ERIANY DARA PEREIRA DE ARAUJO:02249575207

Assinado de forma digital por ERIANY DARA PEREIRA DE ARAUJO:02249575207
DN: c=BR, o=ICP-Brasil, ou=Secretaria da Receita Federal do Brasil - RFB, ou=RFB e-CPF A1, ou=(EM BRANCO), ou=AR ARAUJO, cn=ERIANY DARA PEREIRA DE ARAUJO:02249575207
Dados: 2017.01.30 09:58:16 -03'00'

PROJETO BÁSICO

ALIMENTAÇÃO ESCOLAR

2017

Nutricionista Responsável Ténico:
Jacirema Miranda do Carmo
CRN/7:873

PROJETO BÁSICO

1ª ETAPA : O PLANEJAMENTO

OBJETIVO DA COMPRA : Aquisição de alimentos para atender ao Programa Nacional de Alimentação Escolar.

PROGRAMA	**Nº DE ALUNOS**	**VALOR DO RECURSO R$**
PNAEP (Pré-escolar)	750	R$ 7.500,00
PNAEF (Fundamental)	1079	R$ 6.420,00
PNAEC (Creche)	149	R$ 2.980,00
PNAE (EJA)	130	R$ 780,00
PNAE AEE	17	R$ 170,00
PNAE TEMPO INTEGRAL	1624	R$ 32.480,00
TOTAL GERAL		R$ 50.330,00

PREVISÃO ORÇAMENTÁRIA ANUAL (10 PARCELAS)**: R$ 503.300,00**

Matrícula Inicial

ZONA	**Nº DE ALUNOS**
URBANA	
RURAL	
TOTAL	

Os valores repassado pela União a Estados e municípios é de R$ 0,30 por dia para cada aluno matriculado em turmas de ensino fundamental, ensino médio e educação de jovens e adultos. Pré-escola e AEE recebem o valor de R$ 0,50 por aluno. As creches e a modalidade tempo Integral recebem R$ 1,00.

- PLANEJAMENTO DE CARDÁPIOS:

PROGRAMAS: PNAE – Modalidades: Ensino Fundamental, EJA, Pré-escolar e AEE
EXERCÍCIO: 2017

ZONA URBANA E RURAL

ITEM	PREPARAÇÃO	FREQ.
1	Sopa de feijão com ovos e legumes (Caruru/Jambú/Macaxeira/Beterraba/Jerimun/Massa para sopa/Ovo de galinha/Feijão da colonia) Sob: Laranja	2
2	Macarronada(macarrão parafuso) com carne moida e legumes(alface, batata doce, cenoura)Sob: Melancia	2
3	Arroz com cheiro verde, Feijão carioquinha com charque, Carne guisada com couve e batata doce	2
4	Macarrão espaguete ao alho e óleo, Salada de legumes (jerimun,chuchu, cariru) , Frango guisado Sob: Melancia	2
5	Macarrão espaguete, Salpicão de frango com legumes (chuchu, cenoura, feijão verde) Sob: Banana	2
6	Cream cracker + Café com leite Sob: Laranja	2
7	Suco de Goiaba com beterraba + bolacha maria	2
8	Suco de cajú + Pão doce	2
9	Arroz com galinha (arroz, frango desfiado, cenoura, feijão verde, cheiro verde)	2
10	Bolacha doce e Suco de cajú. Sob: Melancia	2
Total		**20**

Cardápio elaborado pela nutricionista responsável técnica do Municipio.

PROGRAMAS: PNAE, Modalidade - Tempo Integral
EXERCÍCIO: 2017

ZONA URBANA E RURAL

ITEM	PREPARAÇÃO – LANCHE MANHA E TARDE	FREQ.
1	Suco de Goiaba com beterraba + Pão com margarina	2
2	Suco de cajú + Bolo de milho	2
3	Mingau de aveia	2
4	Mingau de arroz	2
5	Suco de Cajú com Bolacha Maisena	2
6	Suco de Acerola com Bolacha Maria	2
7	Suco de Goiaba + Bolacha Salgada(Cream Cracker)	2
8	Café com leite + Tapioquinha com margarina	2
9	Suco de abacaxi com hortelã + Biscoito de leite	2
10	Suco de Cajú + pão de abóbora (doce)	2
Total		**20**
ITEM	**PREPARAÇÃO - ALMOÇO**	**FREQ.**
1	Sopa de feijão com carne e legumes (Caruru/Jambú/Macaxeira/Beterraba/Jerimun/Macarrão parafuso/ Carne moida/Feijão da colonia) Sob: Laranja	2
2	Macarronada (macarrão parafuso) com carne moida e legumes (cariru, batata doce, cheiro verde)	2
3	Arroz, Feijão com Legumes(jerimun/Chuchu/Carirú) e ovo cozido. Sob: Melancia	2
4	Arroz com cheiro verde, Feijão com charque, omelete de Legumes(Cenoura/Chuchu/Carirú) .	2
5	Arroz com cheiro verde, Feijão carioquinha com charque, Picadinho com couve e batata doce. Sob: Banana	2
6	Macarrão espaguete ao alho e óleo, Salada de legumes (jerimun,chuchu, cariru) , carne assada desfiada	2
7	Macarrão espaguete, Salpicão de frango com legumes (cenoura,chuchu, feijão verde)Sob: Melancia	2
8	Arroz com galinha (arroz, frango desfiado, cenoura, feijão verde, cheiro verde). Sob: Laranja	2
9	Arroz branco, Frango ensopado com macaxeira, feijão verde, cheiro verde. Sob: Banana	2
10	Pirão escaldado, Frango cozido com jerimun, caruru e macaxeira).	2
Total		**20**

Cardápio elaborado pela nutricionista responsável técnica do Municipio.

PROGRAMAS: PNAE, Modalidade - CRECHE
EXERCÍCIO: 2017

ITEM	PREPARAÇÃO – LANCHE MANHÃ E TARDE	FREQ.
1	Suco de Goiaba com beterraba + Pão com margarina	2
2	Suco de Maracujá com couve + Bolo de milho	2
3	Batida Proteica I (Leite, mamão, Aveia e Água)	2
4	Batida Proteica II (Leite, Banana, Aveia e Água)	2
5	Suco de Cajú com Bolacha Maisena	2
6	Suco de Acerola com Bolacha Maria	2
7	Leite com Bolacha Salgada(Cream Cracker)	2
8	Leite gelado , Tapioquinha com margarina	2
9	Mingau de aveia	2
10	Mingau de arroz com tapioca	2
Total		**20**
ITEM	**PREPARAÇÃO – ALMOÇO E JANTAR**	**FREQ.**
1	Sopa de feijão com carne e legumes (Caruru/Jambú/Macaxeira/Beterraba/Jerimun/Macarrão parafuso/Carne moida/Feijão da colonia) Sob: Laranja	2
2	Macarronada com carne moida (macarrão parafuso), Salada de feijão com legumes (jerimun, chuchu, feijão verde)	2
3	Arroz, Feijão com Legumes(Cenoura/Chuchu/Carirú) e ovo cozido. Sob: Melancia	2
4	Arroz com cheiro verde, Feijão com charque, omelete de Legumes(Cenoura/Chuchu/Carirú) .	2
5	Arroz com cheiro verde, Feijão carioquinha com charque, Carne guisada com couve e batata doce. Sob: Banana	2
6	Macarrão espaguete ao alho e óleo, Salada de legumes (cenoura,chuchu, alface) com feijão da colonia, carne assada desfiada	2
7	Macarrão espaguete, Salpicão de frango com legumes Sob: Tangerina	2
8	Arroz com galinha (arroz, frango desfiado, cenoura, feijão verde, cheiro verde). Sob: Laranja	2
9	Arroz branco, Frango ensopado com cenoura, feijão verde, cheiro verde). Sob: Melancia	2
10	Pirão escaldado, Frango cozido com jerimun, caruru e macaxeira).	2
Total		**20**

Cardápio elaborado pela nutricionista responsável técnica do Municipio.

- MÉTODO AVALIATIVO DE ACEITAÇÃO DOS CARDÁPIOS REFERENTES A OFERTA DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR:

RESTO X INGESTÃO

Este método terá por objetivo avaliar a aceitação dos alunos em relação aos cardápios oferecidos no ano de 2017.

JUSTIFICATIVA PARA AQUISIÇÃO DOS GÊNEROS

Os cardápios sugeridos foram submetidos a aprovação do CAE- Conselho Municipal de Alimentação Escolar e Secretário Municipal de Educação, tendo por base as preferências e hábitos alimentares dos estudantes, bem como a disponibilidade agrícola do município, faixa etária dos escolares e ainda a realidade das unidades escolares, ou seja, se dispõem ou não de energia elétrica, freezer, liquidificador, condições de acesso, etc.

2ª ETAPA : A COMPRA

De posse da Pauta o setor responsável pela compra elabora o edital de licitação e chamada pública, e em seguida realiza a abertura do processo licitatório para concretização da compra.

3ª ETAPA : RECEBIMENTO DE ALIMENTOS

O Controle de qualidade é feito com base no Termo de Compromisso firmado entre a Prefeitura e o FNDE. Devem ser encaminhadas uma cópia para a Vigilância Sanitária e uma cópia para o CAE.

4ª ETAPA : LIQUIDAÇÃO DAS DESPESAS

Consiste na autorização de pagamento ao credor, após comprovação do recebimento da mercadoria conforme especificações.

5ª ETAPA : ARMAZENAMENTO, DISTRIBUIÇÃO E OFERTA

1º RECEBIMENTO E TRANSPORTE DOS ALIMENTOS

✓ Verificar se o alimento recebido não está com o prazo de validade vencido;
✓ Verificar as condições das embalagens. Elas não devem estar furadas, rasgadas, estufadas, amassadas, enferrujadas ou com qualquer outro tipo de alteração;
✓ Verificar se o alimento apresenta carcterísticas visuais adequadas, como por exemplo: cor, cheiro, etc.
✓ Verificar se o veículo que transporta os alimentos é exclusivo para esse fim e, ainda, se está limpo;
✓ Verificar se o veículo que transporta alimentos perecíveis , como por exemplo, carnes, frango, tem condições adequadas de refrigeração e limpeza.

No ato do recebimento, os alimentos devem passar por uma seleção, descartando-se os que não estiverem adequados para o consumo. Caso seja constatada alguma irregularidade em relação aos itens acima descritos os alimentos não deverão ser recebidos: deve-se solicitar ao fornecedor a troca imediata dos produtos. Caso o mesmo se negue a efetuar a troca, o pagamento não deverá ser efetuado e outras penalidades poderão ser aplicadas até que o problema seja sanado.

As embalagens, como caixas de madeira, sacos de papéis e caixas de papelão, devem ser descartadas, para evitar a presença de pragas no estoque.

2º ARMAZENAMENTO

- ARMAZENAMENTO SECO (ESTOQUE)

✓ O local para o armazenamento deve ter espaço físico suficiente para guardar os alimentos;
✓ O local para o armazenamento deve ter iluminação e ventilação adequados, janelas com telas e portas com proteção;
✓ Verifique se existem armários, estantes e prateleiras para armazenar os gêneros alimentícios. Os armários não podem ser de madeira, pois contaminam os alimentos e atraem pragas como baratas e ratos.

✓ No local, não pode existir a presença de animais nem vestígios deles (fezes, penas, pêlos, etc.);
✓ Os materiais de limpeza devem ser armazenados em local separado dos gêneros alimentícios, ou seja, os materiais de limpeza não podem ficar no mesmo depósito dos alimentos;
✓ verifique se os alimentos são separados por grupos: arroz, macarrão, farinha, etc.
✓ Verifique se existe espaço entre as pilhas de alimentos, para facilitar a ventilação adequada;
✓ Os gêneros alimentícios não podem ser ser armazenados em contato com o chão;
✓ Verifique se não há alimentos vencidos. Caso haja, procure a pessoa responsável por organizar os produtos no local do armazenamento e informe a Vigilância Sanitária local, para as providências devidas;
✓ Verifique se os produtos com data de fabricação mais antiga são armazenados à frente dos mais novos;
✓ Verifique se os produtos enlatados, depois de abertos, são colocados em recipientes de vidro ou plástico com tampa e guardados na geladeira.

- ARMAZENAMENTO FRIO (FREEZER, GELADEIRAS)

✓ O freezer e a geladeira devem ser mantidos limpos, organizados e conservados;
✓ Verifique se o equipamento está regulado na temperatura certa. Por exemplo, o freezer não pode estar descongelado se não estiver desligado da tomada;
✓ Observe se as embalagens não estão furadas, rasgadas ou amassadas;

No quadro a seguir, observamos algumas definições que poderão auxiliar o armazenamento dos alimentos. Vejamos:

Alimentos	Definição	Exemplos
Perecíveis	São todos os alimentos que estragam com muita facilidade e, por este motivo, devem ser guardados na geladeira ou freezer.	Peixes, carnes, leite e seus derivados, verduras, legumes e algumas frutas, sucos naturais.
Semi-perecíveis	São os alimentos que não se estragam com tanta facilidade como os perecíveis e não precisam ser guardados na geladeira.	Ovos, algumas frutas e alguns legumes.
Não- perecíveis	São os alimentos que podem ser armazenados fora da geladeira e do freezer por um determinado tempo. Precisam sempre de lugares secos e ventilados para serem guardados	Feijão, arroz, farinhas e macarrão.

3º A HIGIENE PESSOAL DOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS

Os manipuladores devem seguir regras de higiene, de acordo com as exigências legais (exemplo: manter as unhas limpas,cortadas e sem esmaltes, os cabelos protegidos com touca ou boné, etc) ao armazenarem, prepararem e servirem os alimentos com o objetivo de oferecerem alimentos seguros e saudáveis ao estudantes, evitando a ocorrência de doenças provocadas pelo consumo de alimentos contaminados.

6ª ETAPA: COMPOSIÇÃO DA PAUTA ALIMENTAR

Atualmente os gêneros que fazem parte da pauta são os seguintes:

	PRODUTOS	UND
1	Açúcar	Kg
2	Café em Pó	Kg
3	Margarina vegetal	Kg
4	Óleo de Soja	L
5	Sal refinado, Iodado	Kg
6	Arroz parboilizado	Kg
7	Arroz branco	Kg
8	Feijão carioquinha	Kg
9	Vinagre	L
10	Aveia em flocos	Kg
11	Charque	Kg
12	Macarrão Parafuso	Kg
13	Molho de Tomate	Kg
14	Bolacha Cream Cracker	Kg
15	Bolacha Maisena	Kg
16	Bolacha Maria	Kg
17	Bolacha Leite	Kg
18	Carne Moida	Kg
19	Carne em cubos (paleta ou agulha)	Kg
20	Frango inteiro	Kg

21	Frango (Peito sem osso)	Kg
22	Pão massa fina	Kg
23	Bolo de milho	Kg
24	Leite em Pó	Kg
25	Macarrão Espaguete	Kg
26	Alho inteiro	Kg
27	Suco Concentrado Acerola	L
28	Suco Concentrado Abacaxi	L
29	Suco Concentrado Cajú	L
30	Suco Concentrado Goiaba	L
31	Suco Concentrado Maracujá	L
32	Cebola	Kg
	AGRICULTURA FAMILIAR	
1	Jerimun in natura	Kg
2	Alface in natura	Kg
3	Pão abóbora (massa fina)	Kg
4	Banana prata in natura	Kg
5	Beterraba	Kg
6	Cenoura	Kg
7	Cheiro Verde	Kg
8	Jambú	Kg
10	Colorau em pó OU LÍQUIDO	L
11	Feijão da colônia	Kg
12	Batata doce	Kg
13	Feijão verde	Kg
14	Goma de tapioca	Kg
15	Tangerina regional	Kg
16	Hortelã	Kg
17	Cariru	Kg
18	Chuchu	Kg
19	Couve	Kg
20	Macaxeira	Kg
21	Mamão	Kg
22	Melancia	Kg
23	Farinha de mandioca, média	Kg
24	Farinha de tapioca	Kg
25	Laranja pêra	Kg
26	Ovo de Galinha	UND
27	Pimentinha verde	Kg

7ª ETAPA: CONTROLE DE QUALIDADE DOS ALIMENTOS

Os gêneros alimentícios adquiridos pela PMSB, antes de serem distribuídos as escolas, são conferidos, sendo verificados alguns aspectos, tais como: a composição química dos alimentos, características sensoriais (sabor, cor, odor, aparência e textura), contaminação por microorganismos, toxinas ou agentes estranhos (ácaros, insetos, pêlos de roedores, presença de metais), umidade, etc.

Em caso de não conformidades a substituição do produto é solicitada ao fornecedor. Com estes cuidados, a PMSB, através da Secretaria Municipal de Educação, visa garantir a sanidade e a qualidade dos gêneros por ela distribuídos, atendendo aos requisitos básicos para uma alimentação saudável.

8ª ETAPA: ARMAZENAMENTO NA ESCOLA

A Escola deve manter o seu depósito de acordo com o seguinte:
a. localizar-se próximo à cozinha e longe dos sanitários;
b. ser arejado, seco, claro, protegido do sol e da luz direta sobre os alimentos . As janelas, preferencialmente, devem ser teladas;
c. manter as paredes limpas e preferencialmente em cor clara;
d. guardar os alimentos em prateleira, deixando um espaço de 20 cm abaixo e entre as prateleiras para evitar umidade, contaminação dos alimentos, bem como facilitar a limpeza;
e. agrupar todos os alimentos iguais num mesmo local da prateleira;
f. colocar na frente os alimentos com o menor prazo de validade, para que sejam usados em primeiro lugar;
g. separar produtos formulados doces e salgados em prateleiras distantes, para que estes alimentos não alterem o sabor e odor entre si e dos demais;
h. nunca armazenar no mesmo local produtos de limpeza e inseticidas, para que os alimentos não se contaminem, nem adquiram o cheiro e gosto característico destes, tornando-se impróprios para o consumo;
i. antes de armazenar os gêneros de nova remessa no depósito, deve-se promover uma limpeza geral, dedetização e os reparos necessários. No caso dos alimentos que já se encontram no depósito, tomar muito cuidado no uso de inseticidas. Estes podem contaminar o alimento mesmo com as embalagens fechadas. Jamais pulverize o inseticida diretamente sobre o alimento. Em caso de ratos, dar preferência ao uso de ratoeiras;
j. nunca deixar gêneros diretamente no chão. Além do problema de umidade, há maior probabilidade de contaminação do produto.

9ª ETAPA: ELABORAÇÃO DE CARDÁPIOS

Deve-se observar o seguinte:
a. a sugestão de cardápio encaminhado pela nutricionista responsável;
b. os gêneros disponíveis;
c. a variedade dos cardápios;
d. a variedade dos alimentos utilizados;

e. os prazos de validade dos gêneros, utilizando primeiramente aqueles com menor validade;
f. a média de alunos que consomem efetivamente a merenda, e
g. o per capita do produto (consta da Guia de Remessa da Escola).

10ª ETAPA: REMANEJAMENTO

Sempre que houver necessidade, seja por excesso ou falta de gêneros, a direção da escola deve providenciar o remanejamento de gêneros, junto a nutricionista responsável.
O CAE, bem como a nutricionista responsável do Programa através de supervisões periódicas às escolas, deve estar atenta ao consumo e validade dos gêneros. Por outro lado, as escolas devem programar-se sistematicamente quanto ao período de utilização dos mesmos. Sempre que não houver tempo hábil para o consumo de determinado gênero no prazo de validade previsto, a direção da escola deve comunicar imediatamente a coordenação para providenciar o remanejamento imediato, para que não haja desperdício de alimentos.

Deve-se lembrar, ainda, que o remanejamento só poderá ser efetuado com produtos dentro da validade e aptos para o consumo.

11ª ETAPA: ACOMPANHAMENTO DO PROGRAMA NA ESCOLA

Como mecanismo de controle, acompanhamento e avaliação do Programa Alimentação Escolar, o CAE, juntamente com a nutricionista responsável do Programa devem efetuar orientações e assessoramento permanente às escolas (diretores e merendeiras), através de visitas de supervisão ou solicitações feitas pelas escolas.
A escola por sua vez, deve registrar o seu dia a dia em forma de relatório, que deverá servir como instrumento de controle e avaliação da execução do Programa nas escolas, bem como da utilização adequada dos alimentos e necessidade de ajustes no número de alunos inscritos no programa.

12ª ETAPA: OPERACIONALIZAÇÃO DO PROGRAMA NA ESCOLA

1. A cozinha/cantina escolar e o depósito da merenda, são restritos às merendeiras e auxiliares. Desta forma, está proibida a circulação de alunos e demais funcionários neste local;
2. As merendeiras e auxiliares deverão usar diariamente uniforme completo (avental, preferencialmente em cor clara, protetor de cabelos (rede, touca, lenço, etc) e sapatos fechados;
3. A atribuição da merendeira será preparar e servir a alimentação dos alunos com zelo e os cuidados de higiene necessários;
4. Os professores e funcionários da escola, poderão alimentar-se apenas se houver sobra de alimentos, lembrando que os alimentos são destinados prioritariamente aos alunos, não devendo existir cardápios diferenciados para os professores;
5. Organize seu depósito de tal forma a ter um perfeito controle da validade dos gêneros. Priorize o preparo dos gêneros com menor data de validade;
6. O depósito dos gêneros alimentícios deve ser exclusivo, ou seja, não podem ser guardados no mesmo local materiais de limpeza, expediente, esportivos ou outros;

7. Os alimentos devem ser protegidos do sol e da luz direta. É recomendado que as janelas do depósito e cozinha (e refeitório, se for o caso), sejam teladas;
8. Agrupar os alimentos iguais num mesmo local da prateleira;
9. Antes de armazenar os gêneros de nova remessa no depósito, promover uma limpeza geral, dedetização e os reparos necessários;
10. Nunca deixar gêneros diretamente no chão. Além do problema de umidade, há maior probabilidade de contaminação dos produtos;
11. Abrir apenas as embalagens para o consumo do dia, guardando-as fechadas quando não utilizadas totalmente;
12. Controlar as condições higiênico-sanitárias do depósito, verificando periodicamente as condições dos produtos;
13. Utilizar os gêneros alimentícios dentro do prazo de validade determinado pelo fabricante. Para tanto, deve ser observada, rigorosamente, a data de vencimento de cada produto.

PREFEITURA DE
SANTA BÁRBARA
VALORIZANDO NOSSA GENTE

ANEXO II – TERMO DE COMPROMISSO

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
FUNDO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO DA EDUCAÇÃO

TERMO DE COMPROMISSO

Eu, xxxxxxxxxxxxxxxx, brasileiro, solteiro, portador do CPF nº_____, carteira de identidade nº _____,expedida pelo/a_____UF_____, residente e domiciliado à Av./Rua_____ _____, nº_____, Bairro_____, na cidade de _____ _____, UF_____, Prefeito do Município de Santa Bárbara do Pará, PARÁ, no uso das atribuições legais que me foram conferidas e sob as penalidades da lei, assumo perante o Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação/FNDE, o compromisso de:

I – determinar que a Secretaria ou Departamento de Saúde, ou órgão similar deste município, exerça a inspeção sanitária dos alimentos utilizados no Programa Nacional de Alimentação Escolar neste município, conforme previsto no caput do art. 11 da Resolução 38/2004 do FNDE/CD.

II – autorizar que a Secretaria ou Departamento de Saúde, ou órgão similar deste município, estabeleça parceria com a Secretaria de Saúde do Estado, ou órgão similar, para auxiliar no cumprimento dessa atribuição.

_____
Local e Dta

_____
Nome, assinatura e carimbo do dirigente da Entidade Executora

ANEXO III– TERMO DE COMPROMISSO

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
FUNDO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO DA EDUCAÇÃO

TERMO DE COMPROMISSO

Eu, _____ _____, _____, nacionalidade_____, estado civil_____, portador do CPF nº_____, carteira de identidade nº _____, expedida pelo/a_____UF_____, residente e domiciliado à Av./Rua_____ _____, nº_____, Bairro_____, na cidade de _____ _____, UF_____, Secretário Municipal Educação_____, no uso das atribuições legais que me foram conferidas e sob as penalidades da lei, assumo perante o Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação/FNDE, o compromisso de determinar que a Secretaria de Educação estabeleça parceria com a Secretaria de Saúde do Município para realizar a inspeção sanitária dos alimentos utilizados no Programa Nacional de Alimentação Escolar nas escolas de sua rede, conforme previsto no caput do Art. 11 da Resolução 38/2004 do FNDE/CD.

_____
Local e Dta

_____
Nome, assinatura e carimbo do dirigente da Secretaria de Educação