



**INSTITUTO
FEDERAL**
Goiás

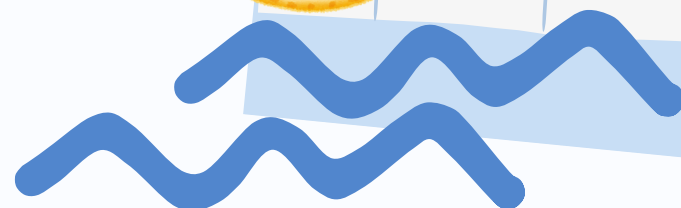
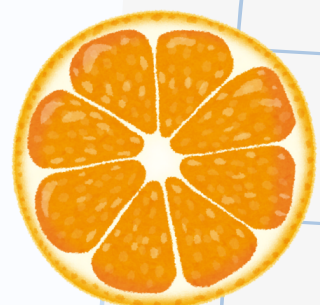
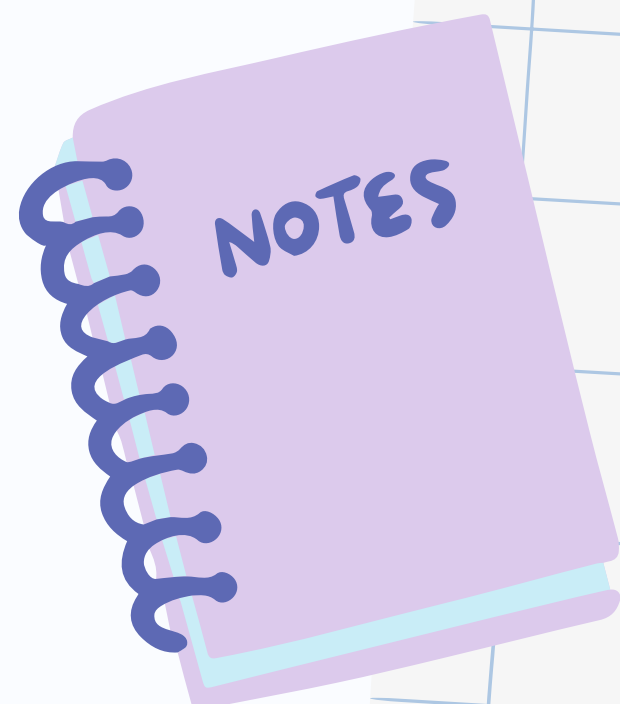
Câmpus
Goiânia Oeste



PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (PNAE)



ORIENTAÇÕES PARA ESTUDANTES





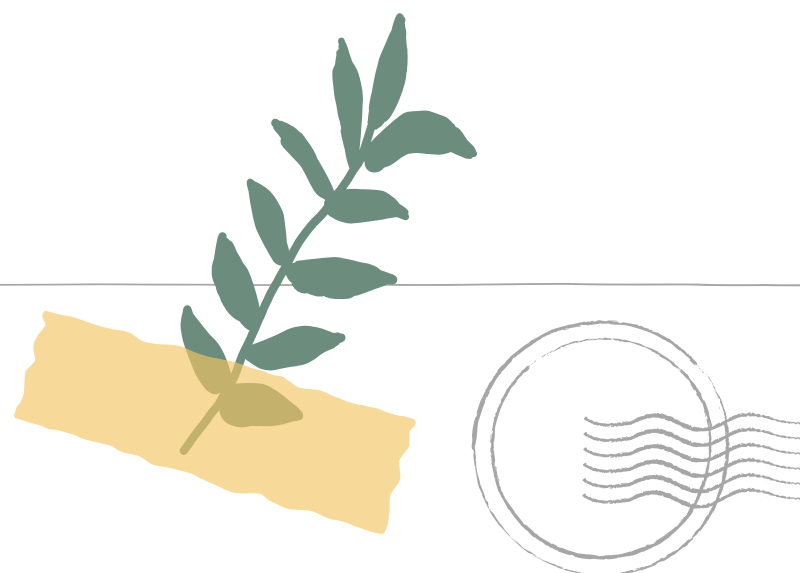
INSTITUTO
FEDERAL
Goiás

Câmpus
Goiânia Oeste

ADESÃO DO IFG CÂMPUS GOIÂNIA OESTE AO PNAE

O PNAE É UM EIXO FUNDAMENTAL PARA A GARANTIDA
DA SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL NO PAÍS

USO DE ALIMENTOS VARIADOS,
SEGUROS,
QUE RESPEITEM A CULTURA,
AS TRADIÇÕES
E OS HÁBITOS ALIMENTARES
SAUDÁVEIS



QUEM TEM DIREITO DE RECEBER O LANCHE?

ESTUDANTES DO ENSINO MÉDIO

ANÁLISES CLÍNICAS
NUTRIÇÃO E DIETÉTICA
VIGILÂNCIA EM SAÚDE

EDUCAÇÃO DE JOVENS E ADULTOS (EJA)

ENFERMAGEM

PNAE E O AUXÍLIO-ALIMENTAÇÃO

IMPORTANTE

O RECEBIMENTO DO KIT DE ALIMENTOS DO PNAE NÃO IRÁ INTERFERIR NO RECEBIMENTO FINANCEIRO DO AUXÍLIO-ALIMENTAÇÃO OU QUALQUER OUTRO AUXÍLIO DA ASSISTÊNCIA ESTUDANTIL.



DIAS E HORÁRIOS DE ENTREGAS



**ATENÇÃO AOS DIAS E HORÁRIOS DE DISTRIBUIÇÃO
PARA EVITAR ATRASOS!**

DIAS E HORÁRIOS DE ENTREGAS

DIAS DA SEMANA

SEGUNDA-FEIRA

QUINTA-FEIRA

SEXTA-FEIRA

TURMAS

HORÁRIOS

GRUPO 1

12:15 - 12:45

GRUPO 2

12:45 - 13:15

GRUPO 3

13:15 - 13:45

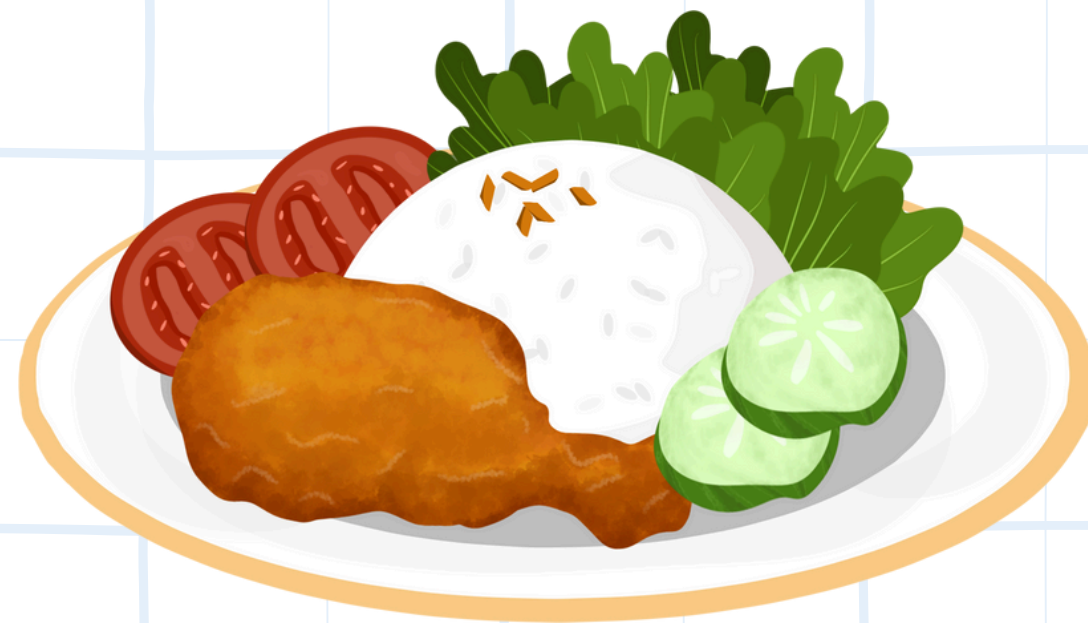
EJA

20:30



ESCALA

ORIENTAÇÃO IMPORTANTE



POR QUESTÕES OPERACIONAIS,
O LANCHE SERÁ ENTREGUE DENTRO DO HORÁRIO DE ALMOÇO.
PORÉM, TENHA CUIDADO!

ELE NÃO É SUFICIENTE PARA SUBSTITUIR UMA REFEIÇÃO COMPLETA.

O IDEAL É ALMOÇAR E CONSUMIR O LANCHE MAIS TARDE.

CUIDADOS DE HIGIENE PARA O RECEBIMENTO DOS LANCHES

LAVE BEM AS MÃOS PARA EVITAR A CONTAMINAÇÃO DOS ALIMENTOS!

A MAIORIA DAS PESSOAS NÃO GASTA NEM 10 SEGUNDOS PARA LAVAR AS MÃOS.

ATENÇÃO: UMA BOA LAVAGEM DEVE DURAR MAIS QUE 20 SEGUNDOS.





**INSTITUTO
FEDERAL**

Goiás

Câmpus
Goiânia Oeste

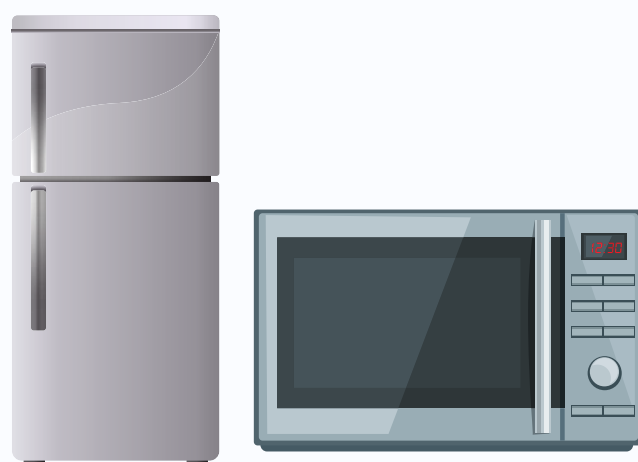
VOCÊ SABIA?

INTOXICAÇÕES ALIMENTARES PODEM SER CAUSADAS POR ALIMENTOS CONTAMINADOS COM BACTÉRIAS PROVENIENTES DAS MÃOS.



VOCÊ SABIA?

PESQUISA ORIENTADA PELA PROF^a HELLEN PAIVA E
CO-ORIENTADA PELAS PROF^a CAMILLA KOGAWA E JULLYANA FREITAS



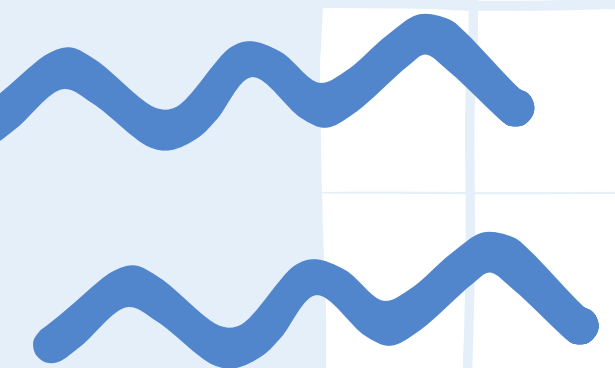
INVESTIGOU A PRESENÇA DE MICRO-
ORGANISMOS NAS SUPERFÍCIES
COMPARTILHADAS: MAÇANETAS DE
GELADEIRAS, MICRO-ONDAS, VASO
SANITÁRIO E MÃOS




RESULTS



FORAM ENCONTRADOS CRESCIMENTOS
BACTERIANOS COMO ENTEROBACTÉRIAS
PATOGÊNICAS, STAPHYLOCOCCUS E
BACTÉRIAS DEGRADANTES DE ALIMENTOS.

MÁ HIGIENE DE MÃOS



-  **Áreas freqüentemente esquecidas durante a lavagem das mãos**
-  **Áreas pouco esquecidas durante a lavagem das mãos**
-  **Áreas não esquecidas durante a lavagem das mãos**

HIGIENE ADEQUADA DE MÃOS

1º Umedeça com água as mãos e o antebraço.



3.2 - Entre os dedos



3.7 - Punhos



2º Aplique sabonete líquido antisséptico nas mãos.



3.3 - Unhas e pontas dos dedos



3.4 - Palmas das mãos

3º Esfregue uma mão na outra para lavá-las na seguinte sequência.



3.1 - Dorso



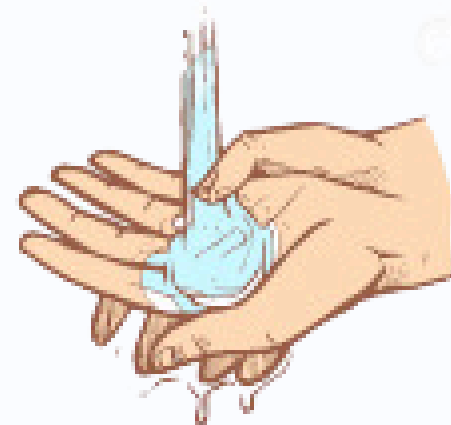
3.5 - Polegares



3.6 - Articulações



5º Seque as mãos com papel toalha.



4º Enxague as mãos e o antebraço.



6º Aplique álcool gel para desinfetar as mãos. Deixa secar naturalmente.



A ENTREGA DOS LANCHESES



CONTROLE DE RECEBIMENTO

AO RECEBER O LANCHE, VOCÊ DEVE ASSINATURAR PARA CONFIRMAR QUE ESTÁ PEGANDO O LANCHE NO DIA.



VERIFIQUEM O CARDÁPIO DO DIA (CARTAZES/ WHATS) E OPTE POR RECEBER SOMENTE AQUELES QUE VAI CONSUMIR. EVITE DESPERDÍCIO!

RECEBIMENTO DOS LANCHES



**RESPEITE OS HORÁRIOS DE DISTRIBUIÇÃO PARA CADA ANO E A ORDEM DA FILA.
FURAR FILA PODE GERAR TUMULTO ENTRE OS COLEGAS.
AGUARDE A SUA VEZ.**

LOCAL DE ENTREGA DOS LANCHES



**OS LANCHES SERÃO ENTREGUES
NAS JANELAS DA SALA MODULAR.
FIQUE ATENTO PARA AGUARDAR
NA FILA CORRETA!**

RETIRADA DOS LANCHES



OS ALUNOS QUE
NÃO RETIRAREM O SEU LANCHE NO DIA PREVISTO
NÃO PODEM SOLICITAR O LANCHE DISPENSADO NO DIA
POSTERIOR

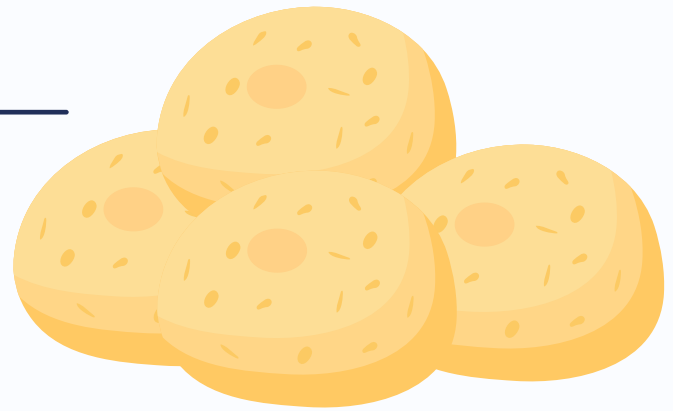
OS ALIMENTOS QUE COMPÕEM O LANCHE ESCOLAR SÃO PERECÍVEIS E
NÃO PODEM SER ESTOCADOS ALÉM DO PRAZO DE VALIDADE.

DEVEM SER CONSUMIDOS NO MESMO DIA!



COMPOSIÇÃO DO LANCHE

CADA ALUNO **TERÁ DIREITO** A UM **KIT** LANCHE, COMPOSTO POR:



01 UNIDADE DE
QUITANDA:
PÃO DE QUEIJO/ PETA/ BOLO



01 UNIDADE DE FRUTA:
BANANA PRATA/ MEXERICA/ MAÇÃ



200 ML DE
SUCO DE FRUTAS:
DA ESTAÇÃO



SE VOCÊ NÃO GOSTA DO ALIMENTO OFERECIDO NO DIA OU NÃO QUER O MESMO,
INFORME NO MOMENTO DA RETIRADA DO LANCHE.
NÃO DESPERDICE!

DESPERDÍCIO DE ALIMENTOS

O DESPERDÍCIO DE ALIMENTOS É UM PROBLEMA GLOBAL E TEM VÁRIAS CONSEQUÊNCIAS NEGATIVAS, COMO:

- **INSEGURANÇA ALIMENTAR:** EM 2022, MAIS DE 1 BILHÃO DE REFEIÇÕES FORAM DESPERDIÇADAS POR DIA, ENQUANTO 783 MILHÕES DE PESSOAS FORAM AFETADAS PELA FOME.
- **IMPACTOS NO MEIO AMBIENTE:** O DESCARTE DE ALIMENTOS EM ATERROS E LIXÕES PRODUZ CHORUME E OUTROS EFLUENTES QUE CAUSAM PROBLEMAS DE SAÚDE E AMBIENTAIS. OS RESÍDUOS TAMBÉM EMITEM GÁS METANO, QUE É MUITO MAIS PREJUDICIAL PARA O EFEITO ESTUFA DO QUE O GÁS CARBÔNICO.
- **IMPACTOS NA ECONOMIA:** O CUSTO GLOBAL DO DESPERDÍCIO DE ALIMENTOS É ESTIMADO EM US\$ 1 TRILHÃO.

DESPERDÍCIO DE ALIMENTOS



EM 2022, FORAM GERADOS
1,05 BILHÃO DE TONELADAS DE RESÍDUOS ALIMENTARES
(INCLUINDO PARTES NÃO COMESTÍVEIS),
TOTALIZANDO **132 QUILOS PER CAPITA** E
QUASE **UM QUINTO** DE TODOS OS ALIMENTOS DISPONÍVEIS
PARA OS CONSUMIDORES.
DO TOTAL DE ALIMENTOS DESPERDIÇADOS EM 2022,
60% ACONTECERAM NO ÂMBITO DOMÉSTICO,
COM OS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO RESPONSÁVEIS POR 28%
E O VAREJO POR 12%.

COMPOSIÇÃO DO LANCHE



**INSTITUTO
FEDERAL**

Goiás

Câmpus
Goiânia Oeste

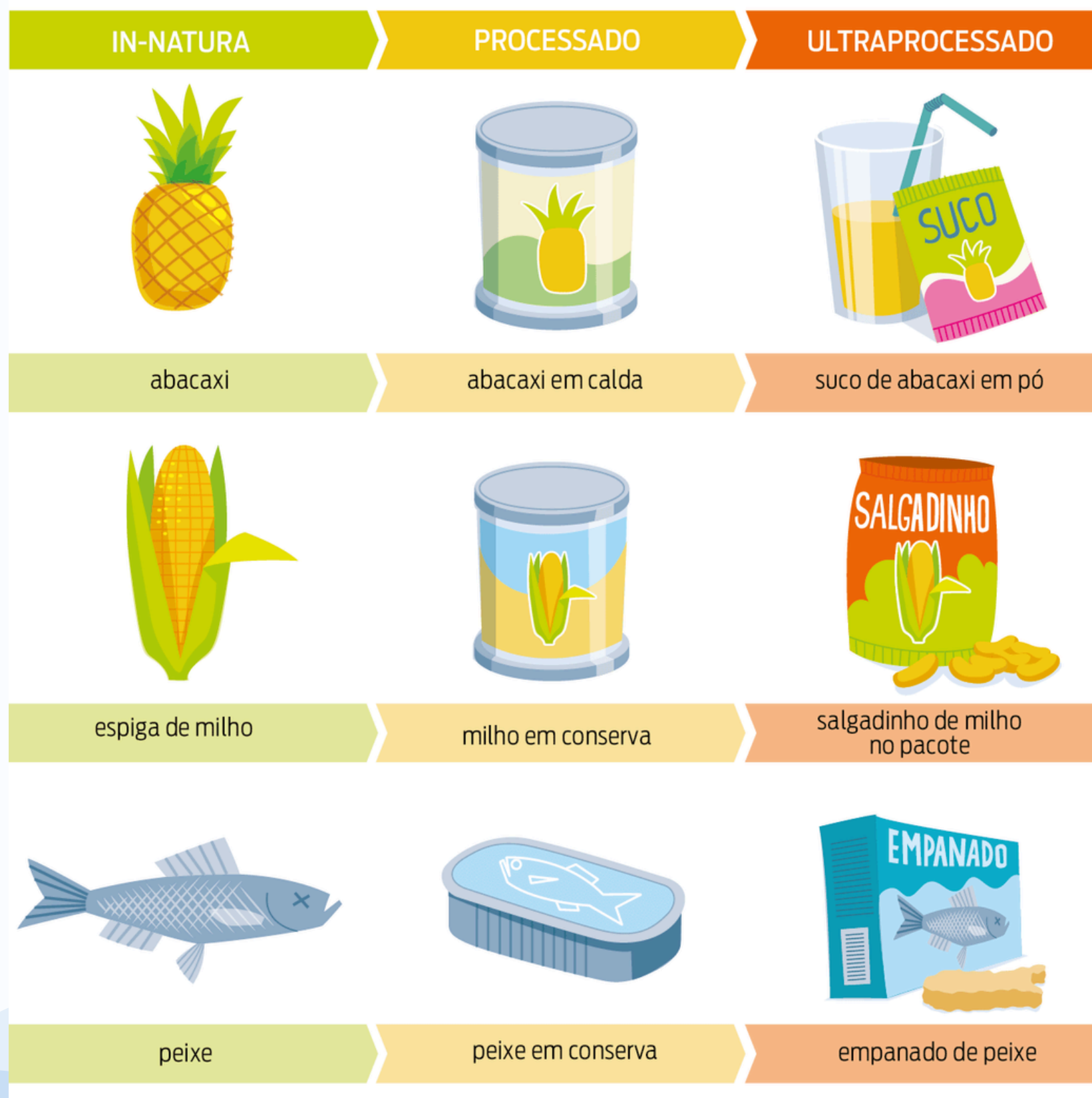


COMPOSIÇÃO DO LANCHE



INSTITUTO
FEDERAL
Goiás

Câmpus
Goânia Oeste



O LANCHE É COMPOSTO POR ALIMENTOS IN-NATURA E FABRICADOS ARTESANALMENTE, SEM INDUSTRIALIZAÇÃO

NÃO SERÃO ENTREGUES ALIMENTOS ULTRAPROCESSADOS

CURIOSIDADE

O SEU LANCHE FOI PRODUZIDO POR UMA COOPERATIVA QUE ATUA NA AGRICULTURA FAMILIAR!



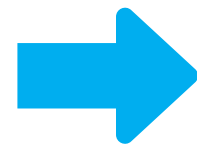
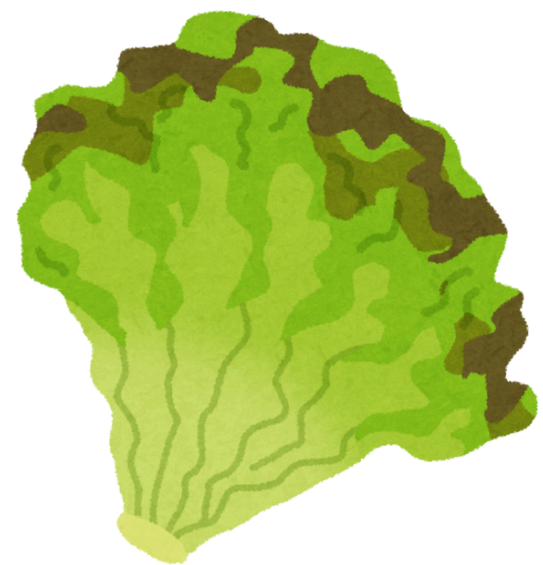
A AGRICULTURA FAMILIAR PROMOVE:

- **A SUSTENTABILIDADE DA ECONOMIA LOCAL;**
- **ASSEGURA ALIMENTOS LIMPOS E SADIOS;**
- **UM MELHOR APROVEITAMENTO DO SOLO E DOS RECURSOS NATURAIS;**
- **E COMBATE A INSEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL.**

CUIDADOS NA PRODUÇÃO

DURANTE O PREPARO DO SEU LANCHE FORAM REALIZADAS MEDIDAS CAUTELOSAS DE HIGIENE.

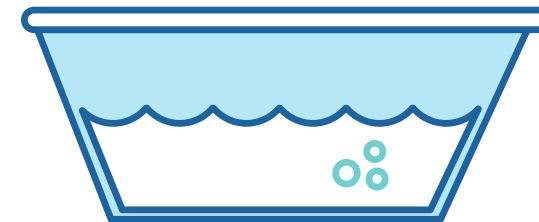
VOCÊ SABE COMO DEVE SER REALIZADA A HIGIENIZAÇÃO ADEQUADA DE FRUTAS E HORTALIÇAS?



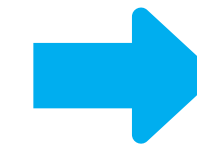
RETIRE FOLHAS OU PARTES
DETERIORADAS



ENXÁGUE EM
ÁGUA CORRENTE



COLOQUE DE MOLHO POR 10 MINUTOS EM UMA
SOLUÇÃO DE 1 COLHER DE SOPA DE HIPOCLORITO
DE SÓDIO DILUÍDA EM 1 LITRO DE ÁGUA



ENXÁGUE EM
ÁGUA FILTRADA CORRENTE

CUIDADOS COM O RESÍDUO

OS LANCHES VÃO GERAR RESÍDUOS,
COMO COPOS DESCARTÁVEIS, AS EMBALAGENS DAS QUITANDAS E AS CASCAS DAS FRUTAS.



**DESCARTE
CORRETAMENTE!**

EM CASO DE DÚVIDAS, NÃO HESITE EM CONTACTAR



ELABORAÇÃO: EQUIPE DE IMPLEMENTAÇÃO DO PNAE NO IFG - CÂMPUS GOIÂNIA OESTE