



Micks Skills

Formação em Gestão de Alimentação e Nutrição

FORMAÇÃO TÉCNICA EM ALIMENTAÇÃO ESCOLAR



Michella T. Ebling
Nutricionista - CRN3: 11488
Especialista em Alimentação Coletiva



APRESENTAÇÃO

A formação técnica em alimentação escolar tem o objetivo de compartilhar conhecimento entre a facilitadora e os participantes sobre todas as diretrizes do programa nacional de alimentação escolar dividido em módulos:

Módulo 01: Gestão em Alimentação Escolar Pública

Módulo 02: Gestão de Cardápios Escolares

Módulo 03: Controle de Qualidade Higiênico Sanitário em Escolas

Módulo 04: Manual de Boas Práticas, POPs e Legislações Aplicadas em Escolas.

Módulo 05: Cálculos de Informação Nutricional e Elaboração de Fichas Técnicas com IN.

Módulo 06: Educação Alimentar e Nutricional

Módulo 07: Licitações e Chamadas Públicas

Módulo 08: Auditorias PNAE / FNDE

O programa será dividido em treinamentos de 02 módulos por vez, totalizando 80 horas de formação dos profissionais nutricionistas responsáveis técnicos e quadro técnico dos municípios do estado do Paraná.



FACILITADORA

Dra Michella Torales Ebling – CRN3: 11488



Head da Consultoria há 21 anos. Graduada em Nutrição, Pós-graduada em Gestão Empresarial e RH, MBA em Gestão de Negócios e Especialista em Alimentação Coletiva pela ASBRAN e CRN3.

Instrutora em Higiene de Alimentos sob nº. 059, declarada pela Vigilância Sanitária de Campo Grande/MS e Instrutora em Segurança Alimentar, sob registro nº. 06.584 na norma NIH – 52:2001 pelo Instituto de Hospitalidade.

Possui expertise alimentação escolar e prestação de serviços, com foco em resultados, pessoas e qualidade. Sólida experiência em auditorias financeiras e de segurança alimentar - BPF, APPCC, ISO 22.000 e qualidade – ISO 9.000, onde já atuou em diversas empresas públicas e privadas.



CONTEÚDO PROGRAMÁTICO – Módulo I

- Legislação em alimentação escolar;
 - ✓ Lei nº 9.394/1996
 - ✓ Portaria nº 1010/2006
 - ✓ Lei nº 11.947/2009
 - ✓ Resolução nº 06/2020
 - ✓ Resolução nº 21/2021
 - ✓ Resolução CFN nº 788/2024
- Guia Alimentar para a População Brasileira
- Guia Alimentar para crianças brasileiras menores de 2 anos;
- Necessidades nutricionais de acordo com a idade escolar;
- Recomendações nutricionais - Macro e Micronutrientes;
- Novas diretrizes PNAE – 2025 e 2026;
- Principais deficiências nutricionais;
- Programas de educação alimentar e nutricional nas escolas;
- Orientações de alimentação saudável para as crianças e pais;
- Ações a serem tomadas quando a criança não quer se alimentar na escola;
- Controle de qualidade higiênico sanitário em escolas;
- Treinamento de equipe em serviços de alimentação escolar;
- Prestação de serviço em alimentação escolar;
- Noções sobre Licitações – Lei 14.133;
- Documentos e Ofícios;

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO – Módulo II

- Definição de cardápio;
- Objetivos do cardápio em escolas;
- Planejamento de cardápio;
- Fatores que influenciam o cardápio;
- Técnicas para elaboração de cardápio (cor, sabor, formas, textura, tempero e nutrição);
- Qualidade do cardápio;
- Elaboração do cardápio;
- Particularidades do Cardápio Escolar;
 - ✓ Recomendações Nutricionais;
 - ✓ Grau de Processamento dos Alimentos;
 - ✓ Legislação e Particularidade dos Alimentos;
 - ✓ Matriz de Cardápio;
 - ✓ Cardápio em Etapas;
 - ✓ Refeições Transportadas;
 - ✓ Sustentabilidade do Cardápio;
- Teste de Aceitabilidade;
- Atividades Práticas.



PÚBLICO ALVO

A Formação Técnica Alimentação Escolar é indicado para todas as profissionais responsáveis técnicos e quadro técnicos que atuam em escolas da rede pública de ensino.

O QUE ESTÁ INCLUSO?

- Certificado de 20 horas (Módulo I - Gestão em Alimentação Escolar Pública e Módulo II - Gestão de Cardápios Escolares)
- Material Didático Impresso.
- Coffee Break

Bônus Exclusivos:

- Materiais para auxiliar no trabalho nas Escolas.
- Grupo de WhatsApp com atualização de informações periódicas em Alimentação Escolar.

HORÁRIO E LOCAL

Data: 07 e 08 de Maio de 2025

Horário: 08:00 as 18:00.

Local: Avenida Colombo, 9161 – Shopping Catuaí – Trecsson Business – Maringá PR

INVESTIMENTO

De R\$ 775,00 (setecentos e setenta e cinco reais).

OBS: Turma Mínima de 15 pessoas.

A empresa possui todos os documentos exigidos para atendimento do serviço público (dispensa de licitação, inexigibilidade e pregão).



ESPERAMOS POR VOCÊ!

Informações:

Telefone: (11) 99673 4865

E-mail: atendimento@micksconsultoria.com.br

www.micksconsultoria.com.br



mickstreinamentos



mickstreinamentos

