

# Educadores e famílias se reúnem para discutir merenda saudável



ESCOLAS municipais de São Caetano, garantem a alta qualidade da merenda escolar servida aos alunos

O CECAPE foi sede do I Simpósio de Alimentação de São Caetano. O evento foi promovido pelo Conselho de Ali-

mentação Escolar, órgão composto por representantes do poder público e sociedade civil com a incumbência de

fiscalizar a execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar.

Página 4

## Educadores e famílias se reúnem em Simpósio para discutir merenda saudável

Aconteceu na última quinta-feira (13), no Centro de Capacitação de Profissionais da Educação Drª Zilda Arns o I Simpósio de Alimentação de São Caetano do Sul. O evento foi promovido pelo Conselho de Alimentação Escolar, órgão composto por representantes do poder público e sociedade civil com a incumbência de fiscalizar a execução do Programa Nacional de Alimentação Escolar.

"O simpósio superou as expectativas. Reunimos professores, diretores de escolas, pais e alunos, e apresentamos como o futuro o trabalho do conselho", disse o presidente do CAE de São Caetano, Wilson Roberto Santana Pará.

Segundo Pará, nos três anos de trabalho do atual Conselho já foram feitas 256 visitas a 64 escolas municipais da cidade, para garantir que as escolas municipais de São Caetano mantenham a alta qualidade da merenda escolar, nos lanches servidos nos intervalos, nas refeições das escolas de período integral e nas refeições do programa Almoço na Escola, servidas aos alunos das escolas de meio período antes ou depois do período de aulas.

**Alimento e ensino**  
Nas escolas da rede municipal de ensino de São Caetano, a alimentação de qualidade e ensino integral unem-se para garantir desenvolvimento e qualidade de vida às crianças da cidade.

No contexto do Projeto Alimentação Saudável, em curso na rede municipal, a EMEI Oswaldo Cruz, adotou uma estratégia para vencer a resistência de algumas crianças em experimentar novos sabores: inenarráveis, as crianças no preparo de refeições e promoveu uma aproximação delas com os alimentos que, antes, elas desco-



**MERENDA** de excelente qualidade dá mais ganho aos alunos na aprendizagem, ao lado horta mantida pela escola Parque no Centro.

nheciam e rejeitavam. As crianças do grupo (5 anos de idade) participaram da produção de uma salada de frutas e todo mundo acabou experimentando os ingredientes.

Já a Escola Parque EMEI Cleide Rosa Aurichio, cultiva vegetais na própria horta para o consumo das crianças na merenda. O cultivo de vegetais faz parte do projeto de sustentabilidade e educação alimentar denominada "É gostoso comer bem", e as crianças participam de todas as fases do cultivo, que envolvem desde o preparo da terra até a colheita das diversas hortaliças e leguminosas ali semeadas. É a EMEI Leandro Klein, criou



o projeto Raízel e prato - e ajudou a salvar o planeta, a fim de evitar o desperdício de alimentos, orientando seus alunos a servirem da quantidade que pretendem realmente consumir. Com essa iniciativa, em menos

de dois meses de projeto a escola conseguiu reduzir em cerca de 70% a quantidade de alimentos descartados diariamente nos almoços servidos pela escola, promovendo, assim, alimentação saudável e consciência ambiental.

**Veículo:** Impresso -> Jornal -> Jornal Imprensa ABC - SP

**Seção:** Cotidiano **Página:** 4