

EduCarapicuíba

2º edição | 14 de FEVEREIRO 2025

Merendeiras da EE. Desembargador Edgard de Moura Bittencourt são premiadas em concurso de receitas da Secretaria da Educação

Cuscuz paulista. Com essa receita, adaptada ao cardápio escolar, a equipe de merendeiras da **Escola Estadual Desembargador Edgard de Moura Bittencourt** conquistou o certificado de Menção Honrosa ao serem selecionadas no primeiro Concurso de Receitas das Cozinheiras Escolares, promovido pela Secretaria de Educação do Estado. A premiação veio para coroar um trabalho que começou a ser realizado ainda no ano passado com a escolha do prato típico que seria elaborado.

Coube às merendeiras *Maria Auxiliadora da Silva Souza, Silvia Alves da Cruz e Juliana Gomes Ferreira Ataliba de Souza*, incentivadas pela gestão da escola, escolherem o prato tão tradicional na culinária de São Paulo e adaptá-lo com os ingredientes comuns na merenda que é oferecida aos estudantes. “Não tinha azeitona, então substituímos por talo de couve picada”, declarou *Maria Auxiliadora*. Natural do Recife, Auxiliadora, também conhecida por Jane, informou que aprendeu com sua mãe a substituir ingredientes nas receitas. E além de talos da verdura, o cuscuz foi enriquecido com legumes, sardinha, temperos e ovos, e o resultado agradou aos estudantes, que também participaram da degustação do prato.

O cuscuz foi elaborado na escola e avaliado pelos próprios alunos através de um questionário elaborado pelos idealizadores do concurso. Todas as etapas, da preparação à degustação, foram registradas e enviados a uma comissão especial composta por servidores do Departamento de Alimentação Escolar da Secretaria e representantes do Conselho Estadual de Alimentação que, por sua vez, também fizeram suas observações relacionadas a receita.



À esquerda, Merendeira Maria Auxiliadora e Supervisora Angela Soares.



Maria Auxiliadora e seu Cuscuz-Paulista vencedor.

Além do certificado, as merendeiras, felizes e entusiasmadas com o resultado de seus esforços, foram premiadas com medalhas por conquistarem o primeiro lugar entre as escolas participantes em nível de Diretoria de Carapicuíba.

Artigos em destaque

PROJETO QUALIDADE DE VIDA - LABORAL

Todas as manhãs de quartas e sextas-feiras, colaboradores que atuam nos diversos setores da Diretoria de Ensino de Carapicuíba participam de uma série de alongamentos, exercícios físicos e até mesmo dança. As atividades, realizadas no pátio da instituição, têm duração de cerca de quinze minutos e fazem parte do *Projeto de Ginástica Laboral* que vem sendo oferecido ao pessoal desde o mês de outubro do ano passado.

As atividades são orientadas pela professora *Ariane Queiroz* e pela professora e oficial administrativa da D.E. *Iara Cristina Galharde*. Formada em Educação Física com curso de atualização em Ginástica laboral, Iara é uma das mentoras do Projeto que, para a sua execução, contou com o entusiasmo do Diretor do CRH, *Pedro Augusto de Almeida*, e o apoio do Dirigente Regional de Ensino, *Hilton Silva*.

O objetivo da Ginástica Laboral é promover o bem-estar físico e mental dos participantes, além de incentivar a integração entre os mesmos.

Tirar as pessoas de sua rotina de trabalho durante o expediente está previsto na Lei número 18026, de 9 de agosto de 2024, criada na Assembleia Legislativa de São Paulo, que autorizou a criação do Programa “*Cuidar bem de quem educa*”. De acordo com essa Lei, que está no âmbito da Secretaria da Educação, o objetivo do Programa é “...criar e manter ambientes físicos, emocionais e sociais saudáveis dentro das unidades escolares e administrativas”.

A Diretoria de Ensino de Carapicuíba foi uma das primeiras de São Paulo a colocar o projeto em prática e vem contanto com o envolvimento do pessoal que ali trabalha.



Gestores se Reúnem para Fortalecer o Ensino Integral em Carapicuíba

No dia 27 de Janeiro de 2025, a Faculdade Estácio, unidade Carapicuíba, sediou um encontro estratégico voltado aos gestores das escolas de Ensino Integral da Diretoria de Ensino da Região de Carapicuíba. O evento, organizado pelo Núcleo Pedagógico e apoiado pelo Instituto Realiza Brasil, Editora Moderna e Faculdade Estácio, promoveu reflexões sobre inovação pedagógica, protagonismo juvenil e excelência na gestão escolar.

Sob a liderança do Dirigente Regional de Ensino, *Hilton Silva*, e com a participação do especialista em Ensino Integral o Sr. *Jorge Guzo*, o encontro destacou a importância da formação continuada e da colaboração entre gestores para fortalecer a qualidade educacional. O evento reforçou o compromisso da Diretoria de Ensino com a construção de um ensino de excelência e impacto positivo na vida dos estudantes.



Ao centro: Jorge Guzo (Palestrante), Vilma Aparecida (Supervisora), Hilton Silva (Dirigente Regional de Ensino de Carapicuíba),

Roseli Ruiz (Coordenadora do Polo) e diretores das escolas PEI da Diretoria de Ensino Região Carapicuíba.

Texto: Edilson Fernandes Foto: Kleber Nascimento

Joias Preciosas



Dirigente *HILTON SILVA* e os Diretores das Escolas Ouro e Diamante da Diretoria de Carapicuíba.

Extrair e lapidar resultados demanda tenacidade e comprometimento dos envolvidos no processo. Não é singular. É sim, o envolvimento de toda uma comunidade repleta de características pontuais, divergentes, conflitantes, porém unida na divisão de tarefas para multiplicar resultados. Uma joia representa beleza, adorna todo o ambiente, possuindo valor inestimável para quem a possui, revelando uma conquista. Pedras preciosas requerem trabalho árduo e repetitivo, muitas vezes sangrando a própria alma. Na Educação esta joia é imensurável, intangível. Não é apenas uma conquista. Reflete a luz de um processo que depende de variáveis, inconstâncias, dificuldades que, ouro e diamantes embelezam nossa Diretoria como um todo. Brilhem, irradiem a outras comunidades escolares, transformando o árduo trabalho em joias totalmente esculpidas pela perfeição, permanecendo a experiência de que haverá novos processos para a confecção de conquistas valorosas.



ESCOLAS DIAMANTE

ALICE MARIA DA SILVA FERREIRA

ANDREI SAKHAROV

DIDITA CARDOSO ALVES

FABIANA DE QUEIROZ

FLORA STELLA

IGNEZ DOS SANTOS SILVA

NIDELSE MARTINS DE ALMEIDA

OSVALDO ELCI

REGINA HALEPIAN ANTUNES

ZILDA DOMINGOS DE OLIVEIRA



ESCOLAS OURO

- ◆ ADALBERTO MECCA SAMPAIO
- ◆ ALBERTO KENWORTHY
- ◆ ANA MACIEIRA DE OLIVEIRA
- ◆ ANDRÉ FRANCO MONTORO
- ◆ CARLOS DIAS DE SANT'ANNA
- ◆ CELSO PACHECO BENTIN
- ◆ EDGARD DE MOURA BITTENCOURT
- ◆ FERNANDO NOBRE
- ◆ IDOMINEU ANTUNES CALDEIRA
- ◆ MANOEL DA CONCEIÇÃO SANTOS

- ◆ MARIA ALICE CRISSUMA MESQUITA
- ◆ MARIA MARQUES DE NORONHA
- ◆ MARISE DA COSTA CORREA
- ◆ RICARDINA CAMPELLO FONSECA
- ◆ PAULO IDEVAR
- ◆ ROQUE SAVIOLI
- ◆ VILA SÃO JOAQUIM II
- ◆ ZACARIAS ANTONIO DA SILVA

“Os Louros da vitória” – Super BI

No mundo da business intelligence, “ser Super” é possuir uma comunidade comprometida com a busca por resultados e apresentação de dados minerados no calor do momento, mediando conhecimento diante de problemas sociais alheios à Educação, mas que refletem diretamente no processo de ensino e aprendizagem. Conectar “Elefantes ao mundo da criança”, ou “Matificar o lúdico ao descobrimento”, requer interatividade e paciência, proatividade e perseverança. Colher os louros da vitória é, ao mesmo tempo, lançar a luz do aprendizado humano às decisões que serão tomadas, diante da análise constituída. Congratulações aos nossos SUPER’S.



Prêmio SuperBI

Escolas Destaque SuperBI

- ★ ALBERTO KENWORTHY
- ★ ALICE MARIA DA SILVA FERREIRA
- ★ ANDREI SAKHAROV
- ★ APARECIDA DE FATIMA SILVA
- ★ CELSO PACHECO BENTIN
- ★ CIDADE ARISTON ESTELA AZEVEDO
- ★ DIDITA CARDOSO ALVES
- ★ DIVA DA CUNHA BARRA
- ★ EROTIDES APARECIDA OLIVEIRA
- ★ FERNANDO NOBRE
- ★ FLORA STELLA
- ★ FRACISCO RIBEIRO ROSA

- ★ IGNEZ DOS SANTOS SILVA
- ★ MANOEL DA CONCEIÇÃO SANTOS
- ★ MARIA ALICE CRISSUMA MESQUITA
- ★ MARIA MARQUES DE NORONHA
- ★ MARISE DA COSTA CORREA DE OLIVEIRA
- ★ NIDELSE MARTINS DE ALMEIDA
- ★ OLIVEIRA RIBEIRA NETO
- ★ OSVALDO ELCI
- ★ REGINA HALEPIAN ANTUNES
- ★ RICARDINA CAMPELLO FONSECA RODRIGUES
- ★ VILA DIRCE II
- ★ WILLIAN RODRIGUES REBUA
- ★ ZILDA DOMINGUES DE OLIVEIRA

Conto A Inspetora

Por Ana Maria de Santana - Diretoria de Ensino - NAP

Segunda Parte

...

- Imagine, Rute. Nunca me passou pela cabeça em te comprar com presentes, doces ou seja lá o que for... só queria fazer um mimo...

Ela franziu o cenho.

Me dirigi à sala de aula, crente que talvez houvesse cativado a simpatia daquele coraçãozinho antipático que era o da Rute.

Mas me enganei.

Vez ou outra estava ela a me observar, me advertindo por qualquer coisa que, na minha concepção, achava perfeitamente normal. Tentava agradá-la, mas ela permanecia com o semblante fechado. Penso às vezes que ela se esquecera do requisito simpatia. Era formal e quem não a conhecia chegava a confundi-la com a diretora da escola. Suas palavras eram acompanhadas por um tom de severidade, os gestos eram minimamente estudados, o andar firme, e sempre me olhava por cima dos óculos. Quando eu imaginava que ela não estava vendo, era aí que me enganava. Neste momento meu nome era pronunciado em alto e bom tom.

- Onde pensa que vais, mocinha?

Sentia um calafrio que percorria todo o corpo até as pontas dos dedos dos pés, e com a voz trêmula respondia.

- Vou ao banheiro.

- Com a permissão de quem?

- Com a minha... – dizia gaguejando.

- Ah! Com a sua permissão? Então a mocinha acha que já é dona da escola e também do seu nariz.

CONTINUA NA PRÓXIMA EDIÇÃO...

RECEITA VENCEDORA

Criada pelas merendeiras da EE. Desembargador Edgard de Moura Bittencourt.

Cuscuz-Paulista

7 cebolas média picada

2 de xícara (chá) de azeite de oliva - (Óleo)

4 pimentões vermelho picado

1 lata de ervilha escorrida - 2 quilos Abobrinha

1 lata de milho escorrido - 2 quilos Cenoura

1/2 xícara (chá) de azeitonas verdes picadas

grosseiramente - 2 maços de couve

30 xícaras (chá) de molho de tomate

2 latas de sardinha escorrida - 4 quilos Atum

Cebolinha picada a gosto

Cheiro-verde picado a gosto

5 xícaras (chá) de caldo de legumes fervente

3 xícaras (chá) de farinha de milho flocada - 25

xícaras de Floco de milho

Sal e alho a gosto

Ingredientes Para decorar

60 ovos cozidos cortados em rodelas

25 tomates pequenos em rodelas

5 pimentões vermelhos em tirinhas

Modo de Preparo

1 - Refogue a cebola no óleo até murchar.

2 - Acrescente os pimentões, a abobrinha, a cenoura e a couve e refogue por 1 minuto.

3 - Junte o molho de tomate, metade do atum, o cheiro-verde e o caldo de legumes e, quando levantar fervura, acrescente o floco de milho de uma só vez, sempre mexendo com muito cuidado e delicadeza.

4 - Tempere com sal e alho a gosto e cozinhe bem, sem parar de mexer, por cerca de 15 a 20 minutos.

Montagem

1 - Em fôrma grande untada com óleo, distribua as rodelas de ovo e tomate, o atum restante e as tirinhas de pimentões de forma decorativa.

2 - Despeje a massa do cuscuz e alise a superfície.

3 - Aguarde 10 minutos para desenformar e sirva em seguida ou em temperatura ambiente.

A receita é vista como uma homenagem a muitos nordestinos, pois da receita tradicional do cuscuz nordestino e uma acalento recebido neste Estado de São Paulo que é de todos.



BOAS PRÁTICAS – NVE/CIE

Acolhimento dos Funcionários Novos
A União faz a Força



Equipe do CIE, NRM, NVE e NIT da Diretoria de Carapicuíba.

NVE/CIE
Treinamento dos Funcionários Novos



Professora Soraya realizando o treinamento dos novos funcionários.

Em 2024 a equipe do NVE se mobilizou para restaurar e organizar os arquivos do setor.
Este foi o resultado!



Fotos dos arquivos Vivo e Morto do NVE, após a restauração e reorganização.

...“Ainda há muito para ser feito, arquivismo não é fácil, enfrentamos muitos desafios, mas é possível.
Basta uma equipe unida e com vontade”.
(NVE/2025 - Priscila/Soraya/Gilvânia/João/Vera/Osmar e Marcelo)



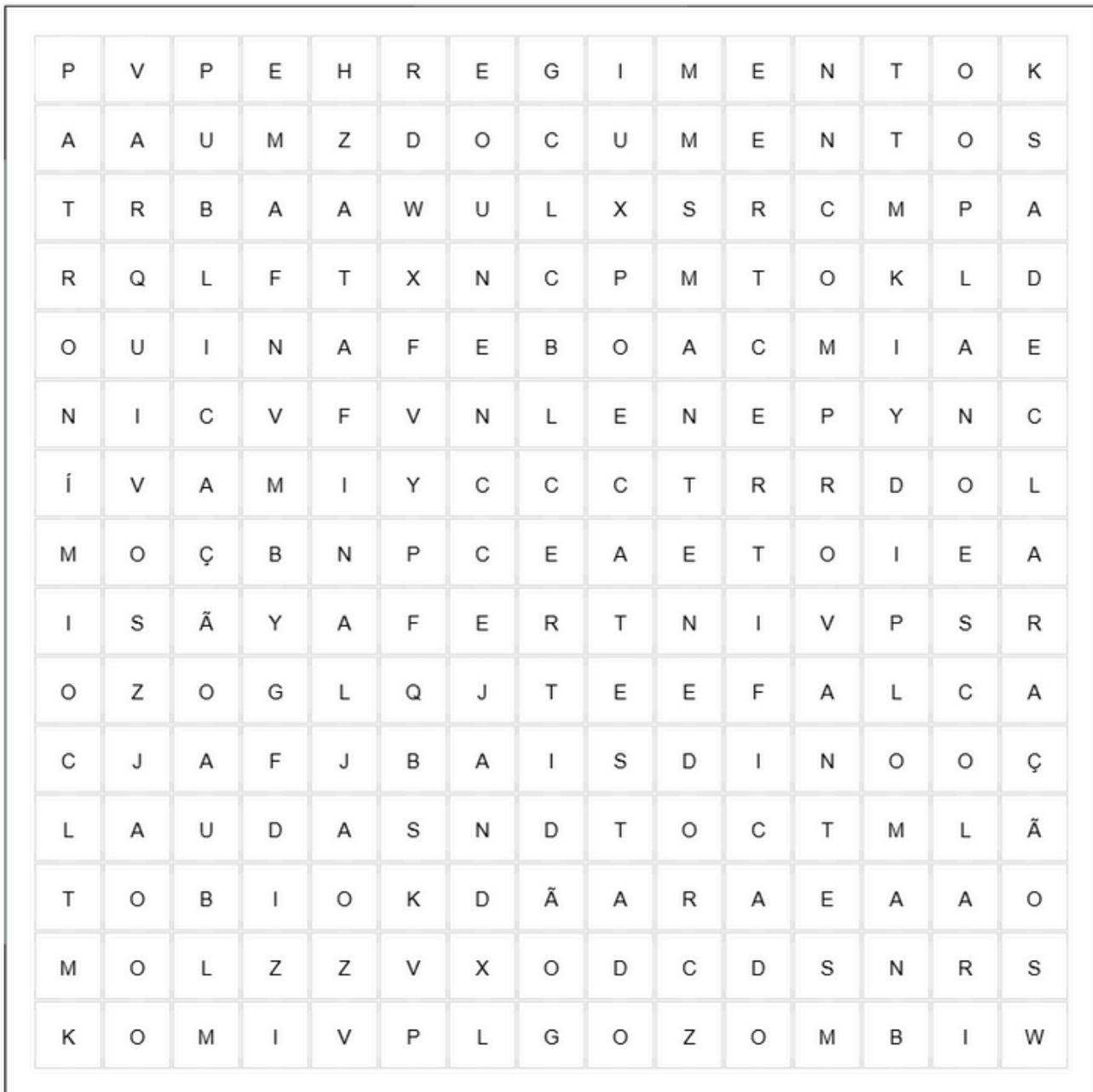
À esquerda : Soraya, Célio e Priscila.

Especial agradecimento

“Especial agradecimento ao colaborador Célio, pela valorosa ajuda no arquivo morto, nos momentos mais difíceis, quando a falta de funcionários era nossa realidade. Um amigo, cuja passagem foi rápida, mas que deixou saudades”.

PALAVRAS CRUZADAS

TEMA
Ações do NVE / CIE



As palavras podem estar escondidas horizontalmente ou verticalmente.

ARQUIVOS	ATAFINAL
ATESTADO	CERTIDÃO
CERTIFICADO	COMPROVANTES
DECLARAÇÃO	DIPLOMA
DOCUMENTOS	ENCCEJA
LAUDAS	MANTENEDOR
PATRONÍMIO	PLANOESCOLAR
PUBLICAÇÃO	REGIMENTO

BOAS PRÁTICAS – NVE/CIE

Outubro/2024 – FORÇA TAREFA

...Na Alegria e na Tristeza

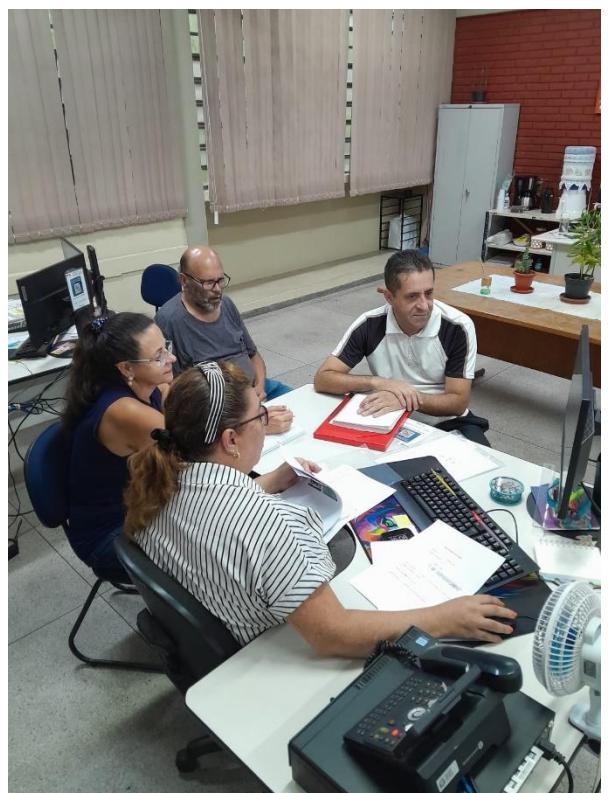
Lavagem das prateleiras do arquivo morto.



**Acolhimento dos
Funcionários Novos
A União faz a Força**



TREINAMENTO DOS NOVATOS



BOAS PRÁTICAS – NVE/CIE

Arquivo Vivo – ANTES

2º semestre/2024



Arquivo Vivo – DEPOIS

2º semestre/2024



Arquivo Morto – ANTES



Arquivo Morto – ANTES



Arquivo Morto – Em andamento

Janeiro/2025



...“Ainda há muito para ser feito, arquivismo não é fácil, enfrentamos muitos desafios, mas é possível. Basta uma equipe unida e com vontade”.

(NVE/2025 - Priscila/Soraya/Gilvânia/

João/Vera/Osmar e Marcelo)



“Especial agradecimento ao colaborador Célio, pela valorosa ajuda no arquivo morto, nos momentos mais difíceis, quando a falta de funcionários era nossa realidade. Um amigo, cuja passagem foi rápida, mas que deixou saudades”.