

# CRIAÇÃO DA POLÍTICA DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL DO IFSULDEMINAS

**ALUNOS E SERVIDORES  
PODEM CONTRIBUIR**

O IFSULDEMINAS está colocando em discussão um documento que irá nortear a alimentação oferecida nos Campi, tanto no Refeitório como nas Cantinas, além de levar a discussão sobre a Educação Alimentar e Nutricional para a sala de aula. Por isso é tão importante a participação de todos, sanando dúvidas e dando sugestões.

## Como é hoje

Os estudantes dos cursos técnicos têm alimentação gratuita no refeitório e os alunos dos cursos superiores têm que pagar suas refeições.

Não temos a obrigatoriedade de discutir sobre alimentação saudável e adequada nas aulas dos cursos técnicos e superiores.

Temos uma comissão no Campus composta por servidores que auxiliam a Nutricionista nas decisões sobre o Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE), principalmente sobre as compras de alimentos dos Agricultores Familiares.

Não temos nenhuma comissão na Reitoria do IFSULDEMINAS que represente estudantes e servidores para tratar das questões do PNAE e da SAN

## Como ficará

Vai continuar funcionando da mesma forma

Com a política, teremos a obrigação de discutir esse assunto em algumas disciplinas dos cursos técnicos, mas os cursos superiores continuam sem essa obrigatoriedade. É a chamada Educação Alimentar e Nutricional (EAN) que será incluída em algumas disciplinas.

A partir da aprovação da política de Segurança Alimentar e Nutricional, manteremos a mesma comissão em cada campus, só que agora com a participação de três alunos (um do ensino integrado, um do subsequente e um de curso superior) para ajudar o Nutricionista a implementar o PNAE. E teremos também dois representantes de pais de alunos.

A partir da aprovação dessa política de Segurança Alimentar e Nutricional, teremos uma comissão na Reitoria com 1 representante dos estudantes para trabalhar com essa temática.

# criação da política de segurança alimentar e nutricional do ifsulde Minas

**ALUNOS E SERVIDORES  
PODEM CONTRIBUIR**

## Como é hoje

### Normas dentro do Refeitório

- 1 - O usuário deve evitar o desperdício de alimentos;
- 2 - É proibido entrar e/ou permanecer no refeitório com trajas sujas, sem camisa ou descalço;
- 3 - Lavagem das mãos de maneira adequada antes de entrar no refeitório;
- 4 - Os usuários que possuem cabelos compridos devem prendê-los, evitando a possível queda e contaminação dos alimentos;
- 5 - Permitido o consumo de alimentos ou bebidas (incluindo refrigerantes) que não são ofertados no cardápio durante o horário das refeições.
- 6 - Proibida a entrada e permanência de animais no refeitório, bem como alimentá-los nos arredores, evitando o desconforto e a contaminação do ambiente.

## Como ficará

### Normas dentro do Refeitório

- 1 - Mantém a mesma orientação;
- 2 - Mantém a mesma orientação;
- 3 - Obrigatória a lavagem das mãos de maneira adequada antes de entrar no refeitório;
- 4 - Obrigatório aos usuários que possuem cabelos compridos prendê-los, ao entrar no ambiente de alimentação, evitando a possível queda e contaminação dos alimentos;
- 5 - Proibido o consumo de alimentos ou bebidas (incluindo refrigerantes) que não sejam ofertados no cardápio durante o horário das refeições, conforme determina Resolução nº 06/2020 do FNDE;
- 6 - Mantém a mesma orientação.

## Sobre a comercialização de alimentos

- Era proibida apenas a comercialização de bebidas alcoólicas e cigarros;
- Não existia normatização oficial proibindo a comercialização de alimentos por alunos e servidores.

## Sobre a comercialização de alimentos

- Fica proibido, no ambiente escolar, o incentivo ao consumo de alimentos e preparações com altos teores de gordura saturada, gordura trans, açúcar livre e sal (refrigerantes, sucos de caixinha, balas, salgadinhos de pacote, pipoca de micro-ondas, bolachas e bolos com recheios, etc.)
- É proibida a comercialização de qualquer alimento, dentro do campus, pelos estudantes e servidores, devido à dificuldade de garantir a segurança e a qualidade sanitária desses alimentos.

