

Secretaria de Estado da Educação

CLIPPING

6 de julho 2012

www.sed.sc.gov.br



Veiculo: Notisul Editoria: Geral Data: 06/07/12

Assunto: Escolas estaduais receberão reformas

Página: Online



Escolas estaduais receberão reformas

Entre as contempladas, está a Arno Hübbe, pela qual os pais denunciaram os problemas ao Ministério Público



A grade furada, que não impede a saída dos alunos, os problemas na fiação elétrica e o muro baixo são as principais reclamações dos pais e alunos

A situação de várias escolas estaduais na região de Tubarão é bastante parecida. Os problemas estruturais geram muitas reclamação por parte dos pais, funcionários e alunos.

O Governo do estado está ciente da questão, e até o fim deste ano pretende lançar editais de licitação para reformas de pelo menos seis unidades. O valor total das obras deve girar em torno de R\$ 400 mil.

Entre as escolas que receberão as reformas, está a Arno Hübbe, no bairro Revoredo, em Tubarão. O

edital de licitação para esta instituição deve ser lançado na próxima segunda-feira. "Ainda não se sabe o modelo que será a licitação", afirma o secretário de desenvolvimento regional em Tubarão, Haroldo Silva, o Dura. O processo deve durar em torno de 15 dias e a reforma está orçada em R\$ 140 mil.

Esta notícia é um alívio para os pais, alunos e professores da instituição. Eles e o conselho de segurança dos bairros Humaitá e Revoredo denunciaram os problemas estruturais ao Ministério Público. "Temos problemas no telhado. Quando chove, entra água, infiltra nas paredes, corre o risco de escorrer pela fiação elétrica. As aulas até chegam a ser suspensas", conta o presidente do conselho, Paulo Marcos Vargas.

Desde 2007, vários ofícios foram enviados à secretaria regional pela escola, mas até agora nada foi feito. "Só limparam a caixa d'água. Precisamos melhorar a nossa



quadra de esportes e a grade da frente da escola está furada. As crianças saem por ali", lamenta Paulo.

O processo ainda é analisado pelo promotor Sandro Ricardo Souza, do Ministério Público. Na segunda-feira, uma reunião será realizada para que o problema possa ser melhor explicado.

A grade furada, que não impede a saída dos alunos, os problemas na fiação elétrica e o muro baixo são as principais reclamações dos pais e alunos



Veiculo: Jornal de Santa Catarina Editoria: Geral Data: 06/07/2012

Assunto: SDR lança edital para contratar empresa que fará a manutenção em

escolas de Joinville

Página: Online



SDR lança edital para contratar empresa que fará a manutenção em escolas da região de Joinville

São 68 unidades (seis indígenas) e a vencedora prestará o serviço por dois anos

A SDR lançou na quinta-feira o edital para contratação de uma empresa que fará a manutenção das escolas estaduais da região.

São 68 escolas (seis indígenas). Avencedora prestará o serviço por dois anos. O valor máximo da licitação é de R\$ 1.496.861,78.

A abertura dos envelopes com a documentação está prevista para o dia 20 de julho, às 14 horas.

A NOTÍCIA Link de Origem



Heliete Steingraber, Bráulio Barbosa e Fabiano de Souza visitaram unidades para conhecer a situação, como a Escola Francisco Eberhardt Foto: Mariana Pereira / Agencia RBS



Veiculo: Jornal de Santa Catarina Editoria: Economia Data: 06/07/2012

Assunto: Oportunidade para aprender

Página: 10

JORNAL DE www.santa.com.br SANTA CATARINA

DANIELA MATTHES

daniela.matthes@santa.com.br

BLUMENAU - Criado em outubro do ano passado, o Programa Nacional de Acesso ao Ensino Técnico e Emprego (Pronatec) tenta sanar uma das principais preocupações de quem está em busca de funcionários: qualificação. Por outro lado, quem está no mercado de trabalho ou está próximo de ingressar nele tem a chance de buscar diferenciais em relação aos concorrentes - sem pagar nada por isso. No Vale do Itajaí, há 80 cursos com inscrições em andamento e outros serão abertos ainda no segundo semestre. Além de Blumenau, há cursos em Indaial, Brusque, Rio do Sul e Camboriú.

Dentro do Pronatec há ramificações que atendem públicos específicos. Os principais são alunos do Ensino Médio da rede pública que estão no segundo ou terceiro anos, beneficiários de programas sociais e/ou baixa renda e pessoas que em 10 anos tenham solicitado no mínimo três vezes o seguro desemprego. Para o primeiro grupo, há opções de cursos técnicos com até dois anos de duração e aulas de qualificação. Para o segundo e terceiro grupos, são oferecidos cursos de qualificação que variam de 20 a 200 horas/aula. Todos são gratuitos. Para os estudantes do Ensino Médio, ainda há ajuda com trans-

porte e alimentação. As aulas, que ocorrem no período matutino ou vespertino dependendo do curso, são oferecidas por meio dos institutos federais, escolas e faculdades das federações da indústria e do comércio. Nos cursos técnicos de Blumenau e Brusque, alunos moradores de municípios próximos às duas cidades também podem se matricular.

Os gestores das vagas

são a gerência de educação (que recebe inscrições nas secretarias de escolas), secretarias de assistência social e o posto do Sistema Nacional e Emprego (Sine). Em Blumenau, 280 pessoas já foram formadas nos cursos de qualificação por meio da Secretaria de Assistência Social de Blumenau. A supervisora de Inclusão Produtiva da secretaria, Luciana Dalpasquali, diz que há

800 vagas para as aulas de qualificação em 2012 por meio do Pronatec, sendo que parte já foi

preenchida.

- Fazendo os cursos, além dos alunos se aperfeiçoarem e descobrirem afinidades, eles também crescem como pessoas. Ganham mais experiência para a vida - conta Luciana.

Na cidade, os cursos para quem solicitou o seguro desemprego ainda não começaram. Por enquanto, esse público está sendo encaixado nos cursos encaminhados pela assistência social. A coordenadora do Sine de Blumenau, Sandra Regina Alves da Silva Schatz, diz que a entidade deve começar os encaminhamentos a partir da segunda quinzena de julho. Para Sandra, a qualificação é fundamental no mercado de trabalho, independente da vaga que o trabalhador busca.

 A falta de qualificação hoje é um dos principais problemas na hora de contratar. É essencial no mercado de trabalho atual estar à frente dos concorrentes e é isso que o estudo propicia – acredita

Sandra.

Para participar dos cursos não há seleção. Caso haja mais inscritos que a capacidade das turmas, são sorteados os participantes e os demais vão para a fila de espera. A previsão para o segundo semestre é que a quantidade de cursos oferecidos no Vale aumente.

O programa
nacional
direciona as
aulas a alunos
da rede pública,
beneficiários
de programas
sociais e
pessoas de
baixa renda



Veiculo: Diário Catarinense Editoria: Geral Data: 06/07/2012

Assunto: Alfabetização até os oito anos de idade

Página: 36

DIÁRIO CATARINENSE

Alfabetização até os oito anos de idade

Brasilia

O Ministério da Educação (MEC) publicou ontem uma portaria no *Diário Oficial da União* estabelecendo as regras do Pacto Nacional pela Alfabetização na Idade Certa (PNAIC).

Oprograma, que será lançado em breve, tem como objetivo garantir que todas as crianças estejam alfabetizadas até os oito anos de idade. Redes municipais e estaduais terão que aderir ao programa para poder receber recursos e o apoio técnico do MEC.

Entre as ações previstas no programa estão a capacitação dos professores alfabetizadores, o pagamento de bolsas aos docentes e a distribuição de materiais didáticos específicos para alfabetização. Outra medida será a criação de uma prova que será aplicada a todos os alunos do 3º ano do ensino fundamental para medir o nível de alfabetização.

Até hoje o país não tinha um exame oficial para medir se as crianças estavam sendo alfabetizadas ou não na idade correta. Iniciativa semelhante já foi feita pelo Movimento Todos pela Educação, que, em 2011, aplicou a primeira edição da Prova ABC.

Em caráter amostral, o exame apontou que mais de 40% dos alunos que concluíram o 3º ano do ensino fundamental não tinham a capacidade de leitura esperada para esse nível de ensino. As duas avaliações aplicadas atualmente pelo MEC aos alunos do ensino fundamental não aferiam essa informação.



Veiculo: Diário Catarinense Editoria: Geral Data: 06/07/2012

Assunto: MEC divulga a primeira chamada

Página: 36

DIÁRIO CATARINENSE

PROUNTE STREET A IMMOSE

MEC divulga a primeira chamada

O MEC divulgou ontem a primeira chamada de candidatos pré-selecionados ao ProUni. A lista de selecionados pode ser consultada no site do programa (*siteprouni.mec.gov.br/*). Os selecionados terão até 13 de julho para comprovar a documentação e fazer a matrícula ña instituição de ensino indicada. Ao todo, mais de 450 mil candidatos se inscreveram para receber uma das 90.311 bolsas de estudos de graduação em 1.316 instituições particulares do país.



Veiculo: Diário Catarinense Editoria: Continente Data: 06/07/2012

Assunto: Sabor e nutrição na sala de aula

Página: 06 e 07

DIÁRIO CATARINENSE

A boa educação aliada à alimentação saudável e ao conhecimento ambiental é o lema de 15 escolas municipais de Governador Celso Ramos, na Grande Florianópolis, que ganharam destaque entre os 13 melhores projetos voltados à alimentação escolar no país. As ações estimulam, além da ingestão de frutas e hortaliças, o conhecimento dos alimentos e sua origem.

A maçã, a banana e a laranja, antes as únicas frutas oferecidas na merenda escolar do município, fazem parte de um cardápio ultrapassado. Há um ano, desde que o projeto de educação nutricional e ambiental foi colocado em prática, o consumo de frutas e hortaliças nas unidades escolares dobrou. A salada de frutas foi enriquecida com novas frutas: ganhou a melancia, a bergamota, o mamão, o maracujá e até kiwi. A sopa passou a conter alface, chuchu, cenoura, abóbora, beterraba, tomate e repolho.

ruto da união entre a nutrição e a biologia, a diversidade na merenda das crianças do pré ao quinto ano de todas as escolas públicas da cidade foi a responsável pela mudança na rotina do alunos e, consequente, dos pais, que também mudaram o cardápio em casa.

As aulas práticas de culinária ao montar uma salada de frutas, construir uma horta ou preparar uma sopa transformam os valores dos pequenos, que aprendem com o manuseio e também em aulas teóricas a procedência de cada alimento que consomem.

Entre as ações pedagógicas do projeto, que inclui o contato direto com frutas e hortaliças, professores são capacitados semanalmente pela nutricionista Greice Daiane Ehrhardt e a bióloga Cristina Sant'Anna, que levam diversos temas para, junto com as educadoras, encontrar maneiras de repassar o assunto de forma atrativa aos alunos.

Para a professora Darsônia Santos Pereira, o projeto contribui para acertar os erros cometidos em relação à alimentação e ao meio ambiente:

– As crianças agora nos corrigem quando percebem algo errado, seja a torneira aberta ou o lixo jogado no chão. Os pais nos retornam dizendo que os filhos estão cobrando mais frutas na alimentação em casa.

Com o objetivo de manter os novos hábitos fora da sala de aula; um livro de receitas também(foi entregue a cada aluno, para que os pais prolonguem o conhecimento adquirido no ambiente escolar.

Crianças mais saudáveis e menos doentes

Lucimeri Maria da Silva Ocker, mãe de Lara Ocker, de cinco anos, afirma que a filha fica menos doente e passou a comer mais frutas e salada desde que as escolas adotaram o novo modelo de merenda.

– Sempre fiz salada de alface em casa. A Lara nunca comia. Desde que trouxe o livro de receitas, ela me pede para fazer algo diferente e passou a comer mais alface.

 É muito gratificante participar deste trabalho, que além de melhorar a qualidade de vida, ajuda a reduzir a obesidade infantil e melhora o rendimento escolar – conta a nutricionista.



Um modelo a ser seguido

Não basta apenas comer, mas se alimentar bem, saber plantar e colher o que se come. Com esses valores, a secretária de Educação, Azenir Soares, reforça que o projeto não tem data para acabar. Ela conta que o custo para manter os temas nutricional e ambiental juntos é baixo, aproximadamente R\$ 5 mil por mês.

Segundo Azenir, o valor repassado do Ministério da Educação (MEC) para a merenda escolar da cidade é de R\$ 0,60 por dia para cada criança do ensino infantil. Para manter o projeto, o município precisou dobrar esse valor, arcando com recursos próprios.

 O projeto é viável. O que falta é vontade política de mudar, de valorizar a alimentação escolar.

Vera Simão Rzatki, diretora de apoio ao estudante da Secretaria

de Estado da Educação, aposta que esse tipo de projeto pode ser seguido em toda Santa Catarina:

 Defendo esse tipo de trabalho pela importância de ver a educação não somente focada na alimentação, mas na criação de um momento pedagógico saudável.

A Secretaria de Educação de SC tem se espelhado em um programa de gestão da merenda do Paraná. Há quatro anos, tudo é terceirizado no Estado. A intenção, além de passar a responsabilidade da compra do alimento para cada escola é reduzir custos e garantir a participação do pequeno agricultor. A previsão é que o novo modelo de gestão alimentar comece no segundo semestre em Tubarão, Xanxerê, Canoinhas e Brusque, com a contratação de nutricionistas.



Alunos plantam, colhem e cozinham nas escolas de Gov. Celso Ramos



Entre os melhores trabalhos

Há oito anos, o Fórum Nacional de Alimentação Escolar, que acontece em São Paulo anualmente, incentiva a criação de uma massa crítica para nutricionistas que trabalham com alimentação escolar por meio da Federação Nacional da Empresas de Refeições Coletivas (Fenerc).

No último encontro, em maio, os trabalhos de 13 escolas foram expostos no evento. Segundo a nutricionista e presidente do comitê técnico, que escolhe os projetos praticados nas escolas públicas e privadas do país, Joana D'arc Pereira Mura, a educação precisa ter um viés multidisciplinar, que permita visualizar a alimentação não só na escola, mas na família, e na formação dos professores. Ela destaca ainda a importância de projetos que previnam a obesidade infantil.



DARSÔNIA SANTOS PEREIRA

Professora

As crianças agora
nos corrigem quando
percebem algo errado,
seja a torneira aberta
ou o lixo jogado no
chão. Os pais também
nos retornam dizendo
que os filhos estão
cobrando mais frutas na
alimentação em casa.

5

por mês é o valor gasto pela Secretaria de Educação para manter o projeto, que inclui a compra de mudas, frutas e hortaliças para todas as escolas do município, além da contratação de uma nutricionista e de uma bióloga.

Molho de melancia

(substitui o extrato de tomate)



- 1 kg de melancia
- 1 molho de salsa
- 2 pimentões
- 1 cebola
- 2 colheres de sopa de maisena
- ½ copo de água
- sal, óleo, 1 folha de louro e temperos diversos

Modo de Preparo: bater no liquidificador toda a parte vermelha da melancia, juntamente com as sementes. Passar na peneira (use a parte branca em doce ou ensopadinho). Refogar o alho e a cebola no óleo. Cozinhar o suco da melancia, juntando o pimentão, o sal, os temperos e a salsa picadinha. Diluir a maisena em ½ copo de água e despejar sobre a mistura, mexendo sempre para não encaroçar.

Bolo de casca de banana

- 2 xíc.(chá) de casca de banana madura
- 3 xíc. (chá) de farinha de trigo
- 2 1/2 xíc. (chá) de açúcar
- 5 col. (sopa) rasas de margarina
- 2 col.(sopa) de fermento em pó
- Canela em pó para polvilhar
- 4 claras em neve
- 4 gemas

Modo de Preparo: bater no liquidificador as cascas de banana com ½ xícara (chá) de água. Reservar. Na batedeira, colocar a margarina, a gema e o açúcar, batendo até ficar homogênea. Misturar as cascas de banana batidas, a farinha e o fermento. Por último, colocar as claras em neve, polvilhando com a canela antes de ir ao forno. Levar ao forno em forma untada, assar durante 30 ou 35 minutos.