

PROGRAMAÇÃO

ENCONTRO TÉCNICO REGIONAL PARA NUTRICIONISTAS DO PNAE

NORTE



PRIMEIRO DIA

1º de agosto de 2023

8h Credenciamento

9h- 9h30 Mesa de Abertura

FNDE, Reitor, Pró-reitor de Extensão, Chefe do Departamento de Saúde Coletiva e CECANE UFAM;

Moderação: Cecane UFAM

9h30-10h15 Apresentação dos principais documentos técnicos produzidos pela COSAN (Isabela Alves - FNDE)

10h15 – 10h30 Novo sistema de cadastro de nutricionistas (Isabela Alves - FNDE)

10h30 - 12h - Roda de debate

Moderação: Marilia Bohnen- FNDE

1) Como aplicar/executar/elaborar novas receitas e cardápios atendendo a resolução Nº 06/20 na prática?

2) Como executar a Resolução nº 06/20 e garantir a aceitabilidade dos cardápios, evitando perdas e desperdício de Alimentos?

3) Alimentação escolar para os funcionários da escola, desafio?

Intervalo (Almoço)

Moderação: Cecane UFAM

14h– 14h20 Apresentação Comercialização de alimentos nas escolas: Como proceder? (Giorgia Russo– IDEC) (20 min)

14h20 – 14h40 Apresentação Novas Regras - Rotulagem Nutricional (ANVISA) (20 min)

14h40 - 17h30 - Oficinas simultâneas (50min)

Ciclo 1

Ciclo 2

Ciclo 3

Tema 1 – Cardápios: aspectos qualitativos e aspectos quantitativos (Alzemira e Lidiane - CECANE UFAM e Isabela Alves - FNDE)

Tema 2 - Proteção ao Aleitamento Materno no ambiente escolar. (Renara Guedes – Ministério da Saúde e Celsa - CECANE UFAM)

15h30-15h55 Coffee Break

Tema 3 – Conflito de Interesses (OPAS)

18h Encerramento do evento no 1º dia

SEGUNDO DIA

2 de agosto de 2023

9h-12h Oficinas simultâneas (50min)

Ciclo 1

Ciclo 2

Ciclo 3

Tema 4 – Agricultura Familiar –Qual o papel do nutricionista do PNAE? (Ana Carolina -FNDE)

Tema 5 – Alimentação Indígena e Quilombola (Regismeire CECANE UFAM e Ivanira CECANE UFPA)

Tema 6 - Oficina de escuta sobre Transtorno do Espectro Autista (TEA) (Nutricionista Jessica Sarkis Vidal, Regismeire e FNDE)

Intervalo (Almoço)

14h - Apresentação Cultural

Coro de Câmara da Orquestra Sinfônica da UFAM (OSUFAM)

Regência: Maestro Hermes Coelho

Preparação vocal: Angelus Rodrigo, discente

14h40 - 17h30 - Oficinas simultâneas (50min)

Ciclo 1

Ciclo 2

Tema 7 - Guias Alimentares Brasileiros - Como aplicar na alimentação escolar? (CGAN/MS)

Tema 8 - Elaboração do Plano Anual De Trabalho (Alzemira e Lidiane- CECANE UFAM e Isabela Alves- FNDE)

15h30-15h55 Coffee Break

Ciclo 3

Tema 9 - Como trabalhar EAN? Aplicação da NT na prática

Marilia Bohnen- FNDE, Paloma - CECANE UFAM, Nutricionista Dheysse - SEDUC AM, Nutricionista Silene SEMED.

18h Encerramento do evento

TERCEIRO DIA

3 de agosto de 2023

Visita a campo

8h Vivência de Boas Práticas de Recebimento de Produtos da Agricultura Familiar

Visita técnica junto a SEMED Manaus – Saída dia 03/08/2023 às 7h – 80 vagas

9h Oficina Elaboração de Fichas Técnicas para alimentação Escolar Indígena

Oficina prática no Laboratório de Gastronomia 2 e 3 da Faculdade Fametro em Manaus-AM – 60 vagas.