

COMUNICADO - Nº 80/2024

SOLICITADO POR:	CENTRO DE ADMINISTRAÇÃO, FINANÇAS E INFRAESTRUTURA
DATA:	26/07/2024
ASSUNTO:	Alimentação escolar - Distribuição de Brócolis
INTERESSADOS:	Rede Centralizadas

COMUNICADO EXTERNO CONJUNTO SUBSECRETARIA/CISE - 2024 - Nº 198

São Paulo, 26 de julho de 2024

O Departamento de Alimentação Escolar da Coordenadoria de Infraestrutura e Serviços Escolares e a Coordenadoria Pedagógica, no uso de suas atribuições, comunica às Diretorias de Ensino que, no mês de agosto (entre os dias 12/08 a 14/08), as Unidades Escolares receberão uma incidência de Brócolis Ramoso!

O DAESC orienta que as unidades façam atividades pedagógicas sobre o consumo deste vegetal e que ele seja oferecido aos estudantes nos lanches e/ou refeição principal. Trata-se de um alimento extremamente versátil, saudável e muito nutritivo!



Há muitas possibilidades de práticas pedagógicas para estudar o brócolis! Você sabia que a parte que normalmente comemos são seus botões florais? Contudo, seus talos e folhas também são comestíveis! Partindo do brócolis, pode-se estudar botânica, nutrição, química de alimentos, preparações culinárias, sustentabilidade ambiental, história... e tantos outros assuntos!

<https://drive.google.com/file/d/193vSg4KKfYFCvOQ-813JHrux7yUr4ed2/view?usp=sharing>
(disponível aqui:

<https://drive.google.com/file/d/193vSg4KKfYFCvOQ813JHrux7yUr4ed2/view?usp=sharing>),
trazemos alguns desses assuntos para auxiliar as escolas e incluímos 5 receitas já

testadas para inspirar a equipe da cozinha. As unidades escolares podem escolher aquela que se adapta melhor a sua realidade ou utilizar o brócolis em outras preparações culinárias também!

Após o recebimento do brócolis na sua unidade, responda <https://forms.gle/RCUPEkxPNt4GqS1Z6>.

Nele, você poderá compartilhar conosco se realizou ações educativas e como foi a aceitação do brócolis pelos estudantes.

O formulário ficará aberto até 31/08: <https://forms.gle/RCUPEkxPNt4GqS1Z6>



BRÓCOLIS
Aspectos históricos, geográficos e culturais

O brócolis é originário da costa Mediterrânea e posteriormente se difundiu ao longo da Itália.



Ele foi trazido ao Brasil pelos imigrantes italianos no século XIX. Pela sua baixa adaptação ao clima quente, se desenvolveu melhor nas regiões Sul e Sudeste do Brasil.



A sazonalidade do brócolis começa em julho e vai até setembro.




Como escolher o brócolis?

O brócolis deve estar na cor verde escura para o consumo. Quando começa a ficar amarelado é porque está entrando em degradação.



É possível fazer muitas receitas com o brócolis! Ele pode ser consumido cru, cozido na água, a vapor, assado... pode ser usado como acompanhamento, em rechãos, como ingrediente principal em cremes, sucos... e as suas folhas também!



Fonte: Canal.

Responsável:
Edilea Medeiros Ulhôa Silva
Diretor Técnico II
Centro de Administração, Finanças e Infraestrutura

De acordo:
Bruno Henrique Bertin
45.832.738-4
Dirigente Regional de Ensino