PLANO ESTADUAL DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL 2020 | 2023

Instituto Paranaense de Desenvolvimento Educacional

Apresentação

O III Plano Estadual de Segurança Alimentar e Nutricional 2020-2023 foi elaborado pela Câmara Governamental Intersetorial de Segurança Alimentar e Nutricional (CAISAN-PR), em conjunto com o Conselho Estadual de Segurança Alimentar e Nutricional (CONSEA-PR), a partir das deliberações da V Conferência Estadual de Segurança Alimentar e Nutricional (CESAN).

Apresentação

O Plano Estadual 2020-2023 procura avançar nas potencialidades e nos novos desafios relativos à SAN, e por outro preservar as conquistas alcançadas no plano anterior.

O documento foi pensando a partir da lógica da Segurança Alimentar e Nutricional antes, durante e após a pandemia da COVID-19, destacando as ações emergenciais desenvolvidas no ano de 2020 e as ações estruturantes de médio prazo para o enfrentamento da fome e suas consequências nas populações sob maior risco social.

Apresentação

O Plano é constituído por três partes:

- **Marco conceitual**, explicita-se os fundamentos teórico-metodológicos que embasam a elaboração do Plano.
- **Marco situacional**, identifica-se, explicita-se e analisa-se os problemas, necessidades e avanços presentes na política de segurança alimentar e nutricional.
- **Marco operacional**, são apresentadas as metas e linhas de ação a serem desenvolvidas pelos diferentes órgãos do Governo do Estado que compõem a CAISAN Paraná, além dos respectivos ODS relacionados com cada um dos eixos de ação do Plano

Secretaria de Educação e de Esporte do Paraná (SEED/PR)

A Secretaria da Educação e do Esporte (SEED) tem por **objetivo** a definição e a execução da política governamental no setor de educação básica e de educação profissional, visando à melhoria das condições de vida da população.

Faz parte da SEED o Instituto Paranaense de Desenvolvimento Educacional (FUNDEPAR), que tem a missão de proporcionar aos alunos condições para um aprendizado com dignidade e bem-estar. Visa garantir eficácia e excelência na gestão pública das obras, do transporte escolar, fornecimento de mobiliário, equipamentos e a gestão do Programa de Alimentação Escolar pelo Departamento de Nutrição e Alimentação (DNA).

Aquisição de Alimentos - FUNDEPAR 2020-2022

Resultados 2020-2022

Os resultados até a data vigente, considerando a linha de base do ano de 2019, serão apresentados os números relativos aos anos de 2020 a 2022, seguindo as metas estipuladas para execução durante o período.

Aquisição de Alimentos - FUNDEPAR

2019

- 130 milhões de reais sendo que 57 milhões deles foi proveniente da Agricultura Familiar

2020

- 116 milhões de reais sendo que 60 milhões deles foi proveniente da Agricultura Familiar

2021

- 117 milhões de reais sendo que 59 milhões e meio deles foi proveniente da Agricultura Familiar

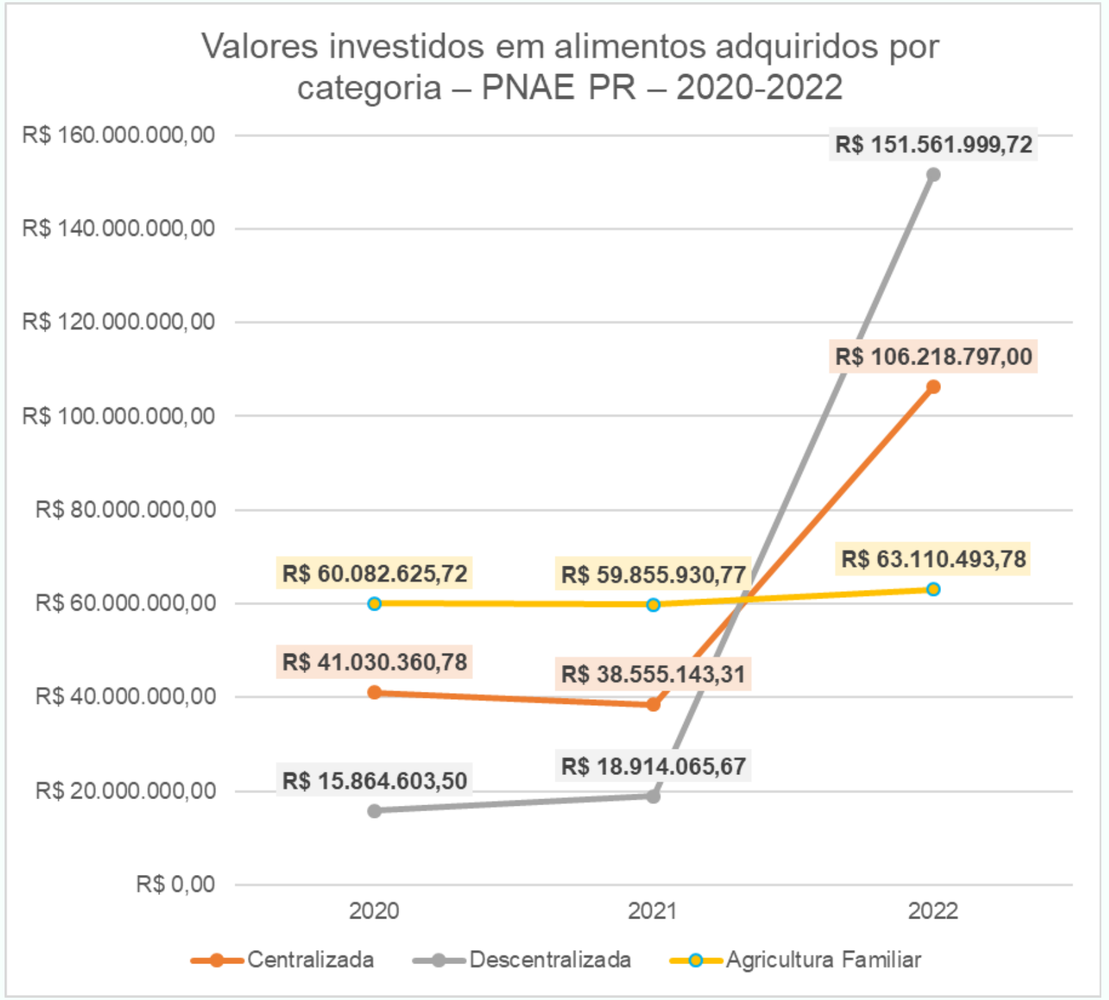
2022

- 320 milhões de reais sendo que 63 milhões e meio deles foi proveniente da Agricultura Familiar

Fonte: Fundepar - BI Merenda Escolar

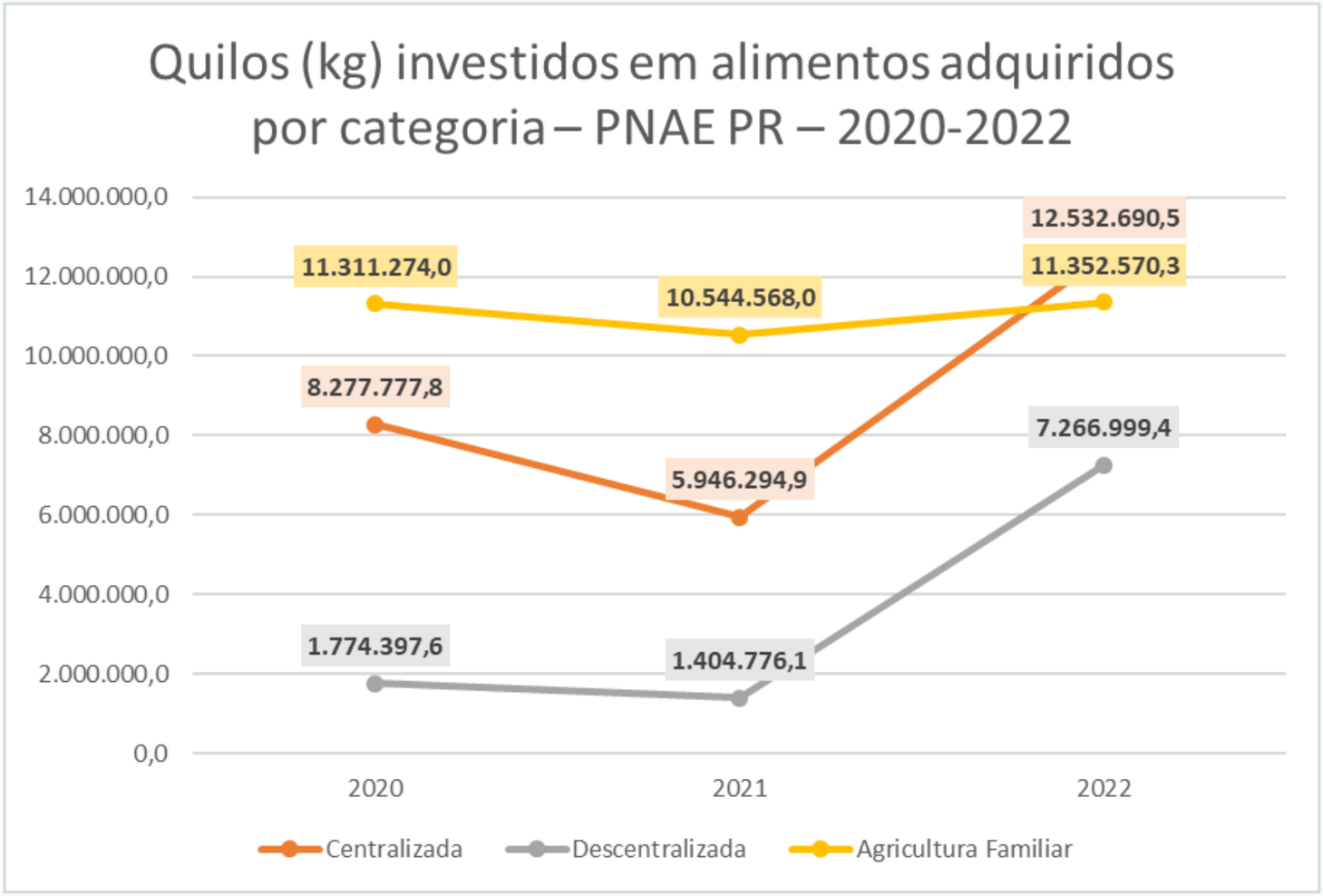
*Dados analisados até a repectiva data: 27/03/2023

Comparativo de Aquisição de Alimentos por Valor - PNAE PR - 2020-2022



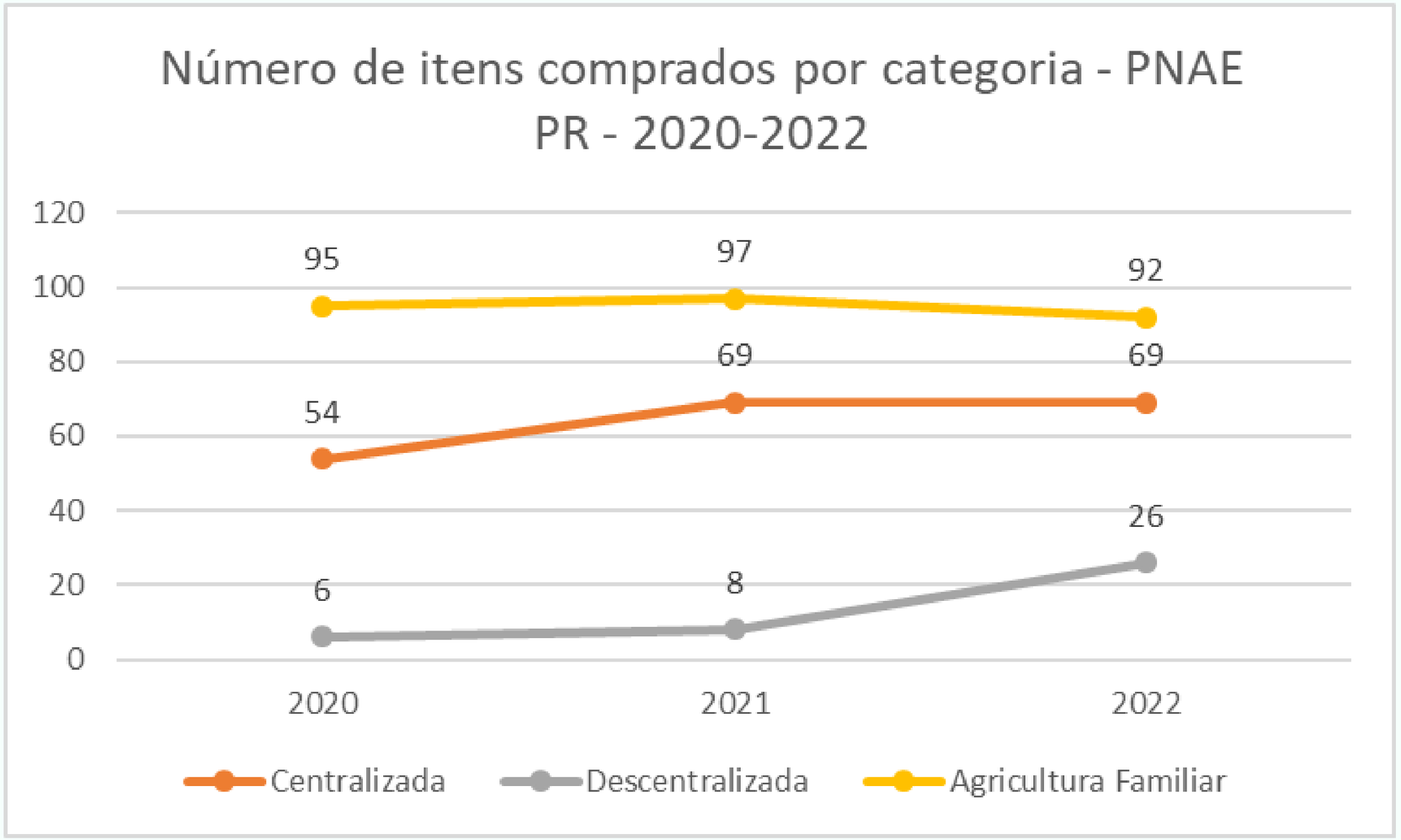
Fonte: Fundepar - BI Merenda Escolar
*Dados analisados até a repectiva data: 04/04/2023

Comparativo de Aquisição de Alimentos por Quantidade em Kg - PNAE PR- 2020 - 2022



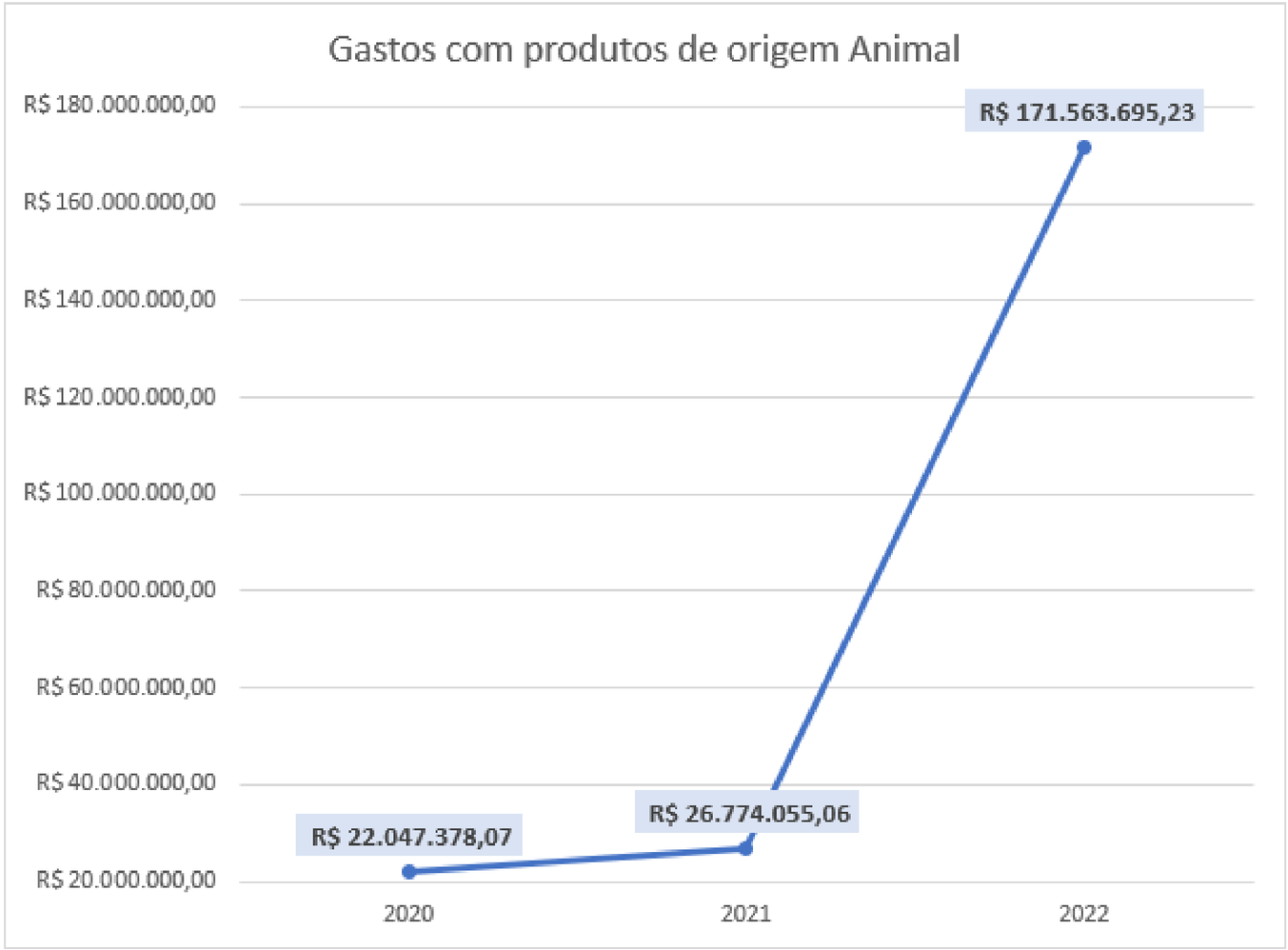
Fonte: Fundepar - BI Merenda Escolar
*Dados analisados até a repectiva data: 04/04/2023

Comparativo de Aquisição de Alimentos por Intens Comprados - PNAE PR - 2020 - 2022



Fonte: Fundepar - BI Merenda Escolar
*Dados analisados até a repectiva data: 14/03/2023

Aumento da Oferta Proteica PNAE PR - 2020-2022



Fonte: Fundepar - BI Merenda Escolar

*Dados analisados até a repectiva data: 14/03/2023

MARCO OPERACIONAL

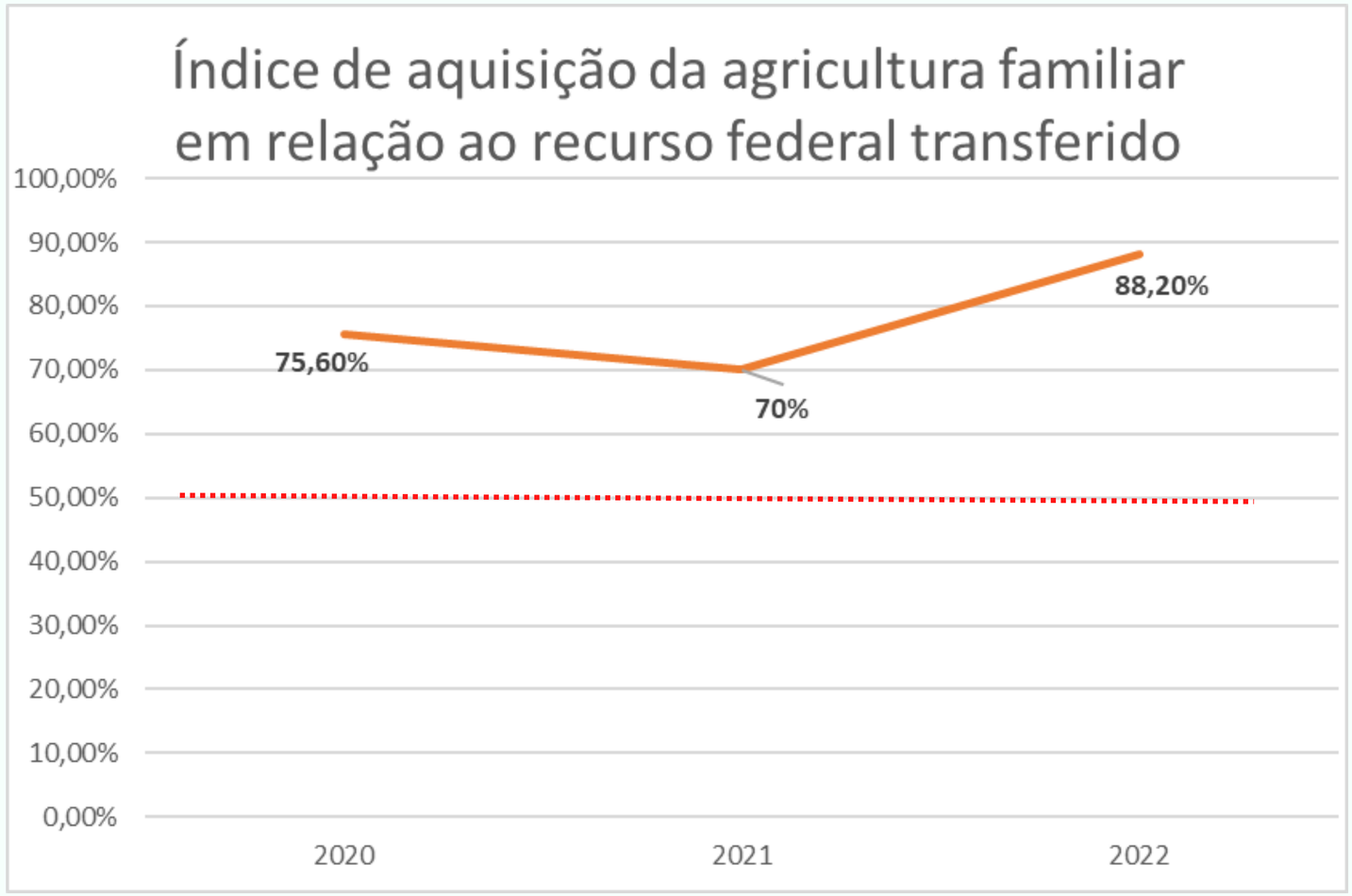
ESTRUTURAÇÃO E FORTALECIMENTO DA AGRICULTURA FAMILIAR

Agricultura Familiar

ESTRUTURAÇÃO E FORTALECIMENTO DA AGRICULTURA FAMILIAR

Metas 2020-2023	Linha de base	Ações 2020-2023
1.1 Aquisição de alimentos da Agricultura Familiar para a alimentação escolar da rede estadual, por Chamada Pública, em no mínimo 30% do valor repassado pelo governo federal.	50%	1. Destinar no mínimo 50% do recurso federal para a aquisição da agricultura familiar;

Agricultura Familiar



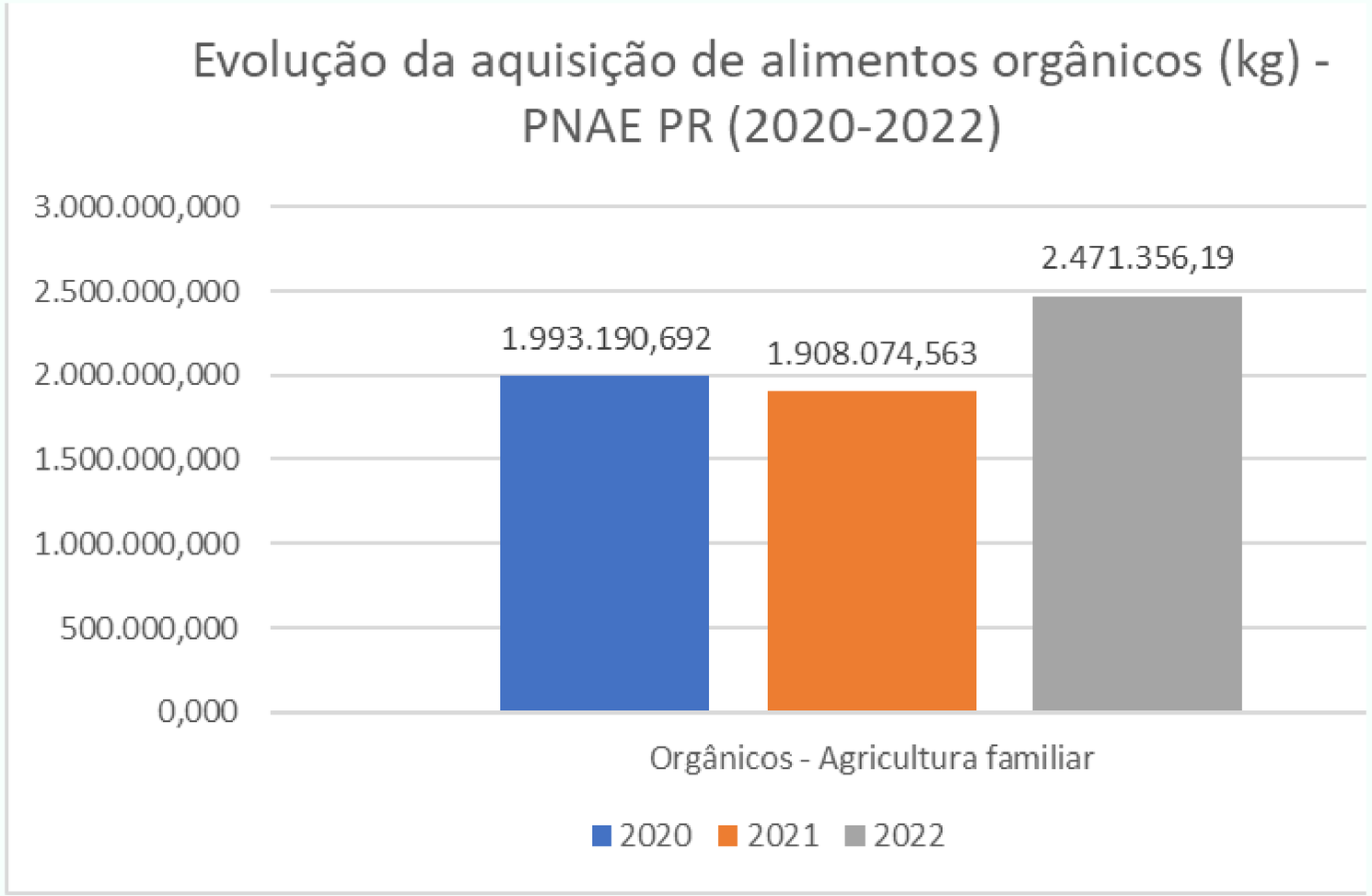
Fonte: Fundepar - BI Merenda Escolar. ados analisados até a repectiva data: 14/03/2023

Agricultura Familiar

ESTRUTURAÇÃO E FORTALECIMENTO DA AGRICULTURA FAMILIAR

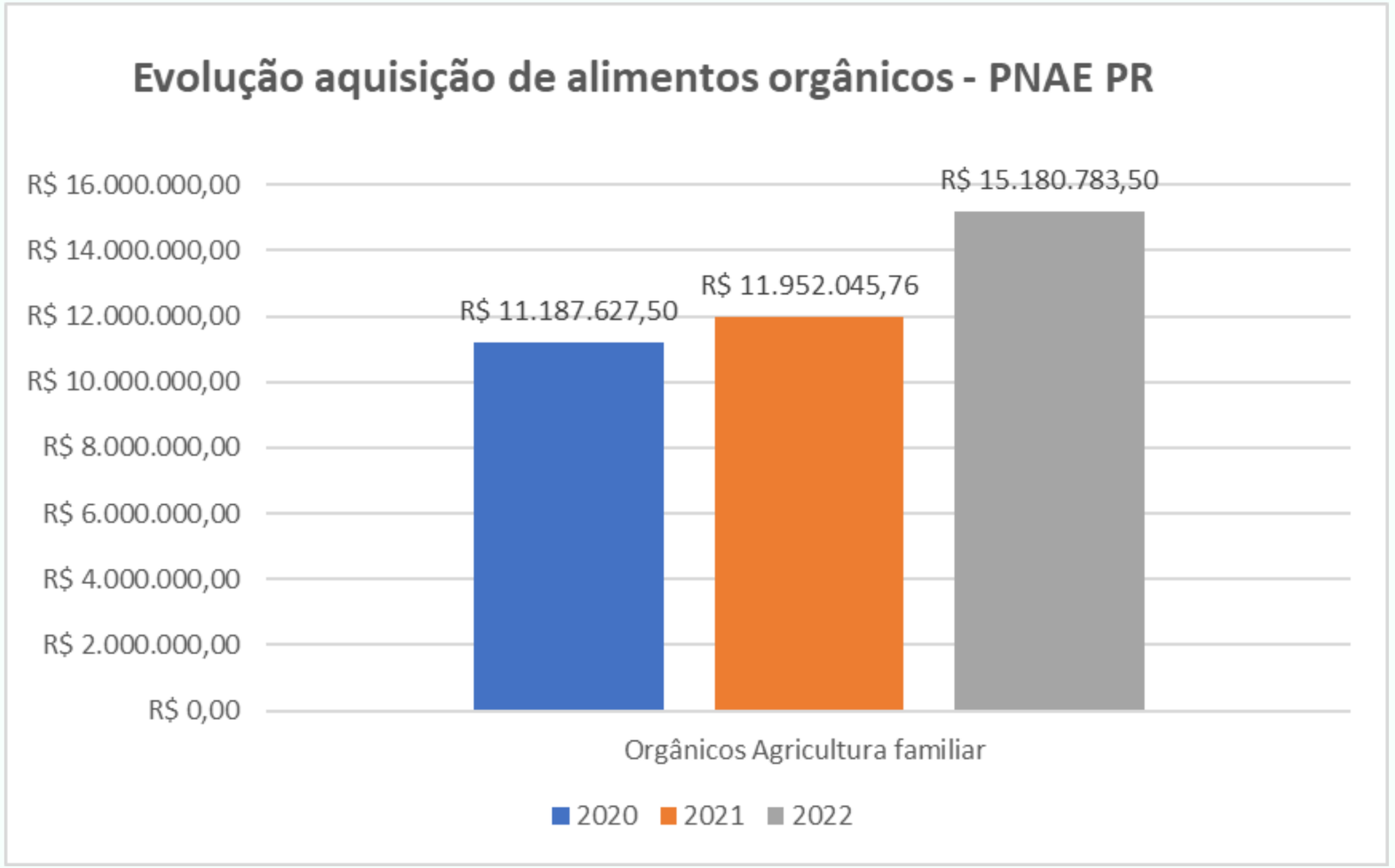
Metas 2020-2023	Linha de base	Ações 2020-2023
1.2 Aquisição de alimentos orgânicos para a alimentação escolar da rede estadual.	6%	1. Aquisição de gêneros alimentícios diretamente da Agricultura Familiar; 2. Prioridade de classificação e contratação de fornecedores de alimentos orgânicos e de base agroecológica; 3. Exigência de comprovação da condição de produção orgânica.

Aquisição de alimentos orgânicos (kg)



Fonte: Fundepar - BI Merenda Escolar
*Dados analisados até a repectiva data: 14/03/2023

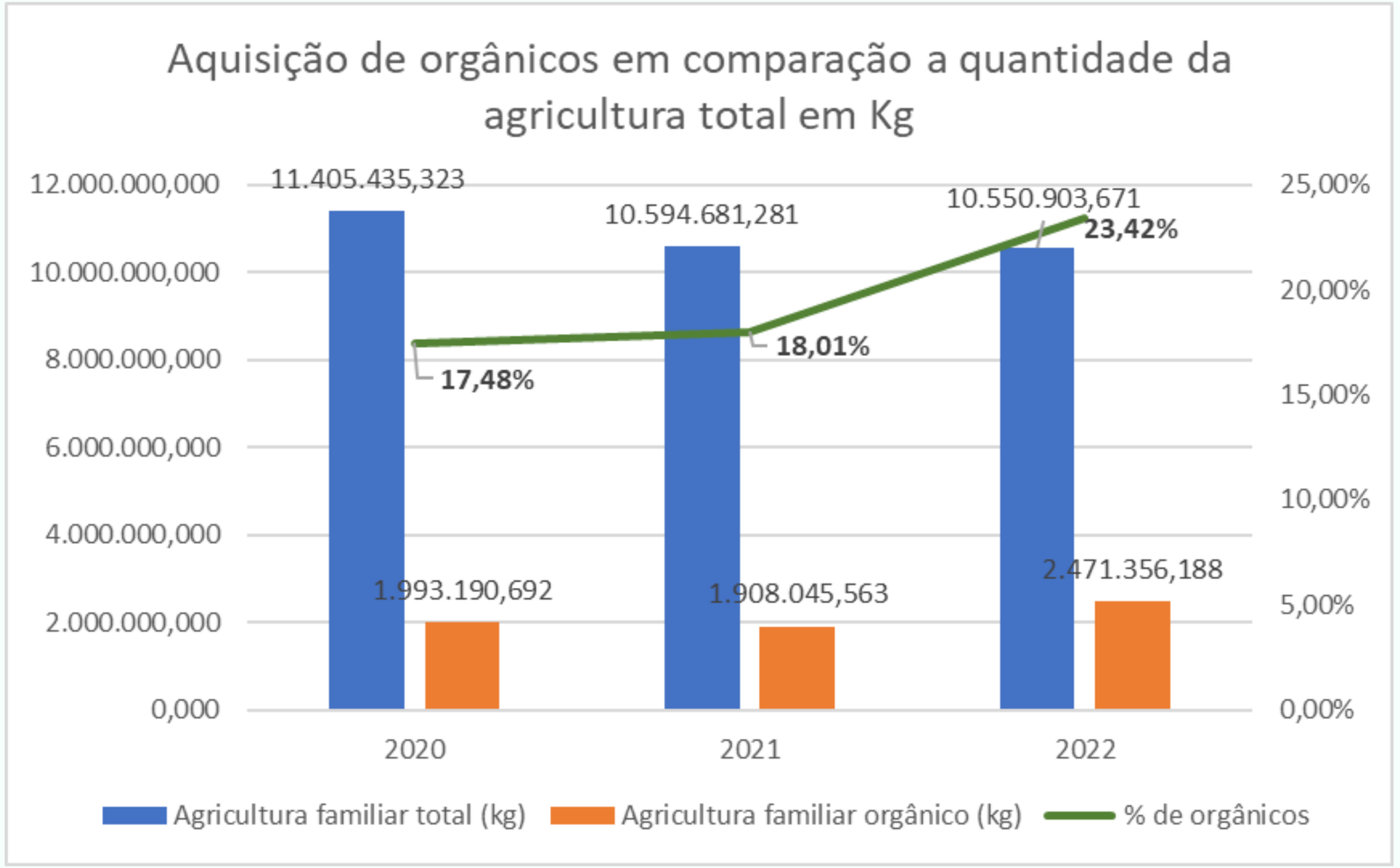
Aquisição de alimentos orgânicos (R$)



Fonte: Fundepar - BI Merenda Escolar

*Dados analisados até a repectiva data: 14/03/2023

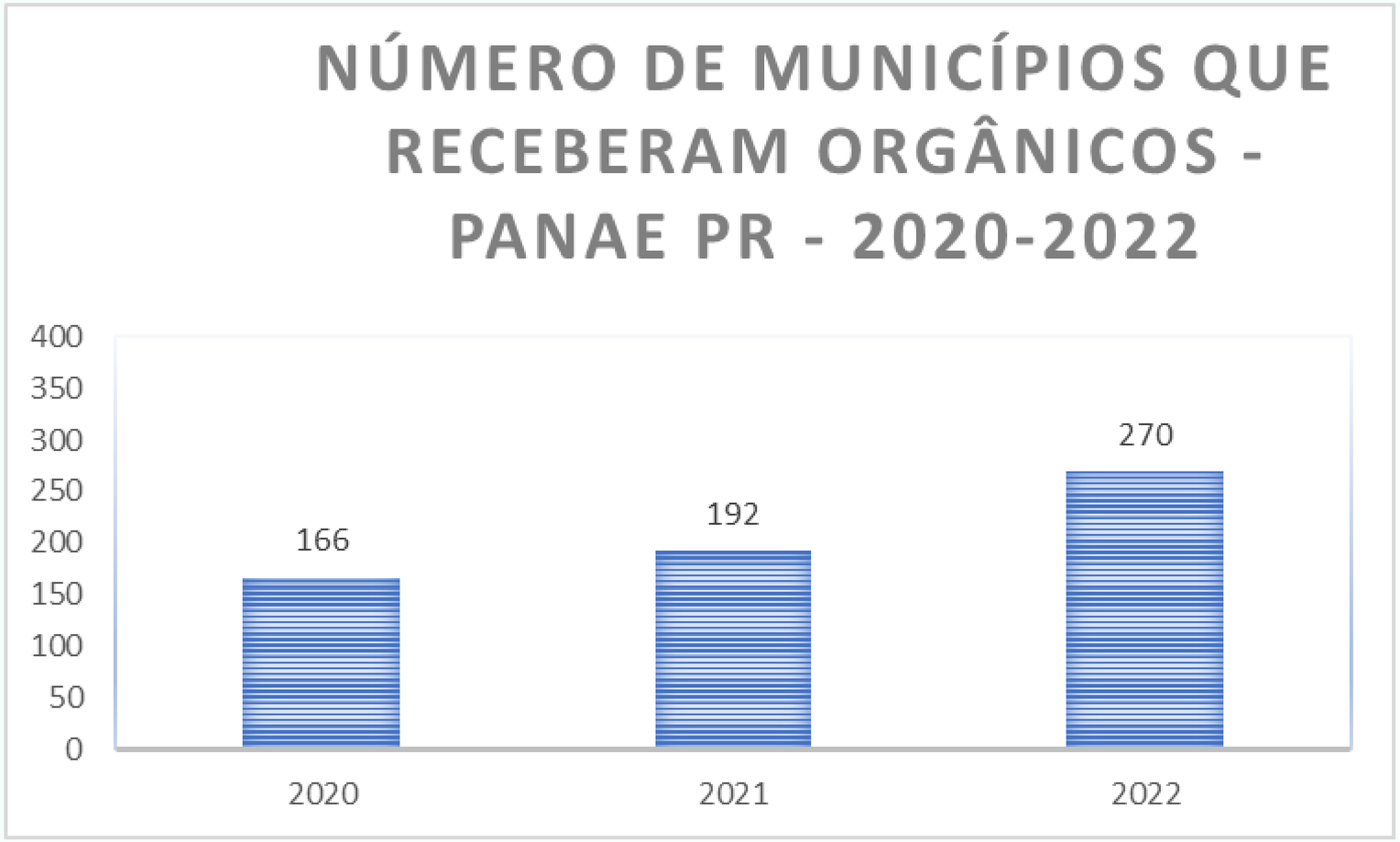
Aquisição de alimentos orgânicos



Fonte: Fundepar - BI Merenda Escolar

*Dados analisados até a repectiva data: 14/03/2023

Abrangência



Hoje 68% dos municípios são atendidos com produtos orgânicos.

Fonte: Fundepar - BI Merenda Escolar
*Dados analisados até a repectiva data: 14/03/2023

MEDIDAS REGULATÓRIAS EM SEGURANÇA ALIMENTAR

Segurança alimentar

MEDIDAS REGULATÓRIAS EM SEGURANÇA ALIMENTAR

Metas 2020-2023	Linha de base	Ações 2020-2023
2.1 Controle da qualidade laboratorial dos gêneros alimentícios encaminhados às escolas estaduais pelo Programa de Alimentação Escolar, em 100% dos lotes adquiridos	100% dos lotes	1. Inspeção de recebimento dos produtos; 2. Coleta de amostras para ensaios físico-químicos, sensoriais e microbiológicos. 3. Análise dos relatórios de ensaio.

Segurança alimentar

MEDIDAS REGULATÓRIAS EM SEGURANÇA ALIMENTAR

Inspeção CODAPAR

A INSPEÇÃO nas embalagens primárias e secundárias dos alimentos, acontecem durante a entrega dos itens pelos fornecedores na unidade armazenadora do Instituto de Desenvolvimento Rural do Paraná (IDR-Paraná).

Além disso é feita a AMOSTRAGEM representativa e encaminhada ao TECPAR para ensaios laboratoriais.

Fonte: Fundepar
*Dados analisados até a repectiva data: 27/03/2023

Segurança alimentar

MEDIDAS REGULATÓRIAS EM SEGURANÇA ALIMENTAR

Análise laboratorial TECPAR

Análises realizadas pela TECPAR - Alimentos destinados ao PNAE PR - 2020-2022		
Ano	Itens analisados pela TECPAR	Valores Gastos em análises (R$)
2020	312	R$1.198.936,81
2021	258	R$964.046,89
2022	351	R$1.579.056,14

Fonte: Fundepar

*Dados analisados até a repectiva data: 27/03/2023

Segurança alimentar

A partir do ano de 2022, a análise de produtos cárneos é responsabilidade do fornecedor, previsto em edital de contratação via pregão eletrônico, aumentando a porcentagem ideal de análises de produtos contratados para a Alimentação Escolar.

Segurança alimentar

MEDIDAS REGULATÓRIAS EM SEGURANÇA ALIMENTAR

Metas 2020-2023	Linha de base	Ações 2020-2023
2.2 Realizar Formação Continuada em Boas Práticas na Manipulação de Alimentos para 8.000 profissionais das escolas estaduais.	4.886	1. Formatação do curso em linguagem EAD; 2. Capacitar agentes educacionais responsáveis pela execução do PEAE para a promoção da alimentação saudável e segura para os alunos da rede estadual de ensino; 3. Realização das atividades de EAN; 4. Monitoramento das atividades realizadas e monitoramento.

Segurança alimentar

MEDIDAS REGULATÓRIAS EM SEGURANÇA ALIMENTAR

Formação Continuada em Boas Práticas na Manipulação de Alimentos - 2020 - 2022			
Ano	Vagas	Inscritos	Concluintes
2020	2.020	2.152	1.447
2021	2.025	1.903	1.248
2022	4.666	4.262	2.151
		Total	4.846

Fonte: Fundepar

*Dados analisados até a repectiva data: 14/03/2023

PREVENÇÃO DE AGRAVOS RELACIONADOS À ALIMENTAÇÃO

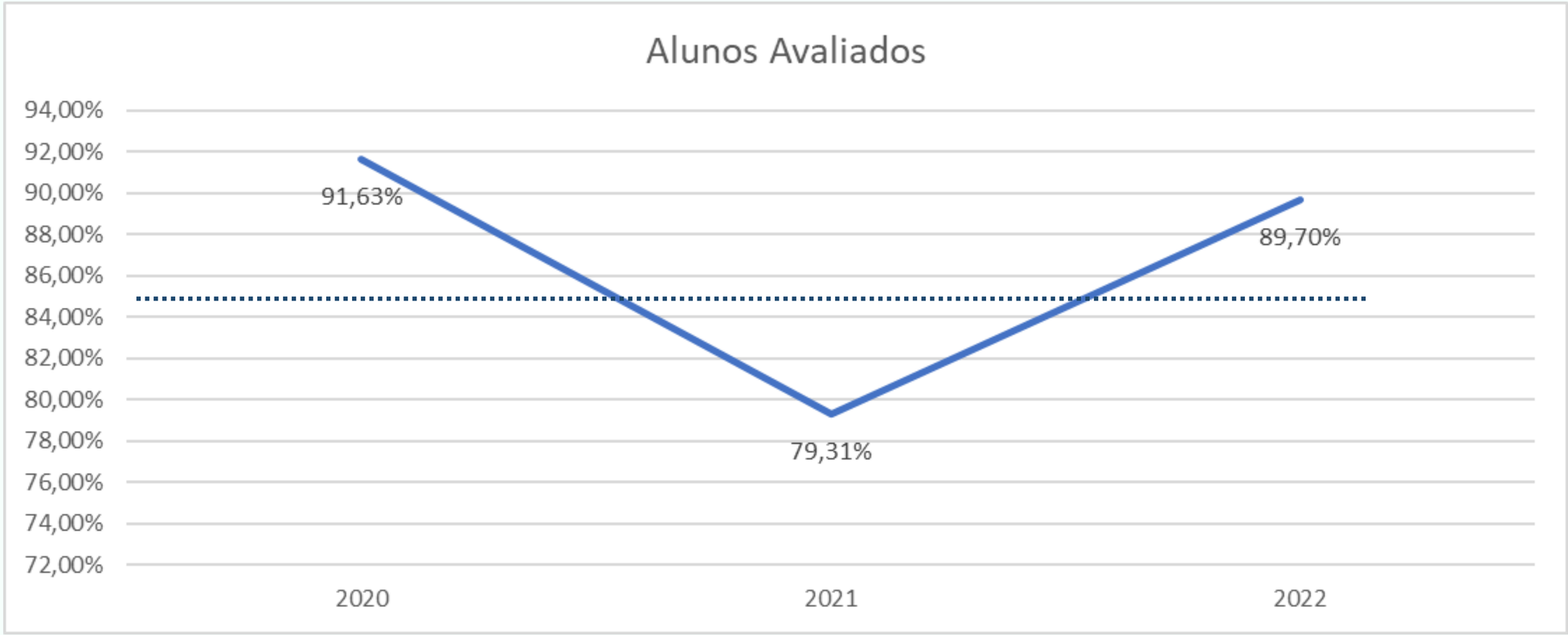
PREVENÇÃO DE AGRAVOS RELACIONADOS À ALIMENTAÇÃO

Metas 2020-2023	Linha de base	Ações 2020-2023
3.1 Monitoramento anual do Estado Nutricional e das Necessidades Alimentares Especiais em 85% dos Alunos	80%	1. Ofertar alimentação adequada às necessidades alimentares de cada aluno avaliado.

Avaliação Geral

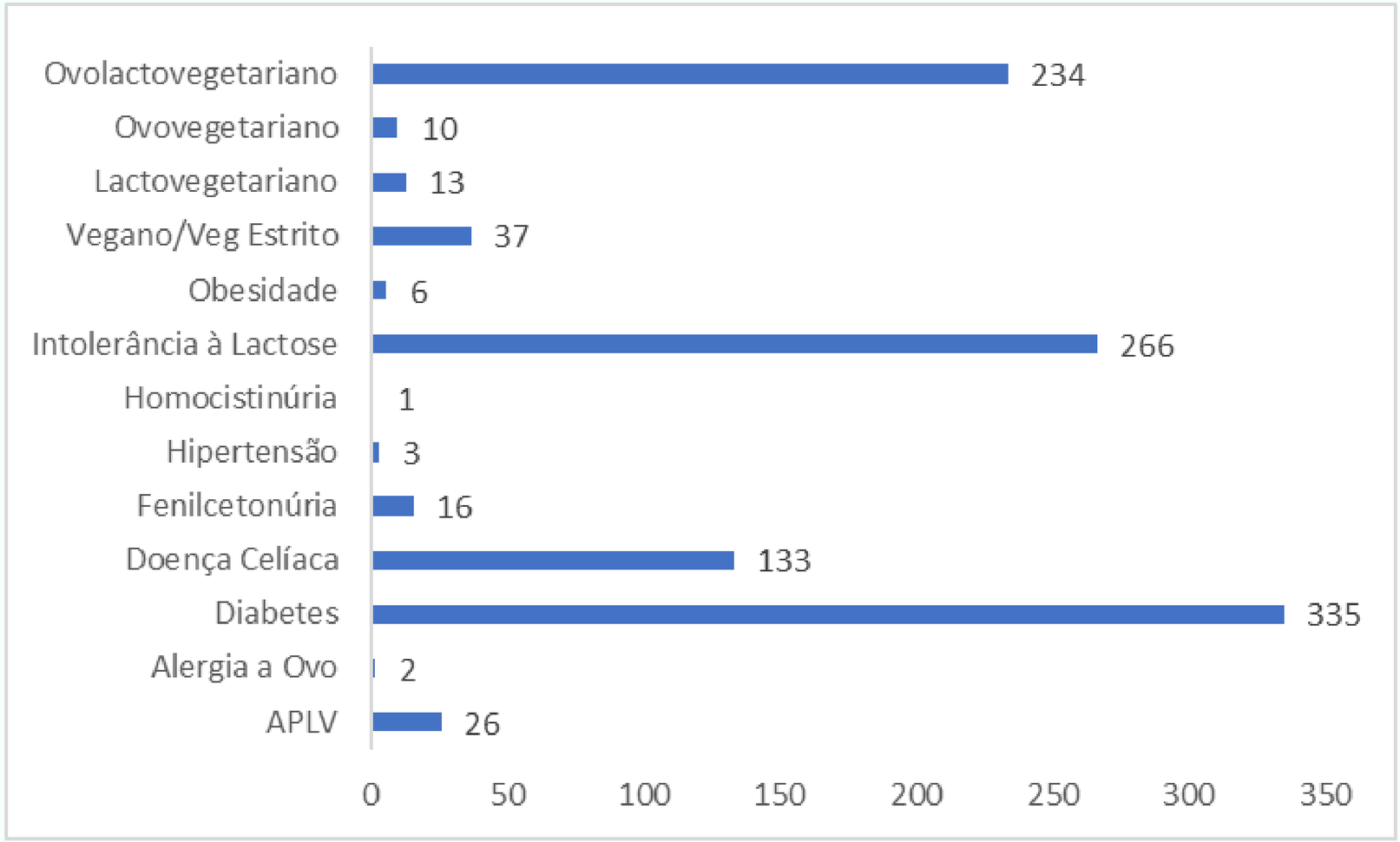
Meta 2020- 2023

Monitoramento em 85% dos alunos



Fonte: Fundepar - BI Merenda Escolar
*Dados analisados até a repectiva data: 27/03/2023

Alunos com Necessidades Alimentares Especias



Abrangência de alunos com NAE's avaliados em 2022, classificados por necessidade

Fonte: Fundepar - Sistema Merenda Escolar
*Dados analisados até a repectiva data: 16/11/2022

Aquisição de Produtos NAEs

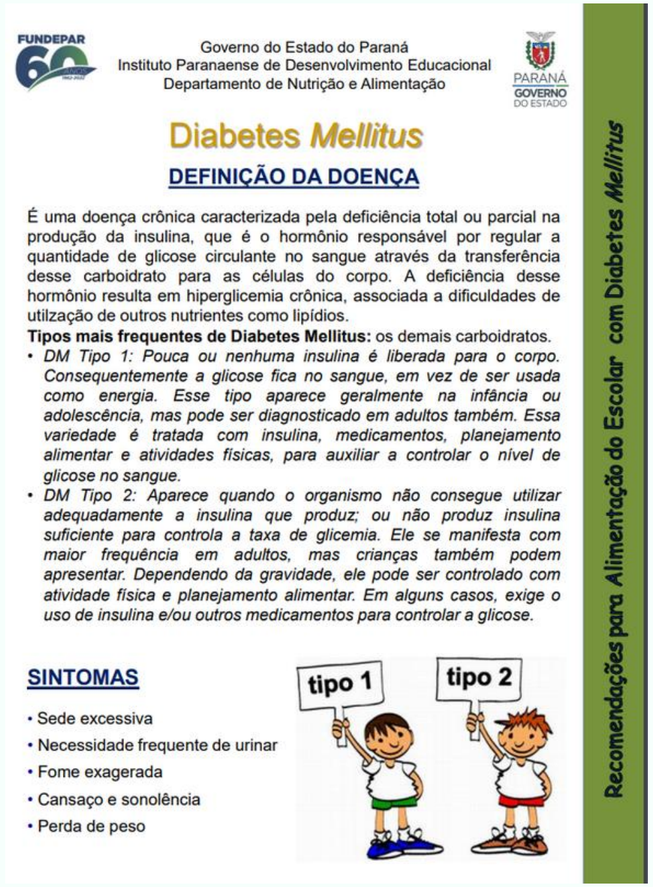
Lista de produtos destinados às necessidades alimentares especiais e a abrangência de cada item na primeira remessa do ano de 2023.

Remessa	Alimento		Necessidade Alimentar Especial Atendida
1ª / 2023	1.	Adoçante Diet Líq. Sucralose e Acessulfame	Diabetes
	2.	Bebida a base de Soja - sabor Maçã	Vegetarianos / Veganos / Doença Celíaca / Intolerância à Lactose / APLV
	3.	Bebida a base de Soja - sabor Pêssgo	
	4.	Bebida a base de Soja - Sabor Uva	
	5.	Biscoito Cream Cracker - Sem Glúten	Doença Celíaca / Intolerância ao Glúten
	6.	Biscoito Maria Aveia e Mel - Sem Lactose	Intolerância à Lactose / APLV
	7.	Cereal de Milho Sem Açúcar	Diabetes
	8.	Flocos de Arroz	Doença Celíaca / Intolerância ao Glúten
	9.	Leite em Pó Integral Instantâneo - Sem Lactose	Intolerância à Lactose / APLV
	10.	Lentilha (grãos)	Vegetarianos / Veganos
	11.	Mistura para Pão - Sem Glúten	Doença Celíaca / Intolerância ao Glúten
	12.	Proteína Texturizada de Soja (PTS) Granulada	Vegetarianos / Veganos

Fonte: Fundepar - Sistema Merenda Escolar

*Dados analisados até a repectiva data: 03/03/2023

Materiais de Acesso à informação - NAEs



Governo do Estado do Paraná
Instituto Paranaense de Desenvolvimento Educacional
Departamento de Nutrição e Alimentação

Diabetes *Mellitus*

DEFINIÇÃO DA DOENÇA

É uma doença crônica caracterizada pela deficiência total ou parcial na produção da insulina, que é o hormônio responsável por regular a quantidade de glicose circulante no sangue através da transferência desse carboidrato para as células do corpo. A deficiência desse hormônio resulta em hiperglicemia crônica, associada a dificuldades de utilzação de outros nutrientes como lipídios.

Tipos mais frequentes de Diabetes Mellitus: os demais carboidratos.

- *DM Tipo 1: Pouca ou nenhuma insulina é liberada para o corpo. Consequentemente a glicose fica no sangue, em vez de ser usada como energia. Esse tipo aparece geralmente na infância ou adolescência, mas pode ser diagnosticado em adultos também. Essa variedade é tratada com insulina, medicamentos, planejamento alimentar e atividades físicas, para auxiliar a controlar o nível de glicose no sangue.*
- *DM Tipo 2: Aparece quando o organismo não consegue utilizar adequadamente a insulina que produz; ou não produz insulina suficiente para controla a taxa de glicemia. Ele se manifesta com maior frequência em adultos, mas crianças também podem apresentar. Dependendo da gravidade, ele pode ser controlado com atividade física e planejamento alimentar. Em alguns casos, exige o uso de insulina e/ou outros medicamentos para controlar a glicose.*

SINTOMAS

- Sede excessiva
- Necessidade frequente de urinar
- Fome exagerada
- Cansaço e sonolência
- Perda de peso

Recomendações para Alimentação do Escolar com Diabetes *Mellitus*

Governo do Estado do Paraná
Instituto Paranaense de Desenvolvimento Educacional
Departamento de Nutrição e Alimentação

Intolerância à lactose

DEFINIÇÃO DA DOENÇA

A intolerância à lactose é caracterizada pela ausência ou deficiência da enzima lactase, responsável pela digestão do açúcar (lactose) encontrado no leite e seus derivados. A lactose ou açúcar do leite não absorvido é adequadamente e será processado pelas bactérias intestinais formando gases e causando sintomas.

Algumas pessoas com este quadro são capazes de tolerar uma pequena quantidade de lactose, porém outras podem ser sensíveis a quantidades muito pequenas.

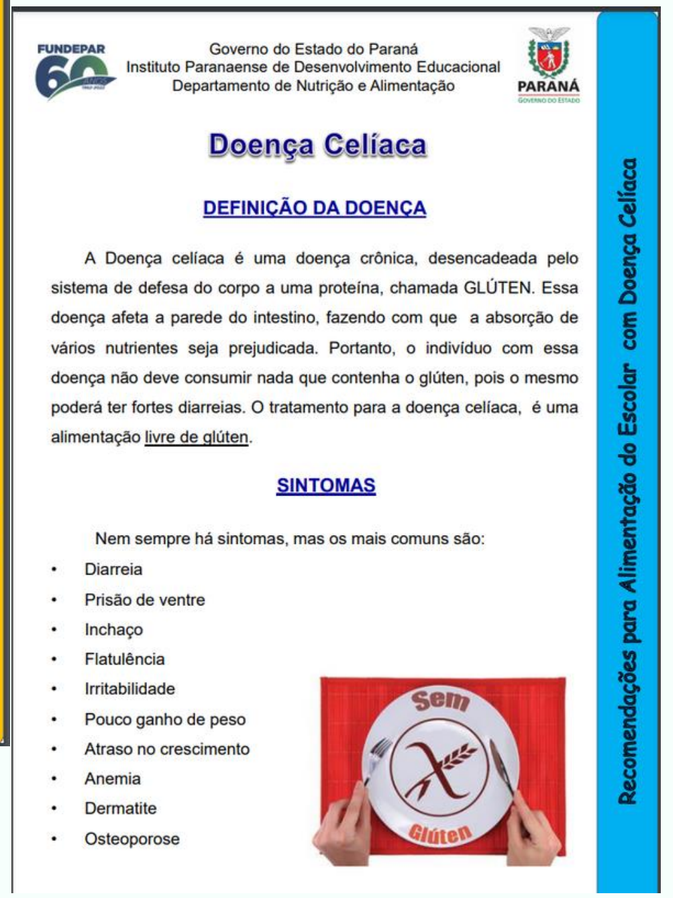
O iogurte, muitas vezes, possui seu consumo liberado. Pois apresenta menos lactose do que o leite consequentemente sendo de mais fácil digestão, já que há ausência ou deficiência da enzima.

Desta maneira, é importante seguir as restrições definidas pelo nutricionista após o diagnóstico médico.

SINTOMAS

- Flatulência (gases)
- Diarreia com cólicas
- Inchaço
- Assadura
- Baixa da imunidade
- Náuseas
- Vômitos

Recomendações para Alimentação do Escolar com Intolerância à Lactose



Governo do Estado do Paraná
Instituto Paranaense de Desenvolvimento Educacional
Departamento de Nutrição e Alimentação

Doença Celíaca

DEFINIÇÃO DA DOENÇA

A Doença celíaca é uma doença crônica, desencadeada pelo sistema de defesa do corpo a uma proteína, chamada GLÚTEN. Essa doença afeta a parede do intestino, fazendo com que a absorção de vários nutrientes seja prejudicada. Portanto, o indivíduo com essa doença não deve consumir nada que contenha o glúten, pois o mesmo poderá ter fortes diarreias. O tratamento para a doença celíaca, é uma alimentação livre de glúten.

SINTOMAS

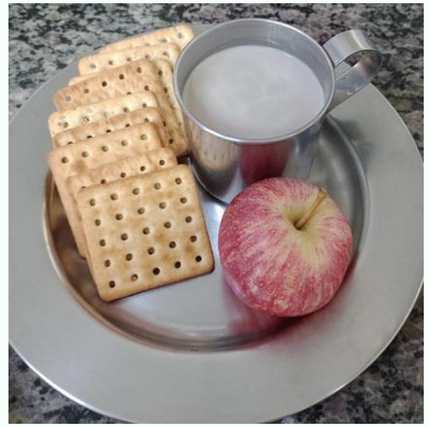
Nem sempre há sintomas, mas os mais comuns são:

- Diarreia
- Prisão de ventre
- Inchaço
- Flatulência
- Irritabilidade
- Pouco ganho de peso
- Atraso no crescimento
- Anemia
- Dermatite
- Osteoporose

Recomendações para Alimentação do Escolar com Doença Celíaca

Ampliação do Mais Merenda - 01 de junho de 2022

O Mais Merenda, começou como um projeto-piloto da Secretaria Estadual de Educação do Paraná durante a pandemia, foi **AMPLIADO** para **TODA** a rede estadual de ensino.



Além da merenda regular, agora também serão ofertados aos estudantes **MAIS 2 LANCHES.**

Um lanche início e na saída de cada um dos turnos.

Ampliação do Mais Merenda - 01 de junho de 2022

Nota-se que as **duas remessas** referentes ao segundo semestre (4ª e 5ª) representaram **juntas 86%** do quantitativo do ano, demonstrando a ampliação do atendimento a partir da universalização a partir de junho de 2022.

	Quantidade	Valor		Indice
1ª remessa	124.484	R$	1.559.121,00	6%
3ª remessa	233.512	R$	2.047.139,00	8%
4ª remessa	531.709	R$	9.007.198,00	36%
5ª remessa	477.612	R$	12.613.458,00	50%
TOITAL	1.367.317	R$	25.226.916,00	100%

Fonte: Fundepar - Sistema Merenda Escolar
*Dados analisados até a repectiva data: 16/11/2022

Ampliação do Mais Merenda - 01 de junho de 2022

Os **alimentos** são enviados pela **distribuição central**. Desde maio 2022 tem sido enviado **recurso via fundo rotativo** para que as escolas adquiram itens complementares, não adquiridos pela gestão central.
Esse valor é destinado para compra principalmente de alimentos perecíveis, tais pães, frutas, iogurte.

Os valores enviados até novembro de 2022.

Meses	Valor	
Maio	R$	6.500.566,05
Junho	R$	3.250.283,03
Julho	R$	1.625.141,52
Agosto	R$	3.250.283,03
Setembro	R$	3.250.283,03
Outubro	R$	3.250.283,03
Novembro	R$	3.250.283,03
Total	R$	24.377.122,72

Fonte: Secretaria de Educação - Consulta Escola.
*Dados analisados até a repectiva data: 16/11/2022

Alimentos Permitidos no Mais Merenda

Frutas:
- Abacate
- Abacaxi
- Banana caturra/maçã/prata
- Caqui chocolate/café
- Goiaba
- Jabuticaba
- Kiwi
- Laranja baiana/lima/pera
- Limão (destinado a refresco)
- Maçã
- Mamão
- Manga
- Maracujá (destinado a refresco)
- Melancia
- Melão
- Morango
- Pera
- Pêssego
- Tangerina mexerica/mimosa/murcote/ bergamota/poncã
- Uva

Panificados:
- Biscoito Doce
- Biscoito Salgado
- Pão francês
- Pão de água
- Pão bisnaguinha
- Pão caseiro
- Pão fatiado
- Pão integral
- Broa de centeio
- Pão de hambúrguer
- Pão de hot dog
- Pão doce
- Bolo simples, sem recheio e cobertura
- Pão doce com farofa/chineque
- Pão de queijo
- Pão sem glúten (Aluno portador de doeça celíaca)
- Sanduíche

Suco:
- Polpas de frutas congeladas
- Sucos de frutas integral ou néctar (exceto pó e/ou artificial)

Farinhas:
- Farinha de trigo branca
- Polvilho doce ou azedo
- Aveia (flocos ou farinha)
- Amido
- Farinha de Mandioca
- Farinha de Milho
- Tapioca

Lácteos:
- Bebida láctea
- Bebida vegetal (soja, arroz, castanhas e afins)
- Iogurte
- Leite pasteurizado e UHT
- Leite em pó
- Leite sem lactose
- Manteiga
- Requeijão cremoso
- Queijo mussarela e prato
- Ricota

Vegetais e temperos frescos:
- Alho
- Cebola
- Cebolinha
- Gengibre
- Hortelã
- Milho verde
- Pinhão
- Salsinha.

INFORMAÇÃO N°024/2023
ORIENTAÇÃO SOBRE O PROGRAMA MAIS MERENDA

Alimentos Permitidos no Mais Merenda

Outros:

- Açúcar
- Achocolatado
- Adoçante (para alunos portadores de diabetes)
- Apresuntado
- Atum
- Café
- Canjica
- Cereal de milho em flocos
- Chá mate
- Doce em pasta

Outros:

- Fermento biológico
- Fermento quimico
- Granola
- Margarina (conforme limitação prevista na Instrução Normativa nº 002/2021)
- Mortadela
- Óleo de soja
- Pipoca
- Presunto
- Sal
- Salsicha

Outros:

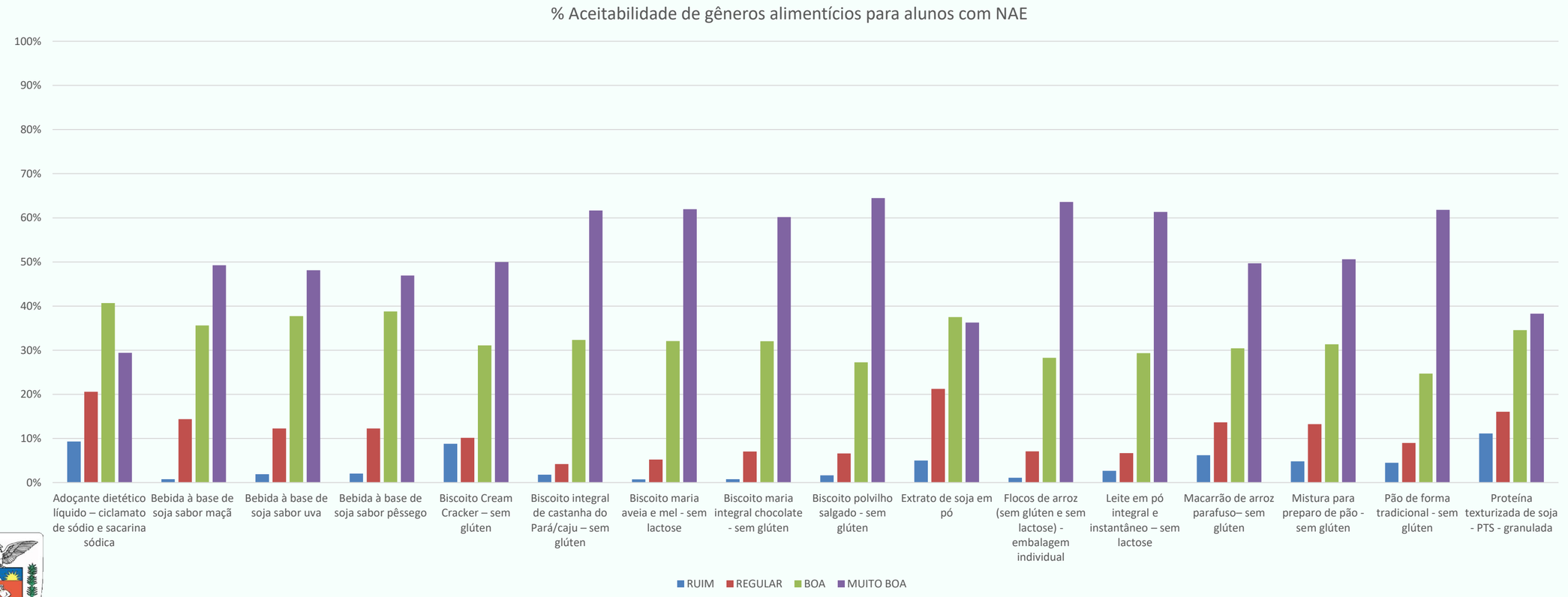
- Açafrão
- Baunilha
- Canela
- Colorau
- Cravo
- Endro
- Erva doce
- Louro
- Manjericão
- Noz moscada
- Oregano
- Páprica

Avaliações Realizadas

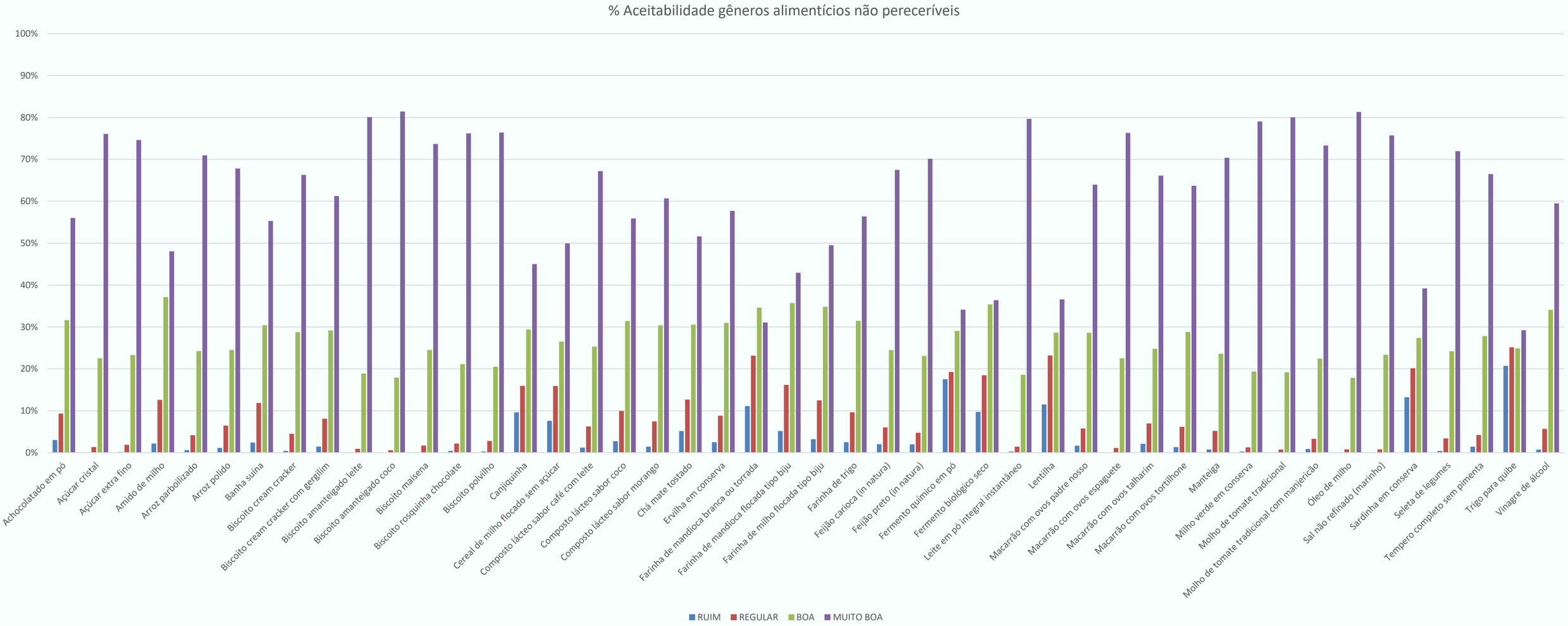
Avaliações Realizadas

Avaliação Anual do Programa

A gestão realiza a avaliação anual do Programa, mediante questionário que é respondido pela gestão escolar. Esta avaliação parametriza se eventualmente algum alimento deve ter a aquisição descontinuada



Avaliação Anual do Programa



Testes de Aceitabilidade

No ano de 2022 foram realizados testes de aceitabilidade em um grupo de 17 produtos:

- Carne Suína Cozida
- Carne de peito de Frango Cozida
- Composto Lácteo sabor Café
- Compoto Lácteo sabor Morango
- Linguiça Mista
- Composto Lácteo sabor chocolate
- Carne Moída Mista
- Carne Bovina sem Osso
- Suplemento Alimentar sabores: Leite com Cacau e Café com Cacau
- Chocolate em pó 50% e 70% com e sem açúcar
- Sagu sabores: vinho, chocolate, cappuccino e creme
- Suplementos sabores: uva e maracujá.
- Composto Lácteo sabores: banana e maçã e coco
- Nhoque de Soja
- Molho Bolonhesa
- Molho com Frango
- Purê de Batata

Visitas Técnicas

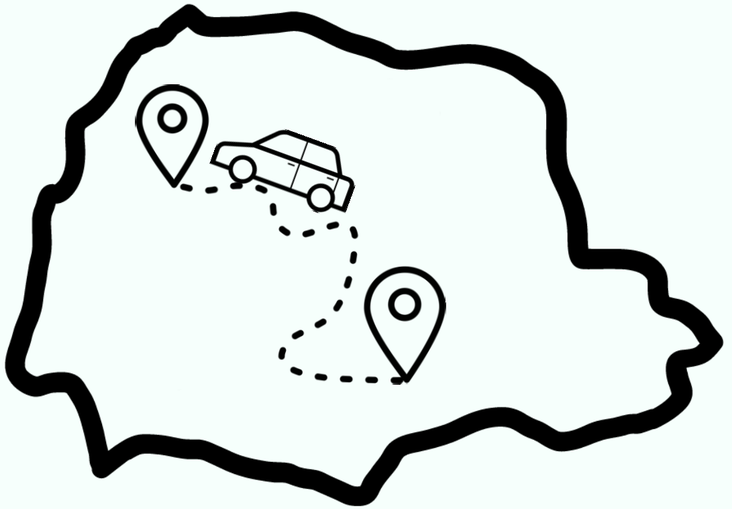
- Foram realizadas 75 Visitas Técnicas em Colégios Estaduais de Curitiba e Região Metropolitana, com o objetivo fiscalizador, regulador e orientador da execução do PNAE no Paraná.

- Também foram realizadas Visitas nos 32 Núcleos:

Área Metropolitana Norte,
Área Metropolitana Sul,
Curitiba,
União da Vitória,
Irati,
Paranaguá,
Ponta Grossa
Guarapuava,
Laranjeiras do Sul,
Pato Branco,
Cascavel

Foz do Iguaçu,
Dois vizinhos,
Francisco Beltrão,
Paranavaí,
Umuarama,
Apucarana,
Cornélio Procópio,
Ibaiti,
Ivaiporã,
Jacarezinho,
Londrina,

Telêmaco Borba,
Wenceslau Braz,
Pitanga,
Assis Chateaubriand,
Toledo,
Campo Mourão,
Cianorte,
Goioerê,
Loanda,
Maringá.



INSTITUTO PARANAENSE DE DESENVOLVIMENTO EDUCACIONAL - FUNDEPAR

Dúvidas? Obrigada!

Rua dos Funcionários, 1323 |
Cabral – Curitiba
fundepar.cpae@fundepar.pr.gov.br
(41) 3250-8333
(41) 3250-8372