unb.br](mailto:gastroehorta@unb.br)**), no prazo de 60 dias após o início da primeira formação presencial.

- Ao fim da formação continuada, entregar novo relatório mapeando a situação do município durante e após implementação do projeto, abordando os mesmos tópicos:
  - Projetos político-pedagógicos e currículos nas escolas;
  - Gastronomia como instrumento pedagógico;
  - Meio ambiente e hortas como instrumento pedagógico;
  - Nutrição como instrumento pedagógico;



## EDUCANDO COM A HORTA ESCOLAR E A GASTRONOMIA

- Educação como instrumento pedagógico;
- Quantidade de hortas nas escolas;
- Funções das hortas nas escolas;
- Envolvimento de merendeiras e outros profissionais como participantes no processo educacional;
- Envolvimento da comunidade no cotidiano escolar.
- A nutricionista: Fazer um levantamento da situação do município/estado antes da implementação das ações do projeto, em relação aos tópicos abaixo:
  - Cumprimento, pelas merendeiras, do cardápio proposto.
  - Conhecimento e prática das merendeiras quanto a técnicas culinárias.
  - Seu conhecimento e prática quanto às técnicas culinárias.
  - Variedade do cardápio proposto.
  - Variedade do cardápio feito pelas merendeiras;
  - Alimentação servida na escola: Saborosa, atrativa ao paladar e nutritiva?

Ao fim do projeto, em dezembro, serão certificados os participantes que cumprirem os requisitos descritos, assim como o município que estiver executando o projeto dentro do que foi acordado no termo de adesão e nas formações presenciais e virtuais.

**Bem vindos!**

**O seu município está no Educando com a Horta Escolar e  
a Gastronomia!**