GOVERNO DO ESTADO DE SÃO PAULO
SECRETARIA DE ESTADO DA EDUCAÇÃO
Coordenadoria de Infraestrutura e Serviços Escolares - CISE
Departamento de Alimentação e Assistência ao Aluno – DAAA
Centro de Serviços de Nutrição - CENUT

São Paulo, 01 de agosto de 2018.

Comunicado Circular CENUT nº 0010/2018

Assunto: Ervilha seca *in natura*

Prezados senhores Nutricionistas e Responsáveis pela Merenda,

Buscando constantemente aperfeiçoar e saudabilizar o cardápio da alimentação escolar e atender às recomendações e Resolução FNDE 26/2013 e o novo guia alimentar para população brasileira, introduzimos o produto ervilha seca *in natura* nas escolas da rede estadual de ensino do Estado de São Paulo desde março de 2018.

Para inserção deste produto no cardápio da alimentação escolar, contudo, ressalta-se a necessidade do preparo adequado. Para que se evite o preparo por longo período de tempo e o produto com grãos não cozidos, sugere-se a realização do pré-preparo do produto, deixando-o de "remolho" em água dentro do refrigerador, por pelo menos 1 hora.

Conforme instruções do fabricante da **Ervilha seca in natura**, o produto deverá ser submetido ao cozimento em panela de pressão, por no mínimo, 25 minutos.

O Departamento de Alimentação e Assistência ao Aluno, através do Centro de Serviços de Nutrição – CENUT, encaminha comunicado circular para orientar e informar as Escolas estaduais do sistema centralizado, quanto ao consumo do produto **Ervilha seca in natura** no cardápio da rede estadual.

As escolas que servem refeição, receberão a Ervilha seca in natura para substituição dos cardápios (leguminosa) além de poder ser consumida como saladas, recheios de tortas, juntamente com arroz entre outros.

Para este ciclo a **Ervilha seca in natura** deverá ser utilizado para preparo das refeições, seguindo-se o per capita recomendado de 25 gr (Fundamental I e II) e 32 gr (EM e EJA) do produto cru para cada aluno atendido com refeição.

É oportuno destacar que toda compra de gêneros é testada pela equipe técnica do Departamento de Alimentação e Assistência ao Aluno (DAAA), sendo liberados para distribuição na rede, somente os produtos que se adéquam às características solicitadas no edital de licitação.

Tendo em vista o abastecimento da rede com o item **Ervilha seca in natura**, este produto poderá ser substituído no lugar da saladas e legumes cozidos.

Exemplo de receita:

Salada de ervilha seca

1 xícara de chá de ervilha seca
5 xícaras de chá de água
1 cebola roxa pequena picada (tempero alho e cebola)
2 tomates médios sem sementes cortados em cubos pequenos
2 colheres de chá de sal
Pimenta-do-reino a gosto
2 colheres de sopa de azeite de oliva ou óleo de soja
3 colheres de sopa de vinagre ou limão
1 colher de sopa de cheiro verde picado
2 colheres de sopa de salsinha picada

Modo de preparo:
Em uma panela, coloque a ervilha seca e a água e cozinhe em fogo médio, com a panela parcialmente tampada, por 30 minutos ou até que os grãos estejam macios e inteiros. Escorra a ervilha e reserve até esfriar.
Em uma tigela, acrescente a ervilha cozida, a cebola ou tempero alho e cebola), o tomate, misture bem. Tempere com sal, pimenta-do-reino, azeite e vinagre. Acrescente a salsinha e cheiro verde picado e sirva em seguida ou leve à geladeira até o momento de servir.

Rendimento - 12 porções
Tempo de preparo - 40 minutos
Nível de dificuldade - Fácil

Dúvidas e esclarecimentos poderão ser encaminhados ao Centro de Serviços de Nutrição do DAAA, através do e-mail daaa.cenut@educacao.sp.gov.br e/ou demais canais de comunicação.

Atenciosamente,

ANAÍ FERRAZ MOTTA
Assessor Técnico IV
CISE/DAAA/CENUT

Ciente,
DOMENICA VERRONE
Diretor Técnico II
CISE/DAAA/CENUT

DLV/CENUT/DAAA