


## CURRÍCULO DA CIDADE



**EDUCAÇÃO  
ALIMENTAR  
E NUTRICIONAL**

**ORIENTAÇÕES PEDAGÓGICAS**



**CIDADE DE  
SÃO PAULO**  
EDUCAÇÃO

**PREFEITURA DA CIDADE DE SÃO PAULO**

**Ricardo Nunes**

*Prefeito*

**SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO**

**Fernando Padula**

*Secretário Municipal de Educação*

**Malde Vilas Bôas**

*Secretária Executiva de Educação*

**Bruno Lopes Correia**

*Secretário Adjunto de Educação*

**Omar Cassim Neto**

*Chefe de Gabinete*

**Suell Mondini**

*Chefe da Assessoria de Articulação*

*das Diretorias Regionais de Educação - DREs*

Secretaria Municipal de Educação de São Paulo

**CURRÍCULO DA CIDADE**

**EDUCAÇÃO**

**ALIMENTAR**

**E NUTRICIONAL**

**ORIENTAÇÕES PEDAGÓGICAS**

São Paulo | 2024

#### COORDENADORIA PEDAGÓGICA - COPED

Simone Aparecida Machado - *Coordenadora*

#### COORDENADORIA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - CODAE

Leonardo Spicacci Campos - *Coordenador*

#### DIVISÃO DE EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL - DIEDAN

Renato Gil Carneiro dos Santos - *Diretor*

#### EQUIPE TÉCNICA - DIEDAN

Alex Wilson da Silva Fonseca  
Andrea Wang Catalani  
Ariel Regina da Silva Soares  
Clodoaldo Gomes Alencar Junior  
Isabela Sanchez  
Katiane Costa Paiva Simone  
Mirena Boklis Berer  
Rosângela Maria dos Santos  
Roseli Zampiroli Berkovits  
Vanessa Araújo Dias  
Vitor Cristian Maciel Gomes  
Viviane Ferri Ross Perucha

#### COORDENAÇÃO E ELABORAÇÃO DE TEXTO

Alex Wilson da Silva Fonseca  
Clodoaldo Gomes Alencar Junior  
Vanessa Araújo Dias  
Vitor de Matos Nascimento

#### GRUPO DE TRABALHO ORIENTAÇÕES PEDAGÓGICAS: EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL

(*Consultivo, Escritor e Revisor*)

Alex Wilson da Silva Fonseca  
Ana Clara de Oliveira Cruz  
Ana Erika Vieira Bezerra do Nascimento  
Ana Paula Figueiredo Marques Strumillo  
Andrea de Faria Souza  
Bianca Alberto Gomes da Costa  
Carla Soares Mota  
Cassia Christina Baptista  
Clodoaldo Gomes Alencar Junior  
Daniela Agostinho  
Fabiana França Barbosa  
Fabiana Lopes Laurito  
Isabela da Conceição Silva Iagallo  
Isabela Sanchez  
José Ivanildo Ferreira dos Santos  
Keli Cristina Correia  
Luciana Xavier Ferreira  
Maíra Ladeia Rodrigues Curti  
Manuela Francisco Barreiro  
Maria Aparecida de Souza Santos

Matilde Aparecida da Silva Franco Campanha

Patrícia de Freitas Ferreira

Patrícia Lucena da Silva

Renato Gil Carneiro dos Santos

Rose de Castro Barros

Sandra Francisco

Sara Leticia Martiniano da Silva Alves

Silvana Aparecida Cipulla de Godoy

Thellma Figueiredo de Souza

Vanessa Araujo Dias

Vanessa de Lucca Lopes

Vitor de Matos Nascimento

#### CONSULTORIA

Daniela Bicalho Alvarez - *visitas às Unidades Educacionais e elaboração de produtos de apoio à escrita*

Flavia Schwartzman - *elaboração de produtos de apoio à escrita e formações sobre o material*

Maria Claudia Alves de Santana Regis - *visitas às Unidades Educacionais e elaboração de produtos de apoio à escrita*

#### LEITORES CRÍTICOS

Andreia Cristina Marin - *SME/COPEP/DIEJA*

Ana Maria Cervato-Mancuso - *Professora associada aposentada USP*

Andreia Cristina Marin - *SME/COPEP/DIEJA*

Fernanda Lourenço de Menezes - *Analista de Saúde Responsável Técnica - SME/CODAE*

Lígia Cardoso dos Reis - *Analista de Saúde SME/CODAE/DINUTRE*

Lisandra Paes - *SME/COPEP/DIEFEM/Ensino Médio*

Maria Cristina Rodrigues - *SME/COPEP/DC*

Marineusa Medeiros da Silva - *SME/COPEP/DIEE*

Rafael Fernando da Silva Santos Fitipaldi - *SME/COPEP/DC*

Walkiria de Oliveira Rigolon - *Professora e pesquisadora*

#### UNESCO BRASIL

#### COORDENAÇÃO TÉCNICA DA REPRESENTAÇÃO DA UNESCO NO BRASIL

Marlova Jovchelovitch Noleto (Diretora e Representante)

Maria Rebeca Otero Gomes (Coordenadora do Setor de Educação)

#### REVISÃO TÉCNICA DA UNESCO NO BRASIL

Maria Rehder (Oficial de projetos)

#### CONSULTORIA TÉCNICA DA UNESCO NO BRASIL

Edneia Oliveira

Esta publicação tem a cooperação da UNESCO e da Secretaria Municipal de Educação de São Paulo no âmbito da parceria PRODOC 914BRZ1147, cujo objetivo é fortalecer a governança da Educação no Município de São Paulo por meio de ações de inovações à qualidade educativa e à gestão democrática.

As indicações de nomes e a apresentação do material ao longo deste documento não implicam a manifestação de qualquer opinião por parte da UNESCO a respeito da condição jurídica de qualquer país, território, cidade, região ou de suas autoridades, tampouco da delimitação de suas fronteiras ou limites.

As ideias e opiniões expressas nesta publicação são as dos autores e não refletem obrigatoriamente as da UNESCO nem comprometem a Organização.

#### Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)

São Paulo (SP). Secretaria Municipal de Educação. Coordenadoria de Alimentação Escolar.

Currículo da cidade : educação alimentar e nutricional : orientações pedagógicas. – São Paulo : SME / COPEP, 2024.

216 p. : il.

#### Bibliografia

1. Nutrição escolar. 2. Educação alimentar. 3. Educação – Currículos. I. Título.

CDD 371.716



Qualquer parte desta publicação poderá ser compartilhada (cópia e redistribuição do material em qualquer suporte ou formato) e adaptada (remix, transformação e criação a partir do material para fins não comerciais), desde que seja atribuído crédito apropriadamente, indicando quais mudanças foram feitas na obra. Direitos de imagem, de privacidade ou direitos morais podem limitar o uso do material, pois necessitam de autorizações para o uso pretendido.

A Secretaria Municipal de Educação de São Paulo, em conformidade à Lei nº 9.610/1998, reconhece a especial proteção aos direitos autorais, mediante autorização prévia e expressa do detentor da obra. No caso de eventuais desconformidades, reitera o compromisso de diligentemente corrigir inadequações.

Consulte material disponibilizado em [educacao.sme.prefeitura.sp.gov.br](http://educacao.sme.prefeitura.sp.gov.br)

# APRESENTAÇÃO

Às educadoras e aos educadores que nos dão a alegria de ler estas “Orientações Pedagógicas para Educação Alimentar e Nutricional”, fazemos um convite para trilharmos um percurso de reflexões sobre esse tema nas nossas Unidades Educacionais.

A alimentação escolar atravessa o tempo e se consolida na sociedade brasileira como direito fundamental de bebês, crianças e estudantes. Imbuída de sentidos e significados sociais, é constitutiva da cultura alimentar na escola. Assim, a organização escolar, os fazeres pedagógicos, bem como a construção de identidades, histórias e memórias dos bebês, crianças e estudantes estão presentes nas práticas alimentares nas Unidades Educacionais. Dessa forma, a Educação Alimentar e Nutricional emerge como estratégia potente para pensar a Política Municipal de Educação e a formação integral dos cidadãos.

Anualmente, realizamos pesquisa com os gestores das Unidades Educacionais sobre as práticas educativas em alimentação e nutrição na Rede. Os resultados de 2023 indicam que as práticas de Educação Alimentar e Nutricional estão presentes no cotidiano das Unidades Educacionais. Contudo, observamos que estas ações podem ser potencializadas em alinhamento ao “Currículo da Cidade” ao “Marco de Referência de Educação Alimentar e Nutricional para as Políticas Públicas” e as diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar. Para auxiliar nessa tarefa, este documento foi, então, tecido com diferentes mãos e de forma colaborativa.

Primeiramente, constituímos um Grupo de Trabalho com representantes da Secretaria Municipal de Educação, incluindo formadores das Divisões Pedagógicas das 13 Diretorias Regionais de Educação da Cidade de São Paulo, nutricionistas e educadores da Coordenadoria de Alimentação Escolar, representantes de núcleos da Coordenadoria Pedagógica, da Coordenadoria de Gestão e Organização Educacional e Coordenadoria dos Centros Educacionais Unificados.

Contamos, ainda, com o termo de cooperação técnica firmado entre a Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura e a Secretaria Municipal da Educação. Existente desde 2014, esse termo objetiva contratações de consultorias especializadas para contribuir e apoiar as ações junto às Unidades Educacionais das diversas modalidades e etapas de ensino: Educação Infantil (CEI, EMEI, CEMEI); Escolas Municipais de Ensino Fundamental; Escolas

Municipais de Ensino Fundamental e Médio; Centros Integrados de Educação de Jovens e Adultos; Centros de Educação e Cultura Indígena; e Escolas Municipais de Educação Bilíngue para Surdos, em todas as Diretorias Regionais de Educação.

As consultoras contratadas pelo acordo de cooperação apoiaram a escrita deste material, visitaram Unidades com o intuito de acompanhar práticas pedagógicas já existentes na Rede e realizaram a escuta dos diferentes atores, identificando as potências e os caminhos possíveis para o trabalho na perspectiva da Educação Alimentar e Nutricional.

Agora, então, a Rede Municipal de Ensino de São Paulo passa a contar com orientações pedagógicas específicas para a Educação Alimentar e Nutricional vinculadas ao “Currículo da Cidade” (São Paulo, 2017, 2019, 2021, 2022) para todas as etapas e modalidades de ensino da educação básica do município, assim como aconteceu com: “Currículo da Cidade: povos indígenas: orientações pedagógicas” (São Paulo, 2019); “Currículo da Cidade: povos migrantes: orientações pedagógicas” (São Paulo, 2021); “Currículo da Cidade: educação antirracista: povos afro-brasileiros” (São Paulo, 2022) e “Currículo da Cidade: educação ambiental: orientações pedagógicas” (São Paulo, 2023). Consideramos, portanto, que este documento se insere no percurso de histórias, experiências, vivências e produção de conhecimentos da Rede.

Para isso, buscamos ampliar concepções e princípios presentes na “Orientação Normativa de Educação Alimentar e Nutricional para Educação Infantil”, publicada em 2020, reconhecendo a importância da continuidade das práticas em Educação Alimentar e Nutricional na Rede. Diante disso, estruturamos estas Orientações da seguinte forma:

Em **Primeiras Palavras**, introduzimos o conceito de Educação Alimentar e Nutricional, contextualizando o tema ao “Currículo da Cidade” e à realidade das Unidades Educacionais de São Paulo.

Na **Parte 1 – Pilares da Educação Alimentar e Nutricional** - pautamos a Educação Alimentar e Nutricional na relação entre educação, saúde e alimentação. Elucidamos, assim, a diretriz educacional para qualificar as práticas de Educação Alimentar e Nutricional na Rede Municipal de Ensino de São Paulo. Convidamos, também, para reflexões acerca do papel da comunidade escolar na promoção e proteção do Direito Humano à Alimentação Adequada e na defesa de Políticas Públicas promotoras da saúde e da Segurança Alimentar e Nutricional.

Na **Parte 2 – Ambientes alimentares e o Programa de Alimentação Escolar de São Paulo** - convidamos para reflexões acerca dos espaços como ambientes promotores de práticas alimentares saudáveis, autônomas e voluntárias.

Na **Parte 3 – Educação Alimentar e Nutricional é currículo** – apresentamos interfaces da Educação Alimentar e Nutricional com as outras Orientações Pedagógicas, a Educação Especial, a Educação Infantil, o Ensino Fundamental, o Ensino Médio e a Educação de Jovens e Adultos.

Na **Parte 4 – Planejamento em educação alimentar e nutricional - EAN** - destacamos caminhos possíveis a serem trilhados antes, durante e após a realização das práticas de Educação Alimentar e Nutricional, ressaltando a importância do planejamento para a intencionalidade pedagógica também dessas práticas.

Ao longo do material, apresentamos ainda práticas inspiradoras de Educação Alimentar e Nutricional identificadas na Rede. Oferecemos, assim, oportunidades de aprendizagens e de reconhecimento a partir dos caminhos trilhados.

Nosso intuito é que esta publicação seja uma aliada nos estudos sobre alimentação e nutrição nos momentos coletivos de formação, planejamento e replanejamento dos Projetos Político-Pedagógicos. Assim, objetivamos repensar e refazer caminhos ao educar e criar possibilidades de aprendizagens que fortaleçam o “Currículo da Cidade” para qualificar as práticas em Educação Alimentar e Nutricional, suscitar novas propostas e dar um sabor diferente ao cotidiano de bebês, crianças, estudantes e educadoras(es).

***Divisão de Educação Alimentar e Nutricional  
CODAE | SME***



# SUMÁRIO

## **PRIMEIRAS PALAVRAS ..... 10**

**Alimentação é prática social e parte do processo de aprendizagem ..... 21**

## **PARTE 1 - PILARES DA EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL ..... 26**

**Alimentação Adequada e Saudável ..... 28**

**Programa Nacional de Alimentação Escolar ..... 31**

**A Educação Alimentar e Nutricional no Programa de Alimentação Escolar ..... 33**

**Atores sociais..... 38**

Bebês, crianças, estudantes, familiares e responsáveis.....39

Gestoras(es) e Professoras(es)..... 40

Nutricionistas .....42

Cozinheiras(os) .....43

Mães Guardiãs da Alimentação Escolar - GAEs, Auxiliares Técnicos de Educação - ATEs  
e Auxiliares de Vida Escolar - AVEs..... 44

Agricultores .....45

Conselho de Alimentação Escolar - CAE.....45

Parcerias.....45

**Direito Humano à Alimentação Adequada - DHAA ..... 47**

**Segurança Alimentar e Nutricional - SAN ..... 51**

**Promoção da Saúde..... 56**

**A educação na promoção de práticas alimentares saudáveis..... 59**

**Guia Alimentar para a População Brasileira (2014) ..... 61**

Guia: instrumento com potencial pedagógico ..... 64

**Guia Alimentar para Crianças Brasileiras Menores de 2 anos (2019) ..... 68**

**Bebês, crianças e estudantes com dificuldades e seletividade alimentar:  
garantia de direitos..... 69**

**Seletividade e dificuldades alimentares ..... 69**

**Prática inspiradora - EMEF Professor Josué de Castro**

**Projeto - Alimentação Saudável à luz do patrono Professor Josué de Castro ..... 74**



## **PARTE 2 - AMBIENTES ALIMENTARES E O PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DE SÃO PAULO ..... 82**

<b>Unidade Educacional: espaço educador e promotor de práticas alimentares saudáveis .....</b>	<b>90</b>
Tempo, espaço e materialidades .....	91
Cardápios .....	94
Autosserviço .....	96
Horta Pedagógica .....	100
Práticas Culinárias .....	105
<b>Prática inspiradora - CIEJA Clovis Caitano Miquelazzo</b>	
<b>Projeto - Fome, face invisível da pobreza: quem sente? Quem lucra? (2022) .....</b>	<b>110</b>

## **PARTE 3 - EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL É CURRÍCULO ..... 114**

<b>Currículo da Cidade: orientações pedagógicas .....</b>	<b>115</b>
Povos Indígenas na Educação Alimentar e Nutricional .....	117
Povos Migrantes na Educação Alimentar e Nutricional .....	120
Educação Antirracista: povos afro-brasileiros na Educação Alimentar e Nutricional .....	122
Educação Ambiental na Educação Alimentar e Nutricional .....	129
<b>Educação Alimentar e Nutricional na Educação Especial.....</b>	<b>139</b>
<b>Educação Alimentar e Nutricional: da infância ao envelhecimento .....</b>	<b>144</b>
Educação Infantil.....	144
Ensino Fundamental .....	154
Ensino Médio.....	168
Educação de Jovens e Adultos.....	175
<b>Prática inspiradora - EMEF Altino Arantes</b>	
<b>Projeto - Comida de verdade: saúde e consciência se põem à mesa! .....</b>	<b>182</b>

<b>PARTE 4 - PLANEJAMENTO EM EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL - EAN .....</b>	<b>188</b>
<b>Para pensar no planejamento em EAN .....</b>	<b>190</b>
<b>Avaliação em Educação Alimentar e Nutricional .....</b>	<b>192</b>
<b>Recursos e metodologias .....</b>	<b>194</b>
Educomunicação.....	196
Tecnologias para Aprendizagem.....	198
Sala de Leitura.....	199
<b>Prática inspiradora - EMEI Leonardo Arroyo</b>	
<b>Projeto - Ação pedagógica permanente de educação alimentar e nutricional.....</b>	<b>200</b>
<b>PALAVRAS FINAIS.....</b>	<b>204</b>
<b>REFERÊNCIAS .....</b>	<b>208</b>



# PRIMEIRAS PALAVRAS





## CONVITE À REFLEXÃO

Imaginemos uma Unidade Educacional ideal. Como ela é? O que acontece nela? O que bebês, crianças, adolescentes, jovens, adultos e pessoas idosas comem? Como é o tempo e o espaço para as refeições? Quem cozinha a alimentação ofertada? Essa alimentação é reconhecida como uma prática pedagógica? Qual é a intencionalidade pedagógica para ações e projetos, como: horta, oficina culinária e autosserviço? Nessa Unidade, a educação alimentar e nutricional é considerada currículo?

*O ato de cozinhar, por exemplo, supõe alguns saberes concernentes ao uso do fogão, como acendê-lo, como equilibrar para mais, para menos, a chama, como lidar com certos riscos, mesmo remotos, de incêndio, como harmonizar os diferentes temperos numa síntese gostosa e atraente. A prática de cozinhar vai preparando o novato, ratificando alguns daqueles saberes, retificando outros, e vai possibilitando que ele vire cozinheiro.*

*(Paulo Freire)*

Construir uma Unidade Educacional - UE justa permeia a luta por uma educação transformadora, numa perspectiva emancipatória, instaurando uma educação de qualidade social para **bebês, crianças, adolescentes, jovens, adultos e pessoas idosas**<sup>1</sup>. A partir desse propósito, o “Currículo da Cidade” tem como premissas:

- uma educação Integral;
- uma educação Inclusiva;
- uma educação para Equidade.

Assim, a educação é compreendida como processo social que se instaura na partilha da vida comum. Desta forma, não podemos pensar em uma Educação Integral, que leve em conta todas as dimensões da formação humana (cognitiva, social, física, emocional e cultural), sem pensarmos em educação alimentar e nutricional - EAN. A Política São Paulo Educadora nos auxilia nesse entendimento:

<sup>1</sup> Os termos “bebês, crianças, adolescentes, jovens, adultos e pessoas idosas” ou “bebês, crianças e estudantes” foram utilizados em referência ao público atendido na RME/SP. Nesse último caso, o termo “estudantes”, refere-se aos matriculados em todas as etapas e modalidades da RME/SP a partir do 1º ano do Ensino Fundamental, incluindo os adolescentes, jovens, adultos e pessoas idosas.



A Educação Integral não deve ser entendida como modalidade, mas uma concepção política para a qualidade social em educação na nossa cidade. Ela não se define pelo tempo de permanência, mas pela qualidade da proposta curricular, que supera a fragmentação e o foco único em conteúdos abstratos. Na perspectiva da multidimensionalidade, as propostas pedagógicas devem se organizar organicamente de maneira a reconhecer e valorizar as singularidades, a diversidade social, cultural, de gênero, religiosa, territorial, socioeconômica e linguística (São Paulo, 2020, p. 8).

Nesse sentido, salientamos que a Matriz de Saberes e os Objetivos do Desenvolvimento Sustentável - ODS - (Figuras 1 e 2) são indutores de práticas voltadas ao desenvolvimento de uma Educação Integral, impulsionando temáticas contemporâneas a serem tratadas pelas equipes das Unidades Educacionais - UEs.



Figura 1 - 5 Ps da Agenda 2030 da Organização das Nações Unidas



**MATRIZ DE SABERES**

Secretaria Municipal  
de Educação - SP



Figura 2 - Matriz de Saberes

Essas temáticas precisam fazer parte da organização do cotidiano educativo e/ou tornarem-se objetivos de aprendizagem e desenvolvimento em todos os componentes curriculares, contemplando objetos de conhecimentos transdisciplinares, com o intuito de garantir uma abordagem inclusiva e integral.

A EAN é um exemplo de temática contemporânea, uma vez que consta, por meio da Lei nº 13.666 (Brasil, 2018), na Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional como tema para além da Saúde. Ao dialogarmos e refletirmos sobre a alimentação e as práticas alimentares, nos seus aspectos sociais, culturais, políticos, ambientais e econômicos, contribuimos para uma educação alinhada aos desafios globais da atualidade e, ao mesmo tempo, contextualizada à realidade e às demandas dos indivíduos nos territórios.

Nossas discussões podem (e devem) abranger as demais temáticas contemporâneas que impactam profundamente as comunidades locais, regionais e globais, tais como:



- clima e meio ambiente;
- direitos humanos;
- desigualdades sociais e regionais;
- intolerâncias culturais e religiosas;
- vida familiar e social;
- consumo e sustentabilidade.

Nesse caminho, a EAN se alinha à educação inclusiva, pois uma alimentação adequada e saudável também é uma forma de inclusão e garantia de direito e de manutenção da vida. Por fim, a premissa da equidade, aqui entendida como um princípio de justiça, envolve, necessariamente, o planejamento de uma política de alimentação e nutrição que nos permita enfrentar, concretamente, uma importante dimensão da exclusão social.

Explicitamos, então, que a EAN que defendemos é reconhecida como estratégica para a garantia da Segurança Alimentar e Nutricional - SAN e alcance do Direito Humano à Alimentação Adequada - DHAA. A luta para garantir esses dois aspectos envolve questões complexas de caráter intersetorial e interdisciplinar. Por isso, diversas políticas públicas, programas, ações e documentos brasileiros constituem o campo da alimentação e nutrição no qual a EAN está inserida (Figura 3).

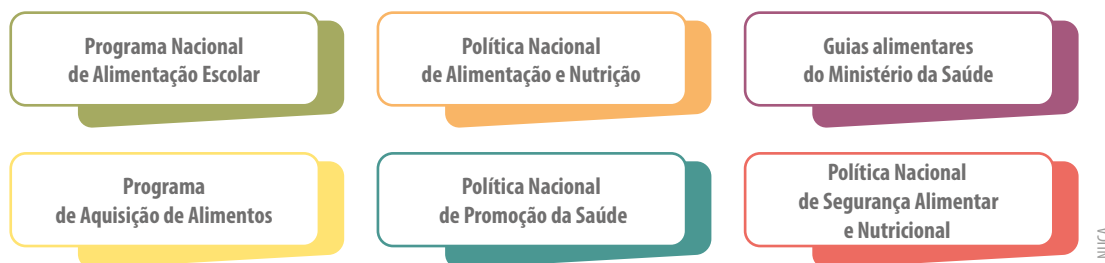


Figura 3 - Exemplos de políticas, programas, ações e documentos do campo da alimentação e nutrição no Brasil

Observamos que a EAN está na assistência social, na saúde e na educação, bem como em outros cenários de práticas. Por isso, ela está sujeita a uma lógica fragmentária que se ancora em diferentes concepções e entendimentos que repercutem nas formas de concretização das ações propostas.

Um passo importante para superar esse desafio foi dado em 2012 com o “Marco de Referência de Educação Alimentar e Nutricional







para as Políticas Públicas” (um dos nossos referenciais principais que será chamado de “Marco<sup>2</sup>”). Nesse documento, encontramos a seguinte definição:

Educação Alimentar e Nutricional, no contexto da realização do Direito Humano à Alimentação Adequada e da garantia da Segurança Alimentar e Nutricional, é um campo de conhecimento e de prática contínua e permanente, transdisciplinar, intersetorial e multiprofissional que visa promover a prática autônoma e voluntária de hábitos alimentares saudáveis. A prática da EAN deve fazer uso de abordagens e recursos educacionais problematizadores e ativos que favoreçam o diálogo junto a indivíduos e grupos populacionais, considerando todas as fases do curso da vida, etapas do sistema alimentar e as interações e significados que compõem o comportamento alimentar. (Brasil, 2012, p.23).

Esse “Marco” foi estruturado considerando o processo histórico e de renovação do campo da alimentação e nutrição no Brasil. Esse processo ampliou as discussões sobre “comer”, “alimentar” e “nutrir”, buscando superar uma perspectiva restrita aos nutrientes presentes nos alimentos e seus efeitos no corpo humano.

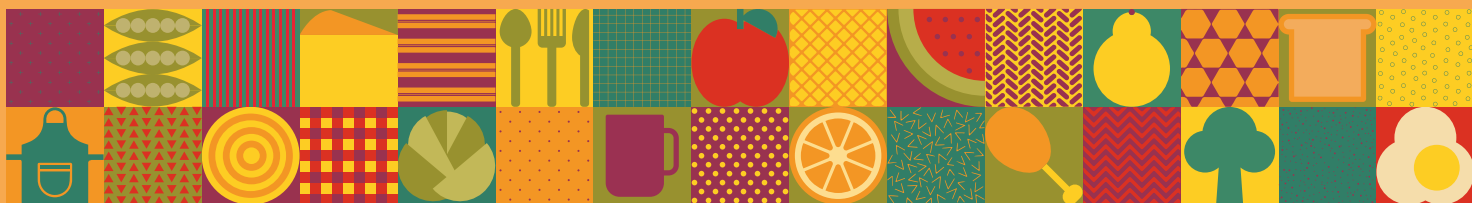
Logo, entendemos que as práticas alimentares não se referem apenas ao que é habitualmente consumido, mas, sobretudo, às condições envolvidas na construção de práticas alimentares, incluindo as questões culturais, os modos de vida, a influência midiática, entre outros (Souza; Ribeiro, 2023). Destacamos, então, que:

*Ao adotar a terminologia “Educação Alimentar e Nutricional”, não só “Educação Alimentar” ou “Educação Nutricional”, o conceito enfatiza e valoriza todas as dimensões e determinantes das práticas alimentares, não apenas os aspectos biológicos ou, mesmo, da Ciência da Nutrição.*

Nessa perspectiva, a EAN tem o potencial de fortalecer os saberes dos sujeitos para transformar suas realidades, tomar decisões e exigir o cumprimento dos seus direitos sociais relacionados à alimentação e à nutrição (Brasil, 2014).

Além disso, os diversos termos incluídos na definição apresentada pelo “Marco”, representados por palavras como transdisciplinar, intersetorial e multiprofissional, nos convida à construção e atuação coletiva no fazer EAN. Inseridos na Educação Básica, nestas Orientações, pautamos a EAN à luz do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE (Figura 4), compreendendo a sua interface com as outras políticas e programas públicos.

<sup>2</sup> “Marco”: documento fruto de uma construção coletiva e participativa de diferentes setores da sociedade brasileira, movidos pela crença de que “a Educação Alimentar e Nutricional - EAN contribui para a realização do Direito Humano à Alimentação Adequada e para a construção de um Brasil saudável” (Brasil, 2012, p. 6). Ele tem como objetivo estabelecer uma base de reflexão e direcionamento comuns para as ações de EAN, abrangendo todos os setores envolvidos na cadeia alimentar, nas distintas esferas de governo e da sociedade, incluindo as etapas de produção, distribuição, fornecimento e consumo dos alimentos (Brasil, 2012).



## Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação

### PNAE

#### Eixo Fundamental para a garantia da Segurança Alimentar e Nutricional no país

##### Acompanhamento e Fiscalização

Acompanhado e fiscalizado diretamente pela sociedade



Conselhos de Alimentação Escolar    Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação    Tribunal de Contas da União    Controladoria Geral da União    Ministério Público

##### Um dos maiores do mundo



“Os países com os maiores programas em número de beneficiados são a Índia (114 milhões), seguido pelo Brasil (47 milhões) e Estados Unidos (45 milhões)”.

##### A quem se destina



**41 milhões**

Em todas as etapas e modalidades da educação básica nas redes municipal, distrital, estadual e federal e nas entidades qualificadas como filantrópicas ou por elas mantidas, nas escolas confessionais mantidas por entidade sem fins lucrativos e nas escolas comunitárias conveniadas com os Estados, o Distrito Federal e os Municípios.

##### Presença



**5570**  
Municípios

**26**  
Estados e DF

**\$4**  
bilhões/ano

##### Objetivo



Contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de hábitos alimentares saudáveis dos alunos, por meio de ações de educação alimentar e nutricional e da oferta de refeições que cubram as suas necessidades nutricionais durante o período letivo.

##### Agricultura Familiar

**30%**  
do valor  
dos recursos federais

Art. 14 da Lei nº 11.947/2009: investido na compra direta de produtos da agricultura familiar, medida que estimula o desenvolvimento econômico e sustentável das comunidades.

MUCA

Figura 4 - Programa Nacional de Alimentação Escolar

Fonte: WFP, 2013; PNAE Home, 2024.

Salientamos que, no âmbito do PNAE, os alimentos e as práticas alimentares constituem objetos do conhecimento e recursos para a aprendizagem.

Ao aprofundarmos nas concepções pedagógicas de EAN, encontramos a perspectiva crítica de educação e os marcos teóricos que fundamentam as abordagens da Educação em Saúde e da Educação Popular. Nesse sentido, afirmamos que:

*A EAN se materializa em processos pedagógicos fundamentados na participação popular e no protagonismo dos sujeitos, na construção dialógica do conhecimento e formação crítica, bem como no estímulo à autonomia e à tomada de consciência para a promoção da saúde.*



Assim, ela se configura como mais um convite a romper com o modelo hegemônico de educação tradicional e das práticas transmissivas a fim de respeitarmos e valorizarmos os saberes construídos socialmente.

Dessa forma, não propomos aqui um guia de ensino ou sequências didáticas para EAN. Tampouco determinaremos um conjunto de conteúdos a serem ensinados, mas sim apresentaremos subsídios que possam apoiar o planejamento e a realização de práticas pedagógicas de EAN a serem desenvolvidas de acordo com as características e necessidades de cada Unidade Educacional, reconhecendo e respeitando, inclusive, a autonomia docente.

#### A EAN não é

- um receituário;
- uma sequência linear de conteúdo a ser ministrado;
- um produto pronto e acabado;
- algo imutável;
- uma padronização;
- restrita ao momento de alimentação.

É importante dizermos, ainda, que o “Marco” anuncia nove princípios da EAN (Figura 5).



Figura 5 - Princípios da Educação Alimentar e Nutricional





Outros documentos, como o “Guia alimentar para a população brasileira” (2014) e o “Guia alimentar para crianças brasileiras menores de 2 anos” (2019), são instrumentos que trazem em si os princípios do “Marco” e destacam os desafios atuais da EAN no Brasil, sendo, por isso, referenciais teóricos essenciais nas ações, projetos e programas nas UEs. Mais detalhes sobre esses documentos serão apresentados na Parte 1 destas Orientações. Enfim:

*A educação e a alimentação são fenômenos intimamente relacionados ou até mesmo indivisíveis.*

Nesse encontro, a educação se alimenta de gostos e sabores; costumes e práticas; necessidades e desejos, enquanto a alimentação acolhe, cuida, transforma e nutre para a vida. Decerto, por meio da EAN, as dimensões “educar”, “alimentar” e “nutrir” se reencontram, se retroalimentam e se revelam nas nossas Unidades Educativas diariamente. Diante disso, a EAN deve estar presente no Projeto Político-Pedagógico – PPP de toda RME/SP.

## Educador(a)

Sugestão para ação:

- Identificar se a EAN está explícita no PPP da sua UE;
- Analisar como a EAN está no PPP da UE, considerando o conceito e os nove princípios do “Marco”;
- Analisar quais princípios do “Marco” estão e/ou podem ser contemplados nas suas práticas pedagógicas;
- Desenvolver projetos que articulem as atividades pedagógicas das diferentes áreas do conhecimento tendo a EAN como tema articulador de saberes.

## Ampliando repertórios



### Leitura

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. **Marco de referência de educação alimentar e nutricional para as políticas públicas**. – Brasília, DF: MDS; Secretaria Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, 2012. Disponível em: [https://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/2017/03/marco\\_EAN.pdf](https://www.cfn.org.br/wp-content/uploads/2017/03/marco_EAN.pdf). Acesso em: 14 maio 2024.



 **Vídeo**

IDEIAS NA MESA. [3 anos de Ideias] Marco de Educação Alimentar e Nutricional (EAN). YouTube.16nov.2015. 3min49s. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=E899xC32MWk>. Acesso em: 14 maio 2024.

**RESOLUÇÃO MEC/FNDE/CD Nº 06, DE 08 DE MAIO DE 2020**

Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar.

Art. 14 É de responsabilidade da Seduc, da Prefeitura Municipal e da escola federal, no âmbito de sua respectiva jurisdição administrativa, mediante atuação coordenada dos profissionais de educação e do responsável técnico e demais nutricionistas, a inclusão da EAN no processo de ensino e aprendizagem, que perpassa de maneira transversal o currículo escolar, abordando o tema alimentação e nutrição e o desenvolvimento de práticas e habilidades que promovam modos de vida saudáveis, na perspectiva da segurança alimentar e nutricional.

**DECRETO Nº 11.821, DE 12 DE DEZEMBRO DE 2023**

Dispõe sobre os princípios, os objetivos, os eixos estratégicos e as diretrizes que orientam as ações de promoção da alimentação adequada e saudável no ambiente escolar.

Art. 6º O eixo “Educação Alimentar e Nutricional” compreende a inclusão da temática:

I - no currículo escolar, de forma transversal, com ênfase em alimentação, nutrição e práticas saudáveis de vida no processo de ensino e aprendizagem, que deverá ser inserido no projeto político pedagógico das escolas, nos termos do disposto no § 9º-A do art. 26 da Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996;

II - nas ações de educação permanente destinadas aos professores e aos colaboradores das escolas;

III - nas atividades práticas com os estudantes, como oficinas culinárias e organização de hortas no ambiente escolar, com a utilização dos alimentos produzidos na alimentação ofertada, respeitada a infraestrutura das escolas; e

IV - nas ações destinadas à comunidade escolar sobre a importância da alimentação adequada e saudável e em orientações sobre os lanches levados para a escola.



## Alimentação é prática social e parte do processo de aprendizagem

*Cada grupo social ou classe projeta uma ideologia, uma visão geral das coisas. A razão é que a cabeça pensa a partir de onde os pés pisam.*

*(Leonardo Boff)*

A EAN à luz do “Marco” e do “Currículo da Cidade de São Paulo” nos faz refletir sobre os processos pedagógicos relativos à alimentação e nutrição nas nossas UEs. Com efeito, é essencial atentarmos para os modos como as relações são estabelecidas, valorizando as potencialidades, cuidando das fragilidades, identificando os principais desafios a fim de obtermos uma prática pedagógica efetiva e que possibilite a construção de processos de aprendizagens significativos aos bebês, crianças, adolescentes, jovens, adultos e pessoas idosas. Diante disso:

*Faz-se necessário um processo de reflexividade crítica que nos permita repensar nossas crenças, valores, conhecimentos e experiências, bem como um exercício de identificação da dimensão histórica, social, cultural e econômica do território no qual a UE se insere, buscando compreender as experiências e vivências que bebês, crianças e estudantes possuem em relação à sua trajetória alimentar.*

Entendemos que a maneira como agimos e nos relacionamos com a comida é influenciada por fatores diversos, ao nível ético, político, estético, cultural, ambiental, individual, coletivo, dentre outros. Aqui, destacamos que a dimensão da cultura é anterior às práticas de EAN, portanto é a partir de e com ela que as práticas de EAN devem ser desenvolvidas. Nesse sentido, precisamos pensar em um conceito ampliado de cultura:

A cultura passa a ser compreendida como o campo em que os sujeitos humanos elaboram símbolos e signos, instituem as práticas e os valores, definem para si próprios o possível e o impossível, a direção da linha do tempo (passado, presente e futuro), as diferenças no interior do espaço (a percepção do próximo e do distante, do grande e do pequeno, do visível e do invisível), os valores – o verdadeiro e o falso, o belo e o feio, o justo e o injusto – que instauram a idéia de lei e, portanto, do permitido e do proibido, determinando o sentido da vida e da morte e das relações entre o sagrado e o profano (Chauí, 2009, p.28-30).



### ► Veja só,

Educador(a), a alimentação e os alimentos têm um papel tão importante na trajetória da humanidade que aparecem em nosso repertório vocabular quando queremos expressar sentimento e situações vividas. Por exemplo:

A prova foi mamão com açúcar.

Vou descascar um abacaxi.

Rapadura é doce, mas não é mole não.

Vou enfiar o pé na jaca;

É batata!

Levei um bolo!

Tudo está a preço de banana!

A cereja do bolo!

Se a vida te der limões, faça uma limonada!

Logo, o comer na UE possibilita aprendizagens sociais, interiorização de valores, autorregulação, sensação de pertencimento, vivências e saberes, distinção socio-cultural etc. Isso se refere ao que conhecemos como comensalidade.

A comensalidade pode ser entendida como conviver à mesa. No entanto, ela está presente mesmo quando a mesa não está na cena do comer, por exemplo, num encontro entre bebês e crianças em um piquenique ou quando grupos indígenas se alimentam nos diferentes espaços do seu território. Portanto, a comensalidade envolve também os modos do comer, os atos simbólicos, os hábitos culturais, a organização social, o compartilhamento de experiências e valores (Brasil, 2014).

Diante disso, faz-se necessário conhecer as práticas cotidianas no território no qual as UEs se inserem, ou seja, é preciso também considerar as aprendizagens da vida cotidiana (Figura 6). Assim, a realidade social e o contexto cultural em que bebês, crianças e estudantes estão imersos dão sentido às aprendizagens relacionadas à EAN e à construção de seus projetos de vida, ampliando, conseqüentemente, as possibilidades pedagógicas das(os) educadoras(es).





## EDUCAR E COMER NA UE

Constituem parte do processo por meio do qual os aspectos culturais vindos de gerações prévias são aprendidos e perpetuados por novas gerações numa dinâmica transformativa (Freitas, 2013).



### Cidade de São Paulo

É multicultural e há oportunidade para convivência e intercâmbio cultural por meio da comida entre os diferentes povos.



### Fatores de natureza física, econômica, política, cultural e social

Substituição de alimentos básicos e tradicionais por ultraprocessados, como macarrão instantâneo, embutidos e refeições prontas.



### Práticas alimentares interculturais

Em cada canto da cidade, as marcas identitárias estão impressas no cotidiano das práticas alimentares. Aqui, ali, cá, lá, tem comida e tem encontros por meio dela.



### Unidade Educacional

Espaço refletido do viver em sociedade. Tem lugar e espaço para o feijão com arroz nosso de cada dia. Prato emblemático que evoca memórias, tem significados e representações históricas importantes e precisa ser preservado.



### Práticas de EAN

Bebês, crianças e estudantes que brincam, imaginam, criam, inventam, aprendem e também ensinam. Que transformam pessoas para transformarem o mundo por meio da alimentação.



### Decolonização da Alimentação

Valorizar o território assim como as técnicas e saberes de povos oprimidos, como os originários, africanos, bolivianos etc.

1 - Roselli Zampiroli Berkovits. 2 - AdobeStock/exclusive-design. 4 - ASCOM | SME. 5 - Wérlen Santos - Multimeios | SME. 6 - Arquivo monitoramento Educação Alimentar e Nutricional. 2024. SME/CODAE/DIEDAN

Figura 6 – Educar e comer na Unidade Educacional: potentes transmissores e preservadores de culturas

À vista disso, enxergamos a cultura alimentar na Unidade Educacional pela forma como a alimentação escolar é estruturada e pelas ações conjuntas dos representantes do poder público, sociedade civil e sujeitos de direito. Isso nos leva a observar que, nesse lugar, quem prepara e quem come já está determinado.



O rito praticado no contexto de alimentação nas UEs ganha forma, a partir do como se come, quem se senta à mesa, quem organiza e mantém o espaço e as pessoas seguras, além do tipo de comida que é preparada e servida. Assim, em nossas UEs, as práticas alimentares têm seus contornos, sendo marcadas pelo encontro dos bebês, crianças e estudantes por meio da comida.

### ► Veja só,

Educador(a), uma vez que a alimentação é um fato social, há a necessidade de nos atentarmos para as práticas alimentares dos bebês, crianças, adolescentes, jovens, adultos e pessoas idosas que sentem e leem o mundo de uma outra forma, movendo-nos da intenção para ação no que se refere aos princípios de uma educação inclusiva.

Os sentidos e significados da alimentação nas UEs, como se organiza e se desenvolve, nos possibilitam ir além do ensinar e do educar, conectando-nos a outras formas de nos relacionarmos com o planeta e instigando-nos a pensar sobre outras formas de viver em sociedade. Ao criarmos um ambiente alimentar que reconhece e responde às necessidades e especificidades individuais, nós, educadoras(es), desempenhamos um papel importante no desenvolvimento dos bebês, crianças e estudantes. Além disso, demonstramos nosso compromisso social e contribuimos para uma educação e uma sociedade mais justa e igualitária.

### Educador(a),

#### Sugestão para ação:

- Identificar os referenciais teóricos que subsidiam as práticas pedagógicas de alimentação e nutrição na RME/SP;
- Observar como se dão os encontros ao redor da comida na sua Unidade Educacional;
- Analisar como os seus projetos educativos com foco na alimentação podem aproximar os bebês, as crianças, os estudantes e a comunidade escolar da alimentação escolar.



## Ampliando repertórios

### Vídeo

IDEC, Instituto de Defesa do Consumidor. Comer Bem na Escola: Decreto Federal estabelece diretrizes para alimentação saudável. YouTube. 21 dez. 2023. 1min56s. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=TIp2YFJ8TLQ>. Acesso em: 2 set. 2024.

COMER PRA QUÊ? Tempos Modernos (Entrevista). Seu tempo, sua hora e seu lugar. YouTube, 14 dez. 2016. 2min13s. Disponível em: [https://www.youtube.com/watch?v=4qBJ7MO\\_VIE&list=PLq1ebUThEmGyEHFHS9IUQ84Nta1l8vSFQ&index=16](https://www.youtube.com/watch?v=4qBJ7MO_VIE&list=PLq1ebUThEmGyEHFHS9IUQ84Nta1l8vSFQ&index=16). Acesso em: 15 maio 2024.

A importância em dedicar tempo para cada refeição. SUSTENTAREA USP. Sustentarea Explica | C | Comensalidade. YouTube, 14 abr. 2024. 8min34s. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=LlnvotaXugs>. Acesso em: 10 maio 2024.

## Glossário

**Segurança Alimentar e Nutricional - SAN:** consiste na realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base práticas alimentares promotoras de saúde que respeitem a diversidade cultural e que sejam ambiental, cultural, econômica e socialmente sustentáveis (Brasil, 2006, p.1).

**Direito Humano à Alimentação Adequada - DHAA:** é indivisivelmente ligado à dignidade inerente à pessoa humana e é indispensável para a realização de outros direitos humanos consagrados na Carta de Direitos Humanos. Ele é também inseparável da justiça social, requerendo a adoção de políticas econômicas, ambientais e sociais, tanto no âmbito nacional como internacional, orientadas para a erradicação da pobreza e a realização de todos os direitos humanos para todos (ONU, 1999, não paginado).

**Educação em saúde:** 1 – Processo educativo de construção de conhecimentos em saúde que visa à apropriação temática pela população e não à profissionalização ou à carreira na saúde (Brasil, 2013, p. 19).

**Educação popular:** concepção geral da educação e não, simplesmente, como educação das populações empobrecidas ou “educação não formal”. Educação Popular é educação para todos [...] caracteriza-se por uma forma de educar horizontal, dialógica, que respeita os saberes dos educandos e tem como princípios a ética, a solidariedade e a transformação social (São Paulo, 2015, p. 9;22).

**Programa Saúde nas Escolas - PSE:** política intersetorial da Saúde e da Educação, foi instituído em 2007 pelo Decreto Presidencial nº 6.286, de 5 de dezembro de 2007. As políticas de saúde e educação voltadas às crianças, adolescentes, jovens e adultos da educação pública brasileira se unem para promover saúde e educação integral (BRASIL, 2024).

# PARTE 1

## PILARES DA EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL





## CONVITE À REFLEXÃO

Será que somos mesmo o que comemos? Todos comemos as mesmas coisas? Todos temos acesso aos mesmos alimentos? Informações sobre nutrientes garantem uma alimentação saudável? Educação Alimentar e Nutricional é incentivar mudanças de comportamentos relacionados à alimentação? Educação Alimentar e Nutricional é ensinar o que é certo ou errado ao se alimentar?

*[...] devemos ir do físico ao social e também ao antropológico, porque todo conceito depende das condições, possibilidades e limites de nosso entendimento [...].*

*(Edgar Morin)*

Nesta primeira parte, discutiremos a EAN à luz do Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE, do Direito Humano à Alimentação Adequada - DHAA, da Segurança Alimentar e Nutricional - SAN e da Promoção da Saúde. O intuito é subsidiar discussões para o planejamento de práticas de EAN, para ampliar as perspectivas sobre a temática no PPP, na Jornada Especial Integral de Formação - JEIF, para construção do Projeto Especial de Ação - PEA, do plano de formação, nos horários coletivos, reuniões de equipe etc.

Para explorarmos o campo de conhecimento e de prática da EAN é fundante discorrer sobre o paradigma de alimentação adequada e saudável e refletir sobre concepções históricas e os discursos contemporâneos. Convidamos a todos, a partir desta leitura, a olhar para si, para o outro e para todas as formas de vida que convivemos, para pensar a alimentação adequada e saudável como matéria-prima essencial para as práticas de EAN.



## Alimentação Adequada e Saudável

Para pensar neste conceito, destacamos pesquisa realizada por Burlandy *et al.*, (2022). Os autores identificaram cinco perspectivas de alimentação saudável em documentos relacionados com políticas governamentais, organismos multilaterais, setor privado comercial e artigos acadêmicos de 1999 a 2019 (Quadro 2).

Quadro 2 – Perspectivas de alimentação saudável

Perspectiva de alimentação saudável	Relação Educação/Alimentação/Nutrição	Exemplos de ideias e elementos
<b>Tradicional culturalista</b>	Centrada nas tradições, na cultura e na territorialidade.	Não apontada pelos autores.  Resgate de práticas alimentares e produtivas regionais. Alimentos da agricultura familiar e agroecologia (valorização de saberes e práticas tradicionais).
<b>Nutricional biologicista</b>	Alimentação saudável vinculada somente à ingestão de nutrientes e à prevenção de doenças.	Orientação nutricional e de educação nutricional baseadas no “mito da ignorância” e ações focadas na mudança do comportamento alimentar individual pautadas em padrões idealizados de dietas.  Nutrientes, calorias, aspectos biológicos e fisiológicos são centrais.
<b>Nutricional biologicista e medicalizante</b>	A alimentação, alguns alimentos e nutrientes passam a ser considerados como fatores de risco (ou de proteção) para Doenças Crônicas Não Transmissíveis.	Educação nutricional focada em ações voltadas para a mudança do comportamento alimentar individual.  Destaca-se a utilização de instrumentos como a pirâmide alimentar. Medicalização da comida.
<b>Multidimensional</b>	Abarca em algum grau as dimensões nutricional, biológica e elementos socioculturais das práticas alimentares.	Elementos relativos ao meio ambiente, à cultura e comensalidade. Sustentabilidade.



<p><b>Sistêmica</b></p>	<p>Alimentação adequada e saudável passa a ser assumida com conceito ampliado, incorporando suas múltiplas dimensões (biológica, social, cultural e ambiental).</p>	<p>Concepção de EAN em sintonia com o conceito de segurança alimentar e nutricional.</p>	<p>Fortalecimento de sistemas alimentares sustentáveis, regulação de ambientes alimentares e de estratégias de marketing.</p>
-------------------------	---	--	---

Fonte: adaptado de Burlandy *et al.*, 2022

Essas perspectivas são influenciadas pelo contexto político e são construídas socialmente. Ao trazê-las para essa conversa, frisamos que:

*O “Marco” propõe a superação de paradigmas unidimensionais, aproximando-se das perspectivas Multidimensional e Sistêmica de alimentação saudável.*

As perspectivas biologicistas, apesar da sua relevância para muitas conquistas da Ciência da Nutrição e contribuições para a saúde dos indivíduos, são unidimensionais. Isso porque elas se restringem à composição nutricional dos alimentos e ao papel dos nutrientes na saúde corporal, caracterizando o que Scrinis (2021), em seu livro “Nutricionismo”, chamou de reducionismo nutricional.

Salientamos que esse reducionismo nutricional ainda tem sido empregado pela indústria de alimentos em estratégias sofisticadas de publicidade para aumentar a venda de produtos, tais como:

- suco artificial “fonte de vitaminas e minerais”,
- *nuggets* de frango com “30% menos sódio”.

Consequentemente, as perspectivas biologicistas e o reducionismo nutricional ignoram o fato de que a alimentação está relacionada à sustentabilidade social e ambiental, além de ser uma prática social que manifesta valores culturais, sociais e afetivos. Isso resulta em ações voltadas apenas para a mudança do comportamento alimentar individual, desconsiderando o compromisso das políticas públicas e sendo pouco efetivas para a Saúde Pública a longo prazo ante os desafios contemporâneos na alimentação e nutrição.

É fundamental reconhecermos, ainda, que as perspectivas biologicistas são desdobramentos da invisibilidade de muitos saberes na ciência e produção de conhecimentos sobre Alimentação, Nutrição e Saúde. Isso se deu por razões epistemológicas, econômicas, sociais, políticas e de poder.



Além disso, como essas perspectivas predominam no imaginário social e nos discursos midiáticos de alimentação saudável, somos convocados à reflexão crítica e mediação com esses pensamentos nas nossas UEs, de modo a não reforçarmos a invisibilidade e as situações de opressão historicamente vivenciadas pelas populações não brancas.

Diante do exposto, no setor Educação, reforçamos que a EAN baseada nos paradigmas unidimensionais pouco contribui para a formação de cidadãos do século XXI e para o desenvolvimento de uma sociedade saudável, sustentável e justa ao não considerar os princípios de: Educação Integral, Inclusiva e Equitativa.

Para mais, ressaltamos que a Política Nacional de Alimentação e Nutrição – PNaN traz o conceito de alimentação adequada e saudável conforme explicitado abaixo:

Entende-se por alimentação adequada e saudável a prática alimentar apropriada aos aspectos biológicos e socioculturais dos indivíduos, bem como ao uso sustentável do meio ambiente. Ou seja, deve estar em acordo com as necessidades de cada fase do curso da vida e com as necessidades alimentares especiais; referenciada pela cultura alimentar e pelas dimensões de gênero, raça e etnia; acessível do ponto de vista físico e financeiro; harmônica em quantidade e qualidade; baseada em práticas produtivas adequadas e sustentáveis com quantidades mínimas de contaminantes físicos, químicos e biológicos (Brasil, 2013, p. 31).

A título de ilustração, reunimos as interfaces entre esse conceito e o que estamos tratando nestas Orientações (Figura 7).



Figura 7 – Alimentação Adequada e Saudável e as Orientações Pedagógicas para Educação Alimentar e Nutricional





Educador(a),

Sugestão para ação:

- Identificar a(s) perspectiva(s) de alimentação saudável que vem guiando as práticas de EAN na RME/SP;
- Analisar como a alimentação adequada e saudável está ou pode ser inserida na sua prática, vinculada aos objetivos de aprendizagem ou aos organizadores do cotidiano.

## Ampliando repertórios



### Leitura

BEZERRA, José Arimatea Barros. **Educação alimentar e nutricional**: articulação de saberes. Fortaleza: Edições UFC, 2018. Disponível em: [https://alimentacaosaudavel.org.br/wp-content/uploads/2022/10/38.Educacao\\_alimetar\\_e\\_nutricional\\_articulacao\\_de\\_saberes.pdf](https://alimentacaosaudavel.org.br/wp-content/uploads/2022/10/38.Educacao_alimetar_e_nutricional_articulacao_de_saberes.pdf). Acesso em: 14 maio 2024.



### Vídeo

ACT PROMOÇÃO DA SAÚDE. Lançamento do livro: “Nutricionismo: a ciência e a política do aconselhamento nutricional”. YouTube, 17 maio 2021. 1h1min. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=eMwY8EgeJR>. Acesso em: 15 maio 2024. Live com participação do autor, pesquisador e educador australiano Gyorgy Scrinis, a chef de cozinha e apresentadora Rita Lobo, e Paula Johns, diretora da ACT Promoção da Saúde.

## Programa Nacional de Alimentação Escolar

*[...] entende-se por alimentação escolar todo alimento oferecido no ambiente escolar, independentemente de sua origem, durante o período letivo.*

*(Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009)*

De modo geral, os programas de alimentação escolar são reconhecidos pelos seguintes benefícios: 1) potencialmente melhorar a nutrição e a saúde de milhões de crianças, adolescentes e jovens; 2) reduzir o absenteísmo, especialmente entre



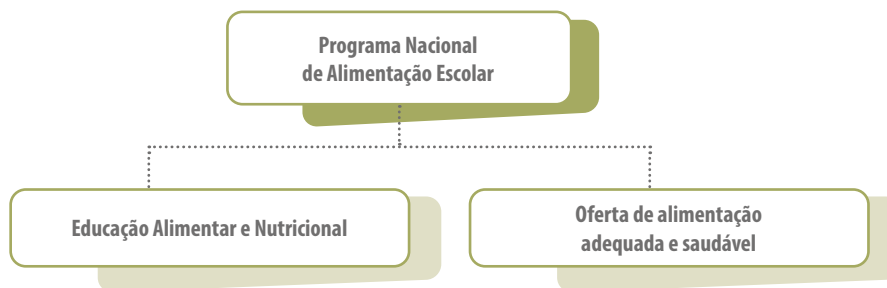
crianças de famílias pobres; e 3) assegurar melhores condições para o desenvolvimento cognitivo (FAO; ABC/MRE; FNDE, 2023). Portanto, afirmamos que a alimentação escolar é elemento essencial da Educação e protetora da saúde e da vida.

### ► Veja só,

O Programa Nacional de Alimentação Escolar - PNAE é a maior Política Pública de Segurança Alimentar e Nutricional no país. É referência global, um dos mais avançados na área de alimentação escolar, sendo um dos maiores em termos de universalidade e número de atendidos. A garantia da qualidade da alimentação ofertada na escola é uma dimensão da qualidade da educação.

O governo federal, por meio do Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação - FNDE, autarquia vinculada ao Ministério da Educação, é o responsável pela gestão orçamentária de um conjunto amplo de políticas educacionais, inclusive pela coordenação política do PNAE, pelo estabelecimento das normas gerais de planejamento, execução, controle, monitoramento e avaliação do Programa, bem como pela transferência dos recursos financeiros.

A Lei nº 11.947/2009, também chamada de Lei de Alimentação Escolar, e a Resolução FNDE nº 06/2020 compõem a base legal do PNAE, junto com outras resoluções e notas técnicas publicadas. Desde 2009, o Programa possui duas frentes de ação igualmente relevantes e que se influenciam mutuamente (Figura 8).



MUCA

Figura 8 – Frentes de ação do PNAE

Desse modo, o PNAE foi um dos primeiros do mundo a ter uma lei própria, a se consolidar como um programa ancorado no Direito Humano à Alimentação Adequada, a adotar a EAN como um eixo fundamental e a estabelecer a obrigatoriedade de compras da agricultura familiar. Constituindo-se, assim, também em uma Política Pública



Saudável, uma vez que articula diferentes setores para a promoção de uma alimentação adequada e saudável.

### ► Veja só,

A Secretaria Municipal de Educação da Cidade de São Paulo, por meio da Coordenadoria de Alimentação Escolar - CODAE, é a entidade executora do Programa de Alimentação Escolar na cidade - PAE/SP. Compete à SME/CODAE o gerenciamento da oferta de alimentação nas UEs e o apoio técnico para práticas de EAN. O PAE/SP oferta diariamente mais de 2 milhões de refeições e atende atualmente 1.164.605 bebês, crianças e estudantes.

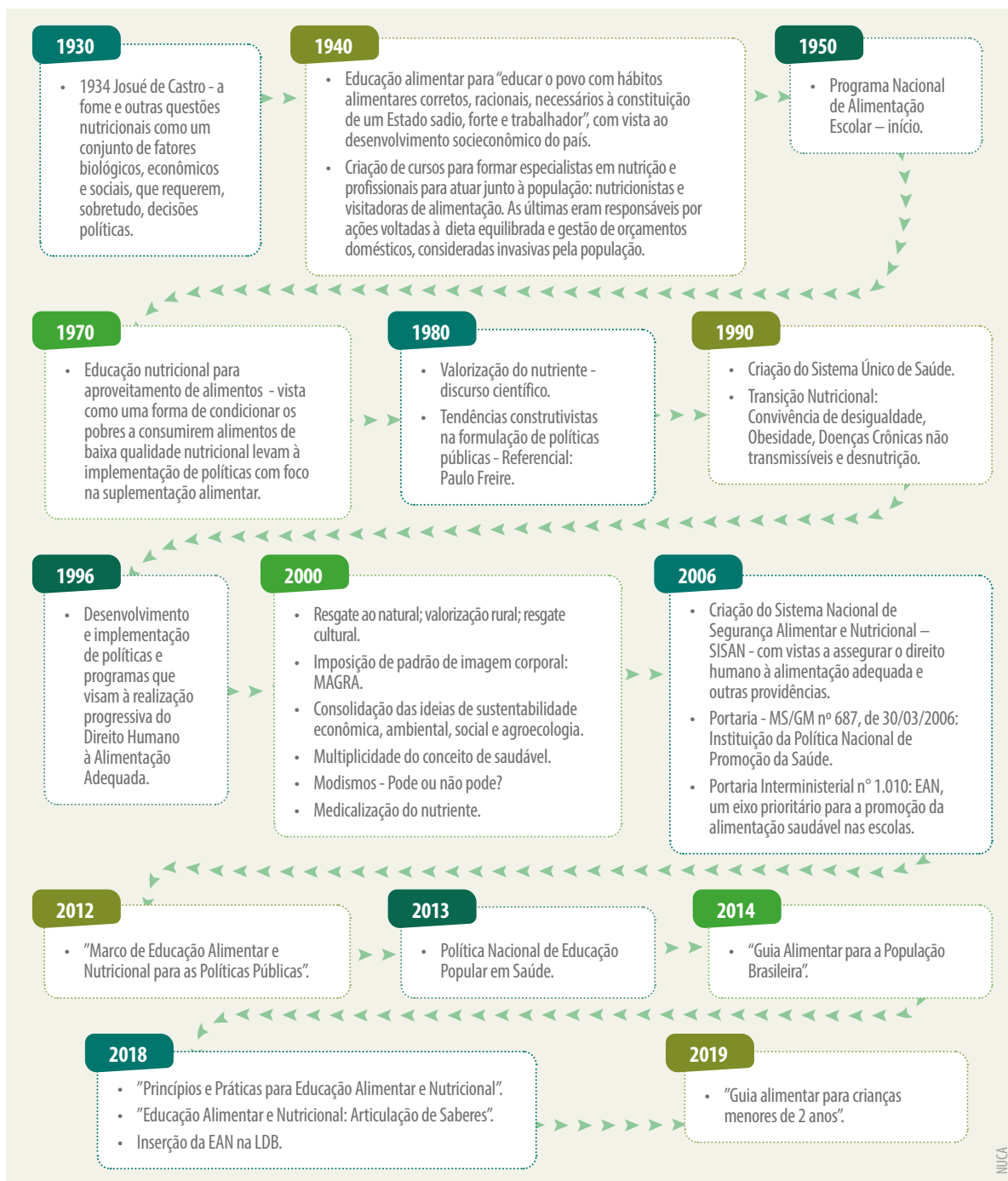
## A Educação Alimentar e Nutricional no Programa de Alimentação Escolar

*É necessário desnaturalizar a alimentação na escola como parte de uma rotina comum, automática, sem importância social. O PNAE constitui-se uma ação política que favorece pensar concepções e conceitos que engendram práticas em torno da alimentação escolar tanto no que diz respeito às ações estratégicas para SAN quanto às políticas educacionais.*

*(Najla Veloso Sampaio Barbosa, Neila Maria Viçosa Machado, Maria Cláudia Veiga Soares e Anelise Regina Royer Pinto).*

Considerando que todo conceito é histórico, dinâmico e contextualizado no espaço e no tempo, cabe destacar alguns elementos da história que ilustram como a EAN se consolidou como estratégia de Segurança Alimentar e Nutricional – SAN e promoção da saúde no âmbito do PNAE.

Historicamente, as denominadas Educação Alimentar ou Educação Nutricional partiram de práticas prescritivas, biologicamente orientadas e descontextualizadas da realidade, transcendendo para uma concepção crítica e ampliada marcada pela junção dos termos “Alimentar” e “Nutricional” à palavra “Educação”. Na figura 9, ilustramos a trajetória histórica dessa construção conceitual e constituição do campo da EAN no Brasil.



MUCA

Figura 9 - Trajetória histórica e conceitual da Educação Alimentar e Nutricional no Brasil.



Como demonstramos por meio da linha do tempo, apesar de apontamentos como os de **Josué de Castro**<sup>1</sup> iniciados nos anos 30 do século XX, foi a partir de 1990 que a EAN entrou na agenda nacional como importante estratégia de Saúde Pública, impulsionada por mudanças nas concepções e práticas da Educação e da Saúde, em virtude do aumento de casos das doenças crônicas não transmissíveis - **DCNT**<sup>2</sup> e a partir do movimento de redemocratização do país.



Ao longo do tempo, movimentos sociais e populares, bem como os documentos oficiais enfatizaram a ideia de “promoção de práticas alimentares saudáveis”, reconhecendo a sua importância para a saúde e para lidar com desafios da alimentação na contemporaneidade. Iniciou-se, então, a implementação de políticas e programas aplicados na realização do Direito Humano à Alimentação Adequada - DHAA.

Já na década de 2000, políticas de promoção da Segurança Alimentar e Nutricional - SAN foram elaboradas e/ou fortalecidas no país, com o objetivo de erradicar a fome e a insegurança alimentar. A partir desse período, a EAN, até então baseada em um entendimento tradicional de educação, tornou-se estratégica para as campanhas publicitárias, regulamentação da comercialização de alimentos industrializados, implementação de restaurantes populares, estruturação de bancos de alimentos, melhoria das ações nas equipes de saúde básica e requalificação do PNAE.

Demonstramos as inter-relações entre as trajetórias históricas da EAN, o PNAE e o PAE/SP na imagem a seguir (Figura 10).

<sup>1</sup> Josué Apolônio de Castro (1908 – 1973): médico e ilustre professor e pesquisador brasileiro que, sensibilizado pela problemática da fome no Brasil e no mundo, dedicou grande parte de sua vida ao estudo dos problemas nutricionais e à luta contra a miséria e as desigualdades sociais. Obras destacadas: 1933- “O problema da alimentação no Brasil”; 1935 - “Alimentação e raça”; 1937 - “A alimentação brasileira à luz da geografia humana”; 1946 - “Geografia da Fome”; 1951 - “Geopolítica da fome” (CENTRO DE MEMÓRIA E ESTUDOS JOSUÉ DE CASTRO, 2024).

<sup>2</sup> Doenças Crônicas não Transmissíveis: doenças cardiovasculares, cânceres, diabetes e doenças respiratórias crônicas, relacionadas ao tabagismo, consumo abusivo de álcool, inatividade física, alimentação não saudável e obesidade (Brasil, 2021).



### ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - DO ASSISTENCIALISMO À CONCEPÇÃO PEDAGÓGICA

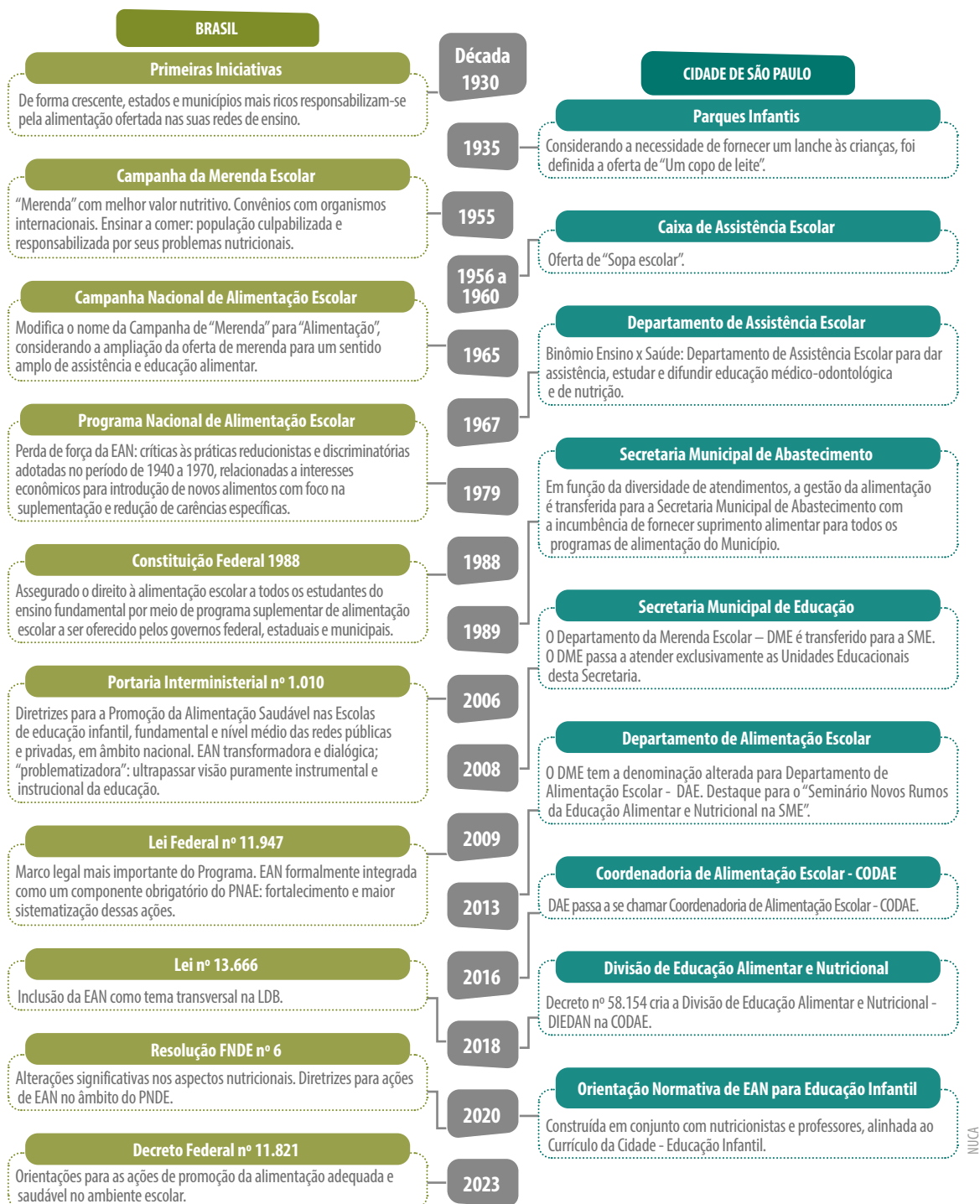


Figura 10 – Trajetórias históricas: EAN, PNAE e PAE/SP



Os históricos do PNAE e do PAE/SP, desde o fornecimento do copo de leite nos Parques Infantis da Cidade de São Paulo em 1935, demonstram os avanços dos programas nas últimas décadas, com vistas a:



[...] contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de hábitos alimentares saudáveis dos alunos, por meio de ações de educação alimentar e nutricional e da oferta de refeições que cubram as suas necessidades nutricionais durante o período letivo (Brasil, 2009, p.2).

O PNAE e o PAE/SP fortaleceram a integração entre saúde e educação nas políticas públicas, destacando a importância da alimentação adequada e saudável para a aprendizagem e o desenvolvimento integral de bebês, crianças e estudantes ao longo da vida.

Nesse sentido, no PAE/SP, a SME - por meio da CODAE e COPED - publicou, em 2020, a “Orientação Normativa de Educação Alimentar e Nutricional para Educação Infantil”, tornando-se um marco importante de integração entre nutricionistas e demais educadores na RME/SP, pautando a alimentação como prática social, consolidando conceitos da EAN com as bases estabelecidas pelo “Currículo da Cidade: Educação Infantil”.

Por fim, reconhecemos que uma política pública da envergadura do PAE/SP não se concretiza apenas por meio de leis, resoluções e notas técnicas. Desta forma, destacaremos, a seguir, as pessoas que atuam todos os dias nas UEs da Cidade de São Paulo, visando realizar a política pública e garantir os direitos dos bebês, crianças e estudantes.





## Atores sociais

O FNDE, por meio da Nota Técnica nº 2810740, publicada em 2022, estabelece os papéis e possibilidade de atuação dos atores sociais da EAN no âmbito do PNAE. Para além desses, são considerados outros atores presentes no cotidiano da comunidade escolar da RME/SP (Figura 11).

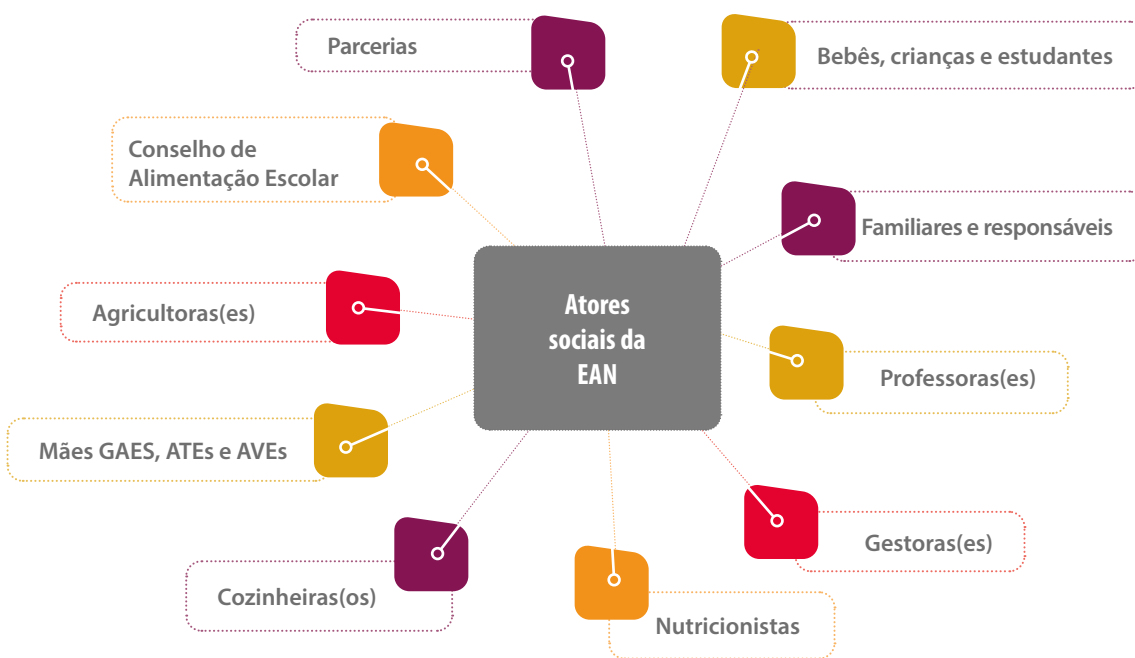


Figura 11 – Atores Sociais da EAN na RME/SP

Apesar de os atores apresentarem responsabilidades e papéis distintos no seu campo de atuação, é importante reforçarmos que, nas UEs, todos somos considerados educadoras(es) e podemos contribuir para o desenvolvimento dos programas de EAN. Dessa forma, as narrativas de toda a equipe escolar devem estar alinhadas às diretrizes oficiais de promoção da alimentação adequada e saudável. Salientamos também que:

*A participação dos atores sociais reconhecidos como educadores em alimentação requer o compartilhamento de saberes, o compromisso na construção colaborativa e ações contínuas e permanentes para promover a alimentação adequada e saudável.*





## **Bebês, crianças, estudantes, familiares e responsáveis**

Lembramos, aqui, que a EAN que propomos é concebida a partir da dinâmica social, das complexidades e contradições dos contextos em que os sujeitos estão inseridos, assim como seus anseios, necessidades, questionamentos e interesses relacionados à alimentação e nutrição.

Nesse sentido, ressaltamos que as narrativas são fundamentais durante os processos de alimentação e aprendizagem vividos na UE. Ao dialogar sobre suas experiências em diferentes situações e contextos, comunicar seus sentimentos, suas satisfações, inseguranças ou incertezas sobre algum alimento, possibilitamos que bebês, crianças e estudantes atribuam sentidos a essa experiência, valorizem a partilha e ampliem seus repertórios, à medida que se percebem nas narrativas do outro. Ao narrar, não só expressam as emoções, mas complementam com a escolha das palavras, dos gestos, das múltiplas linguagens.

Logo, quando observamos e permitimos os diálogos no refeitório ou em outros espaços durante os momentos de alimentação, reconhecemos que essas narrativas são essenciais para o aprendizado dos bebês, crianças e estudantes.

Vale lembrarmos que os registros produzidos pelas(os) educadoras(es) são formas de narrar o vivido e recuperar na memória os processos necessários para a continuidade das ações, seja no planejamento docente, nos registros individuais, nos relatórios de acompanhamento da aprendizagem da Educação Infantil, nos murais, nos painéis, nos jornais produzidos pelos estudantes ou por meio das linguagens midiáticas presentes nas UEs.

A inclusão dos estudantes como atores sociais da EAN envolve, ainda, auto-gestão e coprotagonismo nos processos de ensino e aprendizagem. Afinal, em uma prática de EAN pautada na educação popular, é necessário pensar se as atividades propostas oportunizam a participação ativa e se as intenções pedagógicas dialogam com a realidade dos estudantes.

As experiências com os grêmios estudantis presentes na RME/SP são um bom exemplo de protagonismo, pois contribuem para a construção de valores e de atitudes cidadãs ativas dentro e fora da Unidade Educacional. Adicionalmente, elas fortalecem a relação entre estudantes junto aos gestores da UE, a família, responsáveis e comunidade, com debates sobre assuntos de interesse do grupo, dentre os quais, os temas relacionados com a alimentação.



### ► Veja só,

Encontros com familiares e responsáveis são oportunidades para abordar temas relacionados com a alimentação, identificando saberes e particularidades que auxiliem na compreensão das características socioculturais, do território e, ainda, possibilitar espaços para diálogos, formações e aproximação desses atores com as práticas de EAN desenvolvidas nas UEs. Abordar a alimentação evidencia como as equipes das UEs se organizam para esses momentos, a rotina alimentar do dia, apresentação do cardápio, aleitamento materno, alimentação adequada e saudável, estratégias no atendimento às crianças com restrições ou seletividade alimentar, consumo excessivo de alimentos ultraprocessados (salgadinhos, biscoitos, refrigerantes etc.), ampliando e fortalecendo as relações entre famílias e UEs.

## Gestoras(es) e Professoras(es)

Pautando-se na Lei nº 13.666/2018, que incluiu a EAN como tema transversal na LDB, é necessário que os gestores escolares incluam a EAN no planejamento de ensino, integrando a temática na elaboração do PPP e nas pautas de formações e discussões na UE. Saviani nos lembra que:

[...] Ao diretor cabe, então, o papel de garantir o cumprimento da função educativa que é a razão de ser da escola. Nesse sentido, é preciso dizer que o diretor da escola é, antes de tudo, um educador; antes de ser um administrador, ele é um educador. Mais do que isso: em termos típicos-ideais, ele deveria ser o educador por excelência, dado que, no âmbito da unidade escolar, lhe compete a responsabilidade máxima em relação à preservação do caráter educativo da instituição escolar [...] (Saviani, 2013, p. 246).

É importante que os gestores auxiliem nas organizações entre os diferentes atores dentro e fora da UE, mediando, facilitando, supervisionando e apoiando o desenvolvimento de práticas de EAN, oferecendo subsídios técnicos e materiais aos membros da equipe escolar para que tenham motivação e condições para a elaboração das ações.

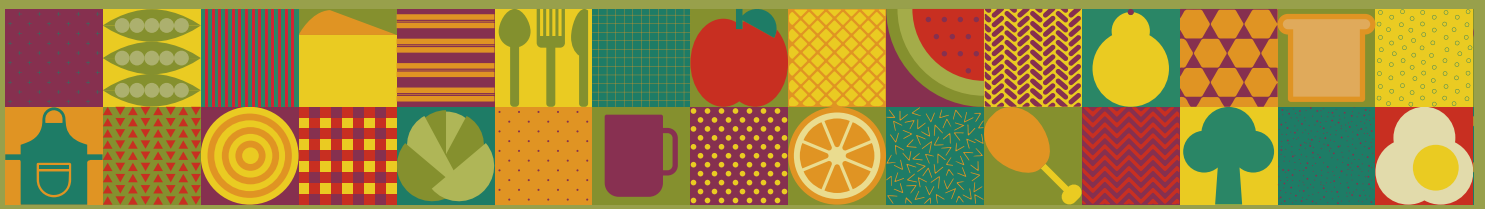


Libâneo (2013) complementa a reflexão trazida por Saviani, nos falando sobre as professoras e os professores, “[...] não há proposta pedagógica sem professores, já que são os profissionais mais diretamente envolvidos com os processos e resultados da aprendizagem escolar”. As professoras e os professores são, então, essenciais no planejamento e na implementação das “Orientações Pedagógicas para Educação Alimentar e Nutricional”. Então:

*Professoras e professores são os atores que dão sentido às ações para materialização do currículo. Além disso, são referências para bebês, crianças e estudantes. Para tanto, as professoras e os professores precisam reconhecer o seu papel na mediação de processos pedagógicos em EAN, na articulação com outros atores e Gestoras(es) – Diretoras(es) das UEs, Coordenadoras(es) Pedagógicas(os) e Supervisoras(es) Escolares.*

Cabe às equipes gestoras e educadoras:

- Incluir a EAN no projeto político-pedagógico da UE;
- Realizar ações que antecedam o comer, na sala de aula, de maneira transversal, ao longo de todo o ano letivo, aproveitando os componentes curriculares para abordar a alimentação adequada e saudável integrada à vida cotidiana;
- Estabelecer uma boa relação e comunicação efetiva com os familiares, compreendendo os costumes e os modos como todos participam dos momentos de alimentação;
- Incentivar que os estudantes abordem no Trabalho Colaborativo de Autoria - TCA a alimentação adequada e saudável, de forma transversal e transdisciplinar;
- Viabilizar nos momentos formativos da JEIF, PEA e Reuniões Pedagógicas o estudo e a reflexão sobre EAN, utilizando os referenciais teóricos da RME/SP: “Orientação Normativa de registros na Educação Infantil” (2020), “Orientação Normativa de educação alimentar e nutricional para Educação Infantil” (2020), além dos Guias Alimentares (2014; 2019) e “Marco”;
- Orientar e encaminhar bebês, crianças, estudantes e responsáveis aos cuidados de outros profissionais, por exemplo, nutricionista, fonoaudióloga(o), pediatra, odontopediatra, terapeuta ocupacional, psicóloga(o) e outros, quando necessário;



- Promover a intersetorialidade buscando parceria com os gestores locais da saúde, da assistência social, do meio ambiente e outros setores municipais, públicos ou organizações sociais locais;
- Retomar periodicamente os registros e estudo de caso para subsidiar a prática pedagógica cotidiana e para contribuir com a continuidade das ações e do processo;
- Colaborar com a família e a equipe multiprofissional que acompanha o bebê, a criança e o estudante, compartilhando os registros, as intervenções e os avanços que aconteceram no ambiente escolar dentre outros.

## Nutricionistas

Normalmente, as(os) nutricionistas são facilmente identificadas(os) pelos trabalhos de elaboração de cardápios e de orientação e supervisão das atividades que necessitam de boas práticas higiênico-sanitárias. Porém:

*O planejamento, a realização e o apoio técnico nas práticas de EAN também são atribuições dessas(desses) profissionais.*



Nutricionistas e educadores planejam prática de EAN em sala de aula, 2024.



Essa participação é fundamental para ampliar o olhar sobre alimentação e nutrição. Ressaltamos que a RME/SP possui três modelos diferentes de vínculos para este profissional:

- Nutricionistas da Coordenadoria de Alimentação Escolar (SME/CODAE);
- Nutricionistas assessores contratados pelas instituições parceiras;
- Nutricionistas das empresas terceirizadas que fornecem as refeições.

Independentemente do vínculo e cenário de prática, todas(os) essas(es) profissionais estão comprometidos com uma alimentação adequada e saudável. Todas(os) possuem competência técnica e podem:

- Participar dos momentos de estudo das JEIFs;
- Realizar atividades formativas com a comunidade escolar;
- Contribuir e incentivar para que as práticas promotoras da alimentação adequada e saudável sejam integradas ao PPP;
- Envolver cozinheiras(os) nas atividades formativas;
- Incentivar e apoiar a participação dos agricultores familiares em processos pedagógicos;
- Orientar projetos, como o Trabalho Colaborativo de Autoria etc.

### **Cozinheiras(os)**

Historicamente invisibilizadas(os) pela sociedade, é fundamental reconhecermos o papel social das(os) cozinheiras(os) na garantia do direito humano à alimentação adequada e saudável e na formação do paladar de bebês, crianças e estudantes. Vale, ainda, ressaltar que a atuação das(os) cozinheiras(os) não se limita ao preparo da alimentação escolar. Sua atuação e contato diário com os bebês, crianças e estudantes possibilita criar vínculos afetivos e contribuir para a identificação de necessidades e para o planejamento de ações pedagógicas significativas.



### Fizemos assim

Nós somos educadores sociais, ouvimos as histórias dos estudantes, tentamos compreender e, muitas vezes, tentamos passar para o professor responsável ou diretor para ajudar. Como nós os alimentamos, eles têm confiança na gente, isso vai além do papel de cozinheira...

Trecho de fala de cozinheira escolar, CIEJA

A equipe de cozinheiras(os) acompanha e conhece as práticas alimentares dos bebês, crianças e estudantes. Considerando, então, esse potencial como educadoras(es), é importante que essas(es) profissionais sejam valorizadas(os) e reconhecidas(os) como parte da equipe escolar, de forma a possibilitar sua participação em reuniões pedagógicas, em projetos da UE e em processos de formação continuada.

### Mães Guardiãs da Alimentação Escolar - GAES, Auxiliares Técnicos de Educação - ATEs e Auxiliares de Vida Escolar - AVEs

Esse grupo de atores encontra-se na RME/SP e desempenha papéis importantes relacionados com a EAN.

O programa Mães Guardiãs da Alimentação Escolar é uma iniciativa da Prefeitura Municipal de São Paulo, que une a geração de renda, capacitação profissional e o fortalecimento de vínculos dessas mães com seus filhos e a comunidade escolar. O trabalho dessas mulheres é voltado para EAN com foco na estruturação e administração de hortas pedagógicas, participando das discussões sobre problemas ambientais, questões de sustentabilidade e melhoria de hábitos alimentares saudáveis.

Os Auxiliares Técnicos de Educação são responsáveis por oferecer suporte para equipe escolar e aos bebês, crianças e estudantes para as atividades de alimentação, higiene e locomoção. Esses profissionais estão presentes no momento da alimentação e podem auxiliar na mediação de ações educativas de EAN. É importante que a participação desses atores seja considerada nas formações e discussões nas quais a EAN estiver em pauta.



Formação GAES - 2024



O Auxiliar de Vida Escolar é o profissional responsável por oferecer suporte intensivo às crianças e estudantes com deficiência e/ou Transtorno do Espectro Autista que não apresentam autonomia para a locomoção, alimentação e higiene e/ou que necessitam de apoio na comunicação verbal e não verbal, e interação social para a participação efetiva nas atividades educacionais.

### **Agricultores**

A aquisição de alimentos advindos da agricultura familiar é uma das diretrizes do PAE/SP. Com isso, existe uma aproximação de produtores com bebês, crianças e estudantes das UEs, criando oportunidades para ações de ensino-aprendizagem em que sejam oportunizados espaços de diálogos entre a comunidade escolar e esses profissionais, fortalecendo, assim, aspectos socioculturais e econômicos do território, além de promover reflexões sobre sistema alimentar, educação ambiental e outros temas que surgirem a partir das discussões realizadas. Adicionalmente, é importante que a UE incorpore nas suas ações educativas a reflexão sobre de onde vêm e quem produz os alimentos dos cardápios, a fim de apoiar escolhas alimentares mais críticas e conscientes.

### **Conselho de Alimentação Escolar - CAE**

O Conselho de Alimentação Escolar é formado por representantes das diferentes categorias da sociedade e da comunidade educativa. Ele deve exercer as funções de orientar, fiscalizar e controlar a aplicação dos recursos destinados à alimentação escolar.

Como o desenvolvimento da EAN é um dos pilares do PAE/SP, os conselheiros podem contribuir para o estímulo e o fortalecimento das práticas realizadas nas UEs, reconhecendo e valorizando o seu papel na articulação e na mediação quanto às demandas educacionais em parceria com gestores das UEs e demais atores.

### **Parcerias**

Na RME/SP, diferentes instituições, secretarias e organizações podem contribuir para o fortalecimento das práticas de EAN. Nesse sentido, a articulação com diferentes setores, como Unidades Básicas de Saúde - UBS, Centro de Referência em Segurança Alimentar e Nutricional - CRESAN, Organizações Não Governamentais - ONGs, Organizações da Sociedade Civil - OSCs, universidades e outros, é favorável para o desenvolvimento de práticas de EAN nos territórios.

A fim de proteger os bebês, as crianças e os estudantes da publicidade de alimentos ultraprocessados, é crucial que a equipe da UE avalie se a parceria oferecida



no território representa conflito de interesses (público - das crianças e estudantes versus comerciais do setor privado – exemplo: indústria de alimentos desejando fazer publicidade de um determinado produto por meio da parceria estabelecida). Devido ao risco de conflitos, o “Marco” recomenda que as parcerias com organizações devem ser pautadas pelos princípios de EAN e pela supremacia do interesse e saúde pública, pela ética e moralidade, de modo que as parcerias sejam escolhidas por não atentarem ou violarem o DHAA.

## Educador(a),

Sugestão para ação:

- Identificar se a Unidade Educacional já recebeu convite de parceria com a indústria de alimentos;
- Analisar quais possíveis interesses podem estar por trás desses convites.

## Ampliando repertórios

### Vídeo

FUNDO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO DA EDUCAÇÃO. PNAE (Programa Nacional de Alimentação Escolar). YouTube, 28 jun. 2017. 6min40s. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=OGNvyi2CWol>. Acesso em: 13 maio 2024. Vídeo Institucional do FNDE sobre o PNAE.

### Site SME/CODAE:

COORDENADORIA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR. Histórico do Programa de Alimentação Escolar no Brasil e em São Paulo. Disponível em: <https://educacao.sme.prefeitura.sp.gov.br/programa-de-alimentacao-escolar/pae-na-cidade/>. Acesso em: 13 maio 2024.

### Podcasts e videocasts produzidos pela SME/CODAE:

COORDENADORIA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR. Conversas que Alimentam - Ep. 4: Aqui tem agricultura familiar! YouTube, 11 abr. 2024. 25min59s. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=luLJXb9qiyQ&list=PLq1ebUTHemGznurTLpwEJjc39foPdU4om&index=5>. Acesso em: 15 maio 2024. Assista a esse episódio do Podcast da Coordenadoria de Alimentação Escolar - CODAE “Conversas que alimentam” “Aqui tem agricultura familiar!” e conheça mais sobre a CODAE, a importância e as possibilidades relacionadas à aquisição de alimentos da agricultura familiar na alimentação escolar.





## Direito Humano à Alimentação Adequada - DHAA

*Antes de ser mercadoria, comida é um direito humano.  
(António Guterres, secretário-geral da ONU, 2021)*

O direito humano à alimentação é parte da Declaração Universal dos Direitos Humanos, proclamada em 1948 - da qual o Brasil é signatário - e enfatizada pelo Estatuto da Criança e do Adolescente - ECA de 1990. Este documento afirma que é de responsabilidade de toda a sociedade e do poder público assegurar esse direito à população até 18 anos.

Mas somente em 2010, por meio da Emenda Constitucional nº 64, a alimentação foi incluída no rol dos direitos sociais previstos no artigo 6º da Constituição Federal. Isso foi conquistado por meio de intensas discussões que envolveram diversos atores da sociedade.

A expressão Direito Humano à Alimentação Adequada - **DHAA**<sup>3</sup>, por sua vez, foi estabelecida no Comentário Geral nº 12/1999 do Comitê de Direitos Econômicos, Sociais e Culturais da Organização das Nações Unidas como direito indivisivelmente ligado à dignidade, ao desenvolvimento humano e à justiça social. Portanto, sua realização requer a garantia dos demais direitos. Por outro lado, a violação de qualquer direito também é violação do DHAA.

Cada vez que um direito humano é definido, determina-se quem detém os direitos e quem tem a obrigação de realizá-los. É importante sublinhar que o DHAA, como todos os direitos humanos, tem múltiplas dimensões que precisam de ser claramente definidas (Abrandh, 2013). Por exemplo:

Bebê de menos de seis meses de idade	Bebês, crianças e adolescentes	Jovens, adultos e pessoas idosas
Direito humano da mãe de praticar o aleitamento materno exclusivo e/ou de ser informada sobre alternativas, no caso de ela não poder ou decidir não amamentar.	O DHAA depende tanto da capacidade de suas famílias proverem uma alimentação adequada no lar, como da alimentação fornecida na escola ter quantidade e qualidade adequada.	O DHAA depende de recursos suficientes para garantir a sobrevivência digna da população, como a assistência social prestada pelo Poder Público.

<sup>3</sup> Neste documento, o termo Direito Humano à Alimentação Adequada - DHAA é utilizado por estar presente em documentos oficiais do Brasil. Entretanto, vale mencionar que alguns autores utilizam o termo Direito Humano à Alimentação Adequada e Saudável - DHAAS ou mesmo Direito Humano à Alimentação e Nutrição Adequada - DHANA.



Nesse sentido, ressaltamos a importância da intersetorialidade, interdisciplinaridade e multiprofissionalidade na garantia do Direito Humano à Alimentação Adequada. Na prática, isso se concretiza por meio de leis, políticas, estratégias e programas nacionais, estaduais e municipais que promovam a produção, a distribuição e o acesso de todos a uma alimentação adequada, como é o exemplo do Programa de Alimentação Escolar da Cidade de São Paulo - PAE/SP, das políticas de saúde dirigidas à promoção do aleitamento exclusivo e da EAN.

Aproximando o debate sobre o DHAA à realidade da RME/SP, cabe citar afirmação de Flávio Luiz Shieck Valente, médico e professor com longo histórico nos debates sobre Nutrição e Direitos Humanos no Brasil e no Mundo: “o direito humano à alimentação só se concretiza quando o alimento se transforma em cidadãos bem nutridos, saudáveis, críticos e participativos” (Valente, 2021, p. 25). Assim:

*Cada Unidade Educacional, como um equipamento público, constitui espaço para prover, promover e proteger os direitos de bebês, crianças e estudantes na sua totalidade, bem como para formar cidadãos críticos, éticos, responsáveis e participativos na exigibilidade do Direito Humano à Alimentação Adequada.*

Destacamos que, em 2023, o Parecer do Conselho Municipal de Educação - SME/CME nº 16, de julho de 2023 - estabeleceu critérios para elaboração e análise para revisar e atualizar o PPP, visando à garantia dos Direitos Humanos, da inclusão e da equidade. A EAN, referenciada pelo “Marco”, ao ser contemplada no PPP é mais um caminho para atender a esse Parecer.

Lembramos que o DHAA deve ser garantido a todos. No âmbito da Política Pública, ele deve ser assegurado por meio de princípios, ações e mecanismos para a sua exigibilidade, o que está diretamente interligado à Segurança Alimentar e Nutricional - SAN.

*O Direito Humano à Alimentação Adequada diz respeito a todas as pessoas, de todas as sociedades, e não apenas àquelas que não têm acesso a alimentos.*

Antes de iniciarmos o debate sobre SAN, trazemos uma reflexão e uma sugestão para abordagem de EAN a partir da música “Comida” de autoria do grupo Titãs:



## Comida

Titãs (1987)

Bebida é água  
Comida é pasto  
Você tem sede de quê?  
Você tem fome de quê?  
A gente não quer só comida  
A gente quer comida, diversão e arte  
A gente não quer só comida

### ► Veja só,

“Comida” nos remete a um período de redemocratização do Brasil, marcado pelas mobilizações sociais que resultaram na Constituição Cidadã de 1988. De um lado, a canção nos convida a pensar sobre as necessidades do ser humano de “comida” e “bebida”, de acesso a outros direitos, como a “diversão”, “arte”, ou mesmo de ir e vir e ter “saída para qualquer parte”. Por outro lado, pode trazer a ideia de que o Direito Humano à Alimentação Adequada já está concretizado na prática. Logo, nos permite problematizar a alimentação adequada como algo que não se restringe a estar livre da fome, incluindo outras necessidades e direitos relacionados à dignidade humana e os aspectos da alimentação que vão desde a produção, a distribuição, o consumo e o descarte, envolvendo a dinâmica socioeconômica, condições de saúde e aspectos culturais do território da Unidade Educacional. Além disso, pode despertar nosso olhar para as violações ao Direito Humano à Alimentação Adequada na nossa sociedade e no espaço escolar. Que outras reflexões essa música inspira?

### Educador(a),

Sugestão para ação:

- Identificar outras formas de arte que propiciam debates sobre o Direito Humano à Alimentação Adequada.



## Ampliando repertórios

### ▶ Vídeo

REDE SANS. Direito à Alimentação: Por um futuro sem fome. (LIBRAS e Legendas pt-br). YouTube, 17 out. 2020. 5min18s. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=dSX3U3AuTeU>. Acesso em: 10 maio 2024. Dentro de uma sala de aula, onde a imaginação e a criatividade são fomentadas pelos processos educativos, crianças de diferentes países e realidades fazem o exercício de refletir sobre as ações do homem sobre a terra.

### 🎤 Podcasts e videocasts

PODCAST CIÊNCIA SUJA. MESACAST #3 – Comer bem é caro. O que a indústria tem a ver com isso? YouTube, 23 mar. 2023. 1h10min. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=xnCAWeQnDZg&t=2s>. Acesso em: 15 maio 2024. O episódio conta com a engenheira química Marília Sobral Albiero, coordenadora do programa de Alimentação Saudável da ACT- Promoção da Saúde; Leandro Rezende, epidemiologista da Universidade Federal de São Paulo - UNIFESP, e Eduardo Nilson, biólogo e pesquisador da Fiocruz. Ambos são do Núcleo de Pesquisas Epidemiológicas em Nutrição e Saúde da Universidade de São Paulo, mais conhecido como Nupens.



Foto: Jilân Borges - Arquivo MEM | Multimeios | SME.



## Segurança Alimentar e Nutricional - SAN

A Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional - LOSAN, de 2006, foi uma conquista das lutas pela Segurança Alimentar e Nutricional, pelo Direito Humano à Alimentação Adequada e pela **Soberania Alimentar**<sup>4</sup> no Brasil iniciadas por Josué de Castro. Na figura 12, elencamos as seis dimensões que são utilizadas para monitorar a SAN no país.

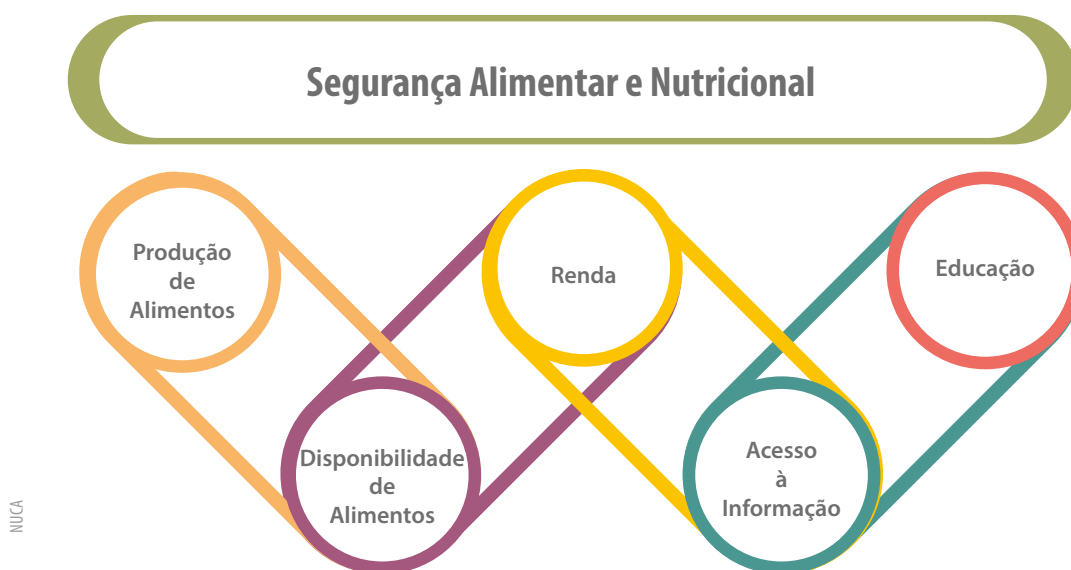


Figura 12 – Dimensões do monitoramento de Segurança Alimentar e Nutricional adotadas no Brasil

Fonte: Machado; Sperandio, 2020.

Ao unir as dimensões alimentar e nutricional da SAN, o conceito brasileiro de SAN reconhece que os problemas - relacionados à produção, comercialização e acesso aos alimentos, tal qual os referentes à escolha, preparo, consumo e utilização biológica do alimento - derivam das mesmas causas, incluindo um sistema alimentar desequilibrado, desigual sob o ponto social e econômico (Fao, 2014). Todos os problemas relacionados a essas dimensões configuram, então, situações de Insegurança Alimentar e Nutricional, sejam eles:

<sup>4</sup> Soberania Alimentar: direito de cada país em determinar as suas políticas e caminhos para a produção, distribuição e consumo de alimentos, garantindo o direito à alimentação e o respeito pelas diversas características culturais de sua população (CONSELHO NACIONAL DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL, 2006, p.6).



[...] fome, obesidade, doenças associadas à alimentação inadequada, consumo de alimentos de qualidade duvidosa ou prejudicial à saúde, estrutura de produção de alimentos predatória em relação ao ambiente, bens essenciais com preços abusivos e imposição de padrões alimentares que não respeitem a diversidade cultural (Guerra, 2022, p. 2).

Como a alimentação permeia o viver em sociedade, é possível identificar os tipos de problemas enfrentados por um povo mediante as situações de Insegurança Alimentar e Nutricional. Destacamos a seguir instrumento desenvolvido para a realidade brasileira que avalia diretamente uma das dimensões da segurança alimentar e nutricional em uma população, por meio da percepção e experiência com a fome.

## 📍 Saiba mais

### **Escala Brasileira de Medida Domiciliar de Insegurança Alimentar - EBIA**

classifica os domicílios em quatro categorias:

- **Segurança alimentar:** moradores têm acesso regular e permanente a alimentos de qualidade e em quantidade suficiente;
- **Insegurança alimentar leve:** comprometimento da qualidade da alimentação em detrimento da manutenção da quantidade percebida como adequada;
- **Insegurança alimentar moderada:** modificações nos padrões usuais da alimentação entre os adultos concomitante à restrição na quantidade de alimentos entre os adultos;
- **Insegurança alimentar grave:** quebra do padrão usual da alimentação com comprometimento da qualidade e redução da quantidade de alimentos de todos os membros da família, inclusive das crianças residentes neste domicílio, podendo ainda incluir a experiência de fome (desconforto físico ou dor causada pelo consumo insuficiente de alimentos).

A insegurança alimentar nem sempre se refere à falta de comida na mesa, mas também é sobre o tipo de comida que ali está e as causas da incerteza sobre a disponibilidade de alimentos.



### Pesquisas indicam

De acordo com a Pesquisa Nacional por Amostra Contínua - PNAD de 2023, realizada pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística - IBGE, dentre os domicílios avaliados, 27,6% estavam com algum grau de Insegurança Alimentar (IBGE, 2024). Com base nesta pesquisa, 4,5% da população de 0 a 4 anos de idade e 4,9% da população de 5 a 17 anos de idade conviviam com Insegurança Alimentar Grave no 4º trimestre de 2023 (IBGE, 2024). Observou-se maior vulnerabilidade à restrição alimentar nos domicílios onde residiam crianças e/ou adolescentes e onde as rendas eram menores.

Em 2024, o I Inquérito sobre a Situação Alimentar no Município de São Paulo, fruto da articulação entre o Conselho Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional de São Paulo - COMUSAN-SP, o Observatório de Segurança Alimentar e Nutricional da Cidade de São Paulo - OBSANPA e pesquisadores da Universidade Federal de São Paulo - UNIFESP - e da Universidade Federal do ABC - UFABC, revelou que um pouco mais da metade da população do Município de São Paulo (5,8 milhões de pessoas) residia em domicílios submetidos a algum grau de insegurança alimentar.

Práticas de EAN contextualizadas e críticas precisam expor a realidade das desigualdades na nossa sociedade. Ao problematizar a realidade social dos bebês, crianças e estudantes, identificando e analisando um conjunto de fatos, situações e tomadas de decisões políticas que afetam a segurança alimentar e nutricional da população, contribuímos para o desenvolvimento de saberes da Matriz, tais como: resolução de problemas e responsabilidade e participação.


### ► Veja só,

O Conselho de Alimentação Escolar - CAE e o Conselho Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional - COMUSAN são espaços para participação popular nos acompanhamentos do cumprimento de políticas relacionadas à Segurança Alimentar e Nutricional. Nesses dois, a SME possui representantes que participam das discussões sobre a temática como contribuição para ações de promoção do DHAA na Cidade de São Paulo.



Além disso, o Direito Humano à Alimentação Adequada e à Segurança Alimentar e Nutricional se alinham diretamente ao ODS 2 – Fome zero e agricultura sustentável (Quadro 3).

**Quadro 3 – Interfaces entre Direito Humano à Alimentação Adequada, Segurança Alimentar e Nutricional e Soberania Alimentar com os Objetivos do Desenvolvimento Sustentável da Agenda 2030 e os Princípios do “Marco”**

	ODS	Objetivo	Princípios EAN
<b>Direito Humano à Alimentação Adequada, Segurança Alimentar e Nutricional e Soberania Alimentar</b>		<p>Acabar com a fome, alcançar a segurança alimentar, melhorar a nutrição e promover a agricultura sustentável.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sustentabilidade social, ambiental e econômica;</li> <li>• Valorização da cultura alimentar local;</li> <li>• Abordagem do sistema alimentar, na sua integralidade;</li> <li>• A Educação enquanto processo permanente e gerador de autonomia e participação ativa e informada dos sujeitos.</li> </ul>

Fonte: SME/CODAE/DIEDAN, 2024

Citamos, ainda, o caderno sobre o ODS2 da série Educação para o Desenvolvimento Sustentável na Escola da UNESCO, publicado em 2020. Este documento é mais um referencial importante com subsídios para o trabalho didático-pedagógico em EAN.

## Educador(a),

Sugestão para ação:

- Avaliar como está a segurança alimentar e nutricional no território da sua Unidade Educacional.





## Ampliando repertórios

### Leitura

AÇÃO BRASILEIRA PELA NUTRIÇÃO E DIREITOS HUMANOS. **O direito humano à alimentação adequada e o sistema nacional de segurança alimentar e nutricional.**

Brasília: ABRANDH, 2013. 263 p. Disponível em: [https://www.mds.gov.br/webarquivos/publicacao/seguranca\\_alimentar/DHAA\\_SAN.pdf](https://www.mds.gov.br/webarquivos/publicacao/seguranca_alimentar/DHAA_SAN.pdf). Acesso em: 15 maio 2024.

EDUCAÇÃO PARA O DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL NA ESCOLA: ODS 2, fome zero e agricultura sustentável. Brasília: UNESCO, 2020. 64p. Disponível em: <https://unesdoc.unesco.org/ark:/48223/pf0000375077/PDF/375077por.pdf.multi>. Acesso em: 04 julho 2024.

ORGANIZAÇÃO PAN-AMERICANA DA SAÚDE. **Relatório “Tributação das Bebidas Adoçadas no Brasil”**. Brasília: OPAS, 2021. Disponível em: <https://www.paho.org/pt/documentos/relatorio-tributacao-das-bebidas-adoçadas-no-brasil>. Acesso em: 15 maio 2024.

### Vídeo

UNESCO. ODS 2 para crianças – Fome Zero e Agricultura Sustentável. YouTube, 13 jul. 2017. 1min57s. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=lvS2cQyzSto&list=PLq1ebUThEmGyEHFHS9IUQ84Nta1l8vSFQ&index=4>. Acesso em: 15 maio 2024. Nesse vídeo, o tema desenvolvido é referente à meta 2.1: “até 2030, acabar com a fome e garantir o acesso de todas as pessoas, em particular os pobres e pessoas em situações vulneráveis, incluindo crianças, a alimentos seguros, nutritivos e suficientes durante todo o ano”.

### Site

UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA. Observatório de Políticas de Segurança Alimentar e Nutrição - OPSAN. Este Observatório, do Departamento de Nutrição da Faculdade de Ciências a Saúde da Universidade de Brasília - UnB, é um Núcleo Universitário de ensino, pesquisa e extensão. Criado em 2003, o Observatório se propõe a ampliar e disseminar conhecimento, formar recursos humanos e promover o debate interdisciplinar e intersetorial sobre as políticas públicas e ações governamentais para a realização do Direito Humano à Alimentação Adequada e a garantia da Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional - SAN no Brasil. Disponível em: <https://www.opsan.unb.br/>. Acesso em: 15 maio 2024.



## Promoção da Saúde

*Podemos dizer que é a busca de uma relação harmoniosa que nos permita viver com qualidade, que depende de um melhor conhecimento e aceitação de nós mesmos, de relações mais solidárias, tolerantes com os outros, relações cidadãs com o Estado e relação de extremo respeito a natureza, em uma atitude de responsabilidade ecológica com a vida sobre a terra e com o futuro. Estas relações significam construir saúde em seu sentido mais amplo, radicalizar na luta contra as desigualdades e participar na construção de cidadania e da constituição de sujeitos. Sujeitos que amam, sofrem, adoecem, buscam suas curas, necessitam de cuidados, lutam por seus direitos e desejos.*

*(Política Nacional de Promoção da Saúde – documento para discussão)*

No âmbito das Ciências e da Política Pública, a Saúde é vista para além da ausência de doença e, assim como acontece com a alimentação, existem muitas dimensões envolvidas nela. Na atualidade, a Promoção da Saúde já ultrapassou a noção meramente física e biológica para ingressar na esfera do humano como aponta a epígrafe acima.

Torna-se relevante, então, abordamos os determinantes sociais da saúde (DSS). Esses DSS são “os fatores sociais, econômicos, culturais, étnicos/raciais, psicológicos e comportamentais que influenciam a ocorrência de problemas de saúde e seus fatores de risco na população” (CNDSS, 2006), sendo exemplos:

- insegurança alimentar,
- ambientes alimentares,
- condições socioeconômicas,
- mudanças climáticas,
- suporte social,
- acesso aos serviços de saúde etc.

A Política Nacional de Promoção da Saúde tem como referencial esse modelo de determinação social da saúde e evidencia as interligações entre EAN, Promoção da Saúde, Segurança Alimentar e Nutricional, e Direito Humano à Alimentação Adequada, conforme figura 13.



Figura 13– Interligação entre Educação Alimentar e Nutricional, Promoção da Saúde, Segurança Alimentar e Nutricional, e Direito Humano à Alimentação Adequada

Fonte: Brasil, 2018

Falar em Insegurança Alimentar e Nutricional é também falar sobre sobrepeso e obesidade. A obesidade infantil é, atualmente, a principal condição crônica que afeta a saúde desse grupo populacional.

#### Excesso de peso na RME/SP em 2023

Dados coletados pela SME/CODAE em EMEFs da Diretoria Regional de Educação Jaçanã/Tremembé revelaram frequência de excesso de peso em 40% dos estudantes de 5 a 9 anos e em 37% dos maiores de 10 anos.

É senso comum a relação da obesidade com o consumo alimentar excessivo. Mas precisamos ter em mente que diversos fatores contribuem para a obesidade, tais como: padrão geral da alimentação com menor qualidade, etnia e status socioeconômicos, níveis de escolarização, distúrbios de imagem corporal, estresse e muitos outros.

As práticas de EAN nas UEs, propostas nestas orientações, visam compreender as necessidades das pessoas e os direitos de ser o que desejam, bem como o respeito às singularidades. Nesse contexto, é preciso pensar e agir por meio de abordagens que valorizem o outro e descentrem a atenção na doença e nas patologias.



### A EAN **não** é

- olhar para a doença ou para controlar corpos;
- emagrecer o outro;
- alcançar padrões, ditos socialmente aceitos.

Logo, nas UEs é fundamental pautar esta discussão e compreender quais as percepções de crianças e estudantes sobre o cuidado a pessoas gordas, obesidades e os fatores multicausais, gordofobia, estigma, inclusão, direitos, acessos, a responsabilidade do Estado e da Sociedade, as ações das indústrias de alimentos, farmacêutica e da publicidade, dentre outros. No componente curricular de Educação Física, por exemplo, é oportuno abarcar estas discussões por meio do aprofundamento da dimensão das práticas culturais no campo das linguagens corporais em todos os anos do Ensino Fundamental.





## A educação na promoção de práticas alimentares saudáveis

A concepção pedagógica da EAN está vinculada à história e às perspectivas referentes à relação Educação e Saúde, merecendo destaque a Educação Popular. No quadro 4, apresentamos aspectos da relação da Educação com a Saúde.

Quadro 4 – Educação em saúde

<b>Paradigmas dominantes</b>	Educação Crítica Educação Popular Determinação social da saúde e da doença
<b>Objetivo</b>	Preparar indivíduos para o exercício da cidadania plena; criar condições para que se organizem na luta pela conquista e implementação de seus direitos, para que se tornem aptos a cumprir seus deveres, visando à obtenção do bem comum e à melhoria da qualidade de vida para todos; e, principalmente, possibilitar que esses atores se tornem capazes de transformar a sociedade como sujeitos de sua própria história.
<b>Estratégia</b>	Processo ensino-aprendizagem como uma troca, como um processo dialógico entre educador e educando, que se dá numa realidade vivida.
<b>Binômio Educação-Saúde</b>	Educação é um ato político

Fonte: Morosoni; Fonseca; Pereira (2008)

A Educação Popular se estabelece em bases pedagógicas que implicam a formação de cidadãos com um pensar crítico e reflexivo. Logo, no âmbito da Saúde, inclui expor a realidade dos determinantes sociais sobre a saúde, de modo a facilitar a emancipação dos indivíduos como sujeitos históricos, políticos e sociais que proponham e opinem em decisões de saúde para cuidar de si, de sua família e da coletividade.



### ► Veja só

A EAN fundamentada na Educação Popular não é atribuição exclusiva dos profissionais de saúde. Pelo contrário, como processo político de formação para a cidadania ativa pode ser realizada por todos os educadores. Assim, a EAN é uma das formas de viabilizar a Promoção da Saúde, contemplando os princípios do Currículo da Cidade: Educação Integral, Inclusiva e para a Equidade.

Nesse sentido, a Educação Popular é realizada por meio de abordagens educativas problematizadoras e participativas, valoriza os saberes populares e a ancestralidade em prol da construção de uma sociedade justa, solidária, democrática, igualitária, soberana e culturalmente diversa. Cabe mencionar que a Política Nacional de Educação Popular no âmbito do Sistema Único de Saúde de 2013 estabelece princípios orientadores que podem auxiliar as ações e os programas de EAN nas nossas UEs (Figura 14).

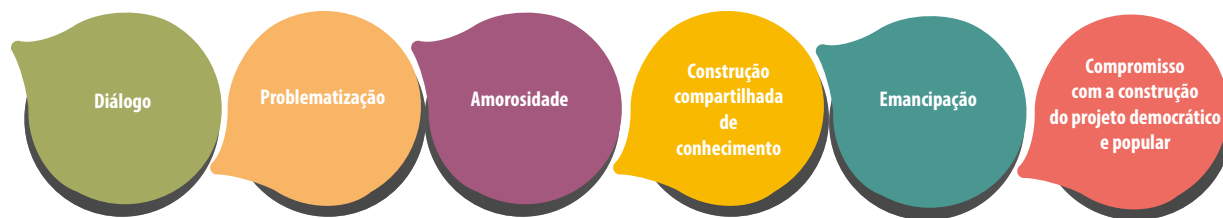


Figura 14 – Princípios da Educação Popular no âmbito do Sistema Único de Saúde

Fonte: Brasil, 2013

É interessante notarmos que, ao fazer EAN, contribuímos para o desenvolvimento dos saberes: autoconhecimento e autocuidado, autonomia e determinação. Além disso, ao promover práticas alimentares saudáveis, autônomas e voluntárias, trabalhamos de maneira direta o ODS 3 – saúde e bem-estar – garantir o acesso à saúde de qualidade e promover o bem-estar para todos, em todas as idades.





### Janelas de oportunidades na RME/SP

A Educação Alimentar e Nutricional coaduna com os caminhos pedagógicos concebidos no Programa São Paulo Integral, em que as atividades pedagógicas se articulam às especificidades dos territórios em diálogo com outras áreas do conhecimento. Esse programa abarca as experiências pedagógicas nos Territórios do Saber, que parte da reflexão acerca da experiência e formação dos professores no campo acadêmico, social e cultural e sua relação com o território em que desenvolve suas práticas docentes.

Os territórios do saber estão organizados em macrotemas:

1. Culturas, Artes e Memórias;
2. Educomunicação, Oralidade e Novas Linguagens;
3. Orientações de Estudos em Invenção Crítica;
4. Consciência, Sustentabilidade Socioambiental e Promoção da Saúde;
5. Ética, Convivência e Protagonismo;
6. Cultura Corporal, Aprendizagem Emocional e Economia Solidária.

Além disso, configura-se na Política São Paulo Educadora e na Educação Integral o Programa Saúde na Escola. As ações de saúde no âmbito desse programa devem ser desenvolvidas e coordenadas à educação pública e envolvem práticas para promoção de alimentação saudável, por meio da EAN, e a inclusão da educação em saúde no projeto político-pedagógico nas UEs.

Enfim, a EAN se insere nas ações de promoção da alimentação adequada e saudável, de prevenção da obesidade e intervenções para a construção de ambientes alimentares saudáveis que são prioridades da Saúde Pública no Brasil. Para nos ajudar nessa missão, existem os Guias Alimentares (2014; 2019) publicados pelo Ministério da Saúde.

## Guia Alimentar para a População Brasileira (2014)

A segunda edição do Guia Alimentar para a População Brasileira (Brasil, 2014) anunciou novos princípios e recomendações para uma alimentação adequada e saudável. Essa publicação foi considerada inovadora ao propor uma nova classificação de alimentos, baseada na extensão do processamento pela indústria (Figura 15).





Óleos, gorduras, açúcares e sal são considerados ingredientes culinários extraídos de alimentos in natura ou outras fontes da natureza, sendo usados com moderação para temperar e cozinhar.

Figura 15 – Classificação de alimentos baseada no grau de processamento

Fonte: Brasil, 2014

O Guia Alimentar não é um instrumento prescritivo de porções de alimentos necessárias para compor uma “dieta saudável”. Mas sim, para refletirmos sobre as nossas escolhas alimentares a partir de questões, tais como:

- “do que é feito esse alimento?”;
- “de onde ele veio e quem o produziu/preparou?”;
- “como nós comemos esse alimento?”;
- “a quem eu favoreço quando consumo esse alimento?”;
- “por que ultraprocessados podem ter custos menores que alimentos in natura ou minimamente processados?”.

As recomendações do Guia são fruto de estudos sobre o padrão alimentar dos brasileiros e os resultados negativos na saúde relacionados ao consumo aumentado de alimentos ultraprocessados. Esses alimentos - por serem práticos, atraentes, com sabores marcantes, em geral acessíveis e de baixo custo - estão substituindo aos





poucos o consumo de alimentos in natura e minimamente processados. Isso gera impactos à cultura alimentar, pois, dessa forma, substituem a alimentação tradicional.

Crianças podem começar o aprendizado sobre alimentação consumindo refrigerantes, salgadinhos, empanados de frango industrializados, macarrão instantâneo e sucos artificiais. Esse cenário reforça o papel que a Unidade Educacional vem desempenhando no aprendizado sobre alimentação saudável, na aproximação com os alimentos in natura e minimamente processados e na proteção contra a exposição excessiva aos alimentos ultraprocessados.

Os ultraprocessados geralmente possuem sal, gordura, açúcar em excesso e aditivos que modificam sabores, texturas e cor. Eles trazem impacto à saúde por estarem associados à desnutrição, à obesidade e às diversas doenças crônicas não transmissíveis, tais como câncer, diabetes e doenças do coração, além de mortalidade e anos de vida perdidos por incapacidade. E, também, por serem derivados de um sistema de produção de alimentos que causa impactos ambientais e que gera desigualdades sociais e econômicas.

Diante disso, destacamos as recomendações do Guia sintetizadas como os “dez passos para uma alimentação adequada e saudável”:

1. *Fazer de alimentos in natura ou minimamente processados a base da alimentação;*
2. *Utilizar óleos, gorduras, sal e açúcar em pequenas quantidades ao temperar e cozinhar alimentos e criar preparações culinárias;*
3. *Limitar o consumo de alimentos processados;*
4. *Evitar o consumo de alimentos ultraprocessados;*
5. *Comer com regularidade e atenção, em ambientes apropriados e, sempre que possível, em companhia;*
6. *Fazer compras em locais que ofertem variedades de alimentos in natura ou minimamente processados;*
7. *Desenvolver, exercitar e partilhar habilidades culinárias;*
8. *Planejar o uso do tempo para dar à alimentação o espaço que ela merece;*
9. *Dar preferência, quando fora de casa, a locais que servem refeições feitas na hora;*
10. *Ser crítico quanto a informações, orientações e mensagens sobre alimentação veiculadas em propagandas comerciais.*



## Guia: instrumento com potencial pedagógico

Além da classificação de alimentos por grau de processo e dos “dez passos para uma alimentação adequada e saudável”, o Guia traz temáticas relevantes para apoiar e fundamentar as práticas de EAN, tais como: cultura alimentar, sustentabilidade, sistemas alimentares, comensalidade, entre outras que se relacionam com os princípios orientadores do “Currículo da Cidade”. Essas temáticas se dividem ao longo dos capítulos do Guia, da seguinte forma:

- **Capítulo 1** - apresenta os princípios para as suas recomendações;
- **Capítulo 2** - apresenta a classificação dos alimentos que compõem a nossa alimentação;
- **Capítulo 3** - apresenta exemplos de refeições nutricionalmente balanceadas, saborosas, culturalmente apropriadas e promotoras de sistemas alimentares socialmente e ambientalmente sustentáveis, com imagens ilustrativas das suas recomendações;
- **Capítulo 4** - aborda os modos do comer;
- **Capítulo 5** - destaca como podemos superar os principais obstáculos (informação, oferta, custo, tempo, publicidade e habilidades culinárias) para uma alimentação adequada e saudável.



Guia Alimentar é uma ferramenta pedagógica  
EMEF Martin Francisco Ribeiro de Andrada

Foto: Maira Curti



Contendo, ainda, texto em linguagem acessível para toda a população e imagens ilustrativas das suas principais recomendações e mensagens. Isto posto, o Guia traz uma outra forma de pensar a alimentação ao relacioná-la com os fatores culturais, sociais, políticos e ambientais. Essa perspectiva avança em relação à proposta de guia alimentar anterior, que tinha a pirâmide alimentar como meio para transmitir as recomendações para uma alimentação saudável. Na imagem a seguir (Figura 16), ilustramos as fragilidades da Pirâmide Alimentar ante a concepção sobre alimentação adequada e saudável adotada no Guia.

### CONHEÇA E UTILIZE O GUIA



Figura 16 - Fragilidades da Pirâmide Alimentar ante a concepção sobre alimentação adequada e saudável adotada pelo Guia Alimentar para a População Brasileira a partir de 2014



Aceita esta perspectiva, não é adequado que coloquemos no mesmo patamar, por exemplo, o macarrão instantâneo e a mandioca cozida considerando apenas o seu conteúdo de carboidratos. Pois, esses alimentos, de fato, diferem em termos nutricionais, culturais e ambientais.

Aproveitamos, por fim, para trazer reflexão e sugestão para práticas pedagógicas relacionadas ao valor histórico, simbólico e estético da mandioca para a cultura alimentar brasileira a partir da música Farinha, de Djavan.

### **Farinha** **Djavan, 2010**

A farinha é feita de uma planta  
Da família das euforbiáceas, euforbiáceas  
De nome manihot utilíssima  
Que um tio meu apelidou de macaxeira  
E foi aí que todo mundo achou melhor  
A farinha tá no sangue do nordestino  
Eu já sei desde menino o que ela pode dar  
E tem da grossa, tem da fina, se não tem da quebradinha  
Vou na vizinha pegar pra fazer pirão ou mingau  
Farinha com feijão é animal  
O cabra que não tem eira nem beira  
Lá no fundo do quintal tem um pé de macaxeira  
A macaxeira é popular  
É macaxeira pra ali, macaxeira pra cá  
E em tudo que é farinhada a macaxeira tá  
Você não sabe o que é farinha boa  
Farinha é a que a mãe me manda lá de Alagoas  
Você não sabe o que é farinha boa  
Farinha é a que a mãe me manda lá de Alagoas  
Ui, ui



## ► Veja só



A mandioca (macaxeira, aipim, castelinha ou uaiipi, entre outras denominações, dependendo da região do país) surgiu em território nacional muito antes da presença dos colonizadores portugueses, sendo cultivada há pelo menos 8 mil anos pelos povos indígenas. A raiz é símbolo de resistência e de identidade. Não à toa, o historiador Câmara Cascudo a chamou de “A rainha do Brasil”, descrevendo-a como “alimento regular, obrigatório, indispensável aos nativos e europeus recém-vindos. A mandioca resiste e se res-

significa na vida do povo brasileiro. É um alimento que possibilita pensar a história do Brasil, a formação da cultura e da identidade. Além disso, é potente para discussão dos sistemas alimentares, mudanças climáticas, enfrentamento da insegurança alimentar e fome, por isso foi eleita pela ONU como “o alimento do século XXI”. Vale a reflexão sobre a presença da mandioca e seus subprodutos, tais como, beiju, tucupi, polvilho, tapioca, dentre outros, na cidade de São Paulo, na alimentação escolar e no ambiente familiar dos paulistanos. A cientista social Paula Pinto e Silva (2014), no livro, Farinha, feijão e carne seca, traz boas reflexões e histórias sobre as possibilidades da mandioca. Vale a pena conferir!

Prática inspiradora da EMEI Dona Leopoldina:

<https://www.instagram.com/reel/C6Z4UKQvgqZ/?igsh=MWt1bnkyeTA3ZjFpbA==>.

## Educador(a),

Sugestão para ação:

- Utilizar os alimentos do cardápio em práticas educativas;
- Ensinar o nome do alimento, explorá-lo em seus significados, sua beleza e características sensoriais (cheiro, cor, textura, sabor etc.) pode auxiliar na aproximação de crianças e estudantes com a alimentação escolar e na valorização do alimento que foi preparado pela cozinheira;
- Problematicar a rotulagem nutricional a partir do Guia Alimentar com perguntas como: Quem legisla sobre a rotulagem? A nova rotulagem estabelecida pelas RDC nº 429 e Instrução Normativa – IN nº 75 do Ministério da Saúde/Agência Nacional de Vigilância Sanitária, publicadas em 2020, são compatíveis com as recomendações do Guia?



## Guia Alimentar para Crianças Brasileiras Menores de 2 anos (2019)

As recomendações desse documento estão alinhadas ao Guia Alimentar de 2014, sendo ambos considerados referências oficiais de promoção da alimentação adequada e saudável. Nele, encontramos recomendações e informações sobre alimentação para bebês nos dois primeiros anos de vida, com o objetivo de promover saúde, crescimento e desenvolvimento, para que alcancem todo o seu potencial de vida, além de apoiar a família no cuidado cotidiano.

### 12 passos para alimentação adequada e saudável

1. Amamentar até 2 anos ou mais, oferecendo somente o leite materno até 6 meses;
2. Oferecer alimentos in natura ou minimamente processados, além do leite materno, a partir dos 6 meses;
3. Oferecer água própria para o consumo à criança em vez de sucos, refrigerantes e outras bebidas açucaradas;
4. Oferecer a comida amassada quando a criança começa a comer outros alimentos além do leite materno;
5. Não oferecer açúcar nem preparações ou produtos que contenham açúcar à criança até 2 anos de idade;
6. Não oferecer alimentos ultraprocessados para a criança;
7. Cozinhar a mesma comida para a criança e para a família;
8. Zelar para que a hora da alimentação da criança seja um momento de experiências positivas, aprendizado e afeto junto da família;
9. Prestar atenção aos sinais de fome e saciedade da criança e conversar com ela durante a refeição;
10. Cuidar da higiene em todas as etapas da alimentação da criança e da família;
11. Oferecer à criança alimentação adequada e saudável também fora de casa;
12. Proteger a criança da Publicidade de Alimentos.



### Educador(a),

#### Sugestão para ação:

- Analisar o cardápio servido na sua Unidade Educacional e identificar qual grupo de alimentos do Guia Alimentar para a População Brasileira está mais presente (in natura ou minimamente processados, processados ou ultraprocessados);
- Refletir sobre o papel da Unidade Educacional na disseminação e na aplicação das recomendações dos guias alimentares;
- Identificar práticas que podem ser planejadas pela equipe escolar incluindo os Guias Alimentares como referencial.



## Bebês, crianças e estudantes com dificuldades e seletividade alimentar: garantia de direitos

Nesta parte das orientações, apresentamos conceitos importantes, tais como DHAA, SAN e promoção da saúde que estruturam as práticas de EAN. Estes conceitos só são corporificados nas UEs quando garantimos a todos os direitos à alimentação, à saúde e à educação. Nesse sentido, é fundamental estarmos atentos e desenvolvermos práticas pedagógicas inclusivas, que respeitem as especificidades dos bebês, crianças e estudantes. A seguir, traremos para reflexão as temáticas das dificuldades alimentares e seletividade alimentar que, em 2024, se revelavam da seguinte forma:

- Seletividade alimentar associada ao Transtorno do Espectro Autista: 828 laudos de necessidades nutricionais específicas;
- Seletividade alimentar associada ao Transtorno de Alimentação na Infância: 151 laudos de necessidades nutricionais específicas (Fonte: Banco de NNE/CODAE, 2024).

Vale ressaltar que na RME/SP temos muitos bebês, crianças e estudantes que apresentam dificuldade ou seletividade alimentar e não possuem um diagnóstico que justifique a prescrição de um laudo, pois não apresentam uma condição clínica ou doença de base associada. Assim, o texto a seguir traz luz para os casos de dificuldade ou seletividade alimentar relacionados a outras causas.

### Seletividade e dificuldades alimentares

Sabemos que a construção de práticas alimentares saudáveis é influenciada por diversos fatores e, no contexto educacional, requer ações pedagógicas que consideram os momentos de alimentação como mais uma oportunidade de aprendizado.

No entanto, podemos nos deparar nas UEs com bebês, crianças e estudantes que apresentam pouco apetite ou desinteresse pela comida, recusam o alimento oferecido ou mesmo evitam participar dos momentos de alimentação. Muitas vezes, observamos que as características dos alimentos, por exemplo, a aparência, a cor, o odor, a textura, a temperatura geram desconforto ou não são toleradas por bebês, crianças e estudantes. A seletividade alimentar é uma condição caracterizada pela rejeição de elevada variedade de alimentos, incluindo aqueles regularmente consumidos por



membros da família, levando bebês, criança e estudantes a uma alimentação restritiva (Gibson; Cooke, 2017). A seletividade alimentar é uma condição que pode aparecer na infância, podendo persistir até a idade adulta. Além do impacto negativo na ingestão de alimentos, sobretudo, a seletividade alimentar pode afetar as relações sociais.

Vale ressaltar que a seletividade alimentar nem sempre está associada a uma doença, transtornos ou trauma. É esperado que os bebês, no início da transição alimentar, ao serem expostos gradualmente a novos sabores e texturas, rejeitem as novidades e, ao longo do tempo e com exposição repetida, passem a aceitar e a ingerir novos alimentos, ampliando seu repertório alimentar. No entanto, a exposição precoce a alimentos ultraprocessados pode prejudicar esse processo natural. Esses alimentos podem proporcionar a sensação de que os alimentos servidos na UEs são “sem gosto” ou “sem sabor”, já que não contêm aditivos sintéticos, e sim temperos naturais.

As ações pedagógicas cotidianas ganham ainda mais relevância para bebês, crianças e estudantes com seletividade, uma vez que a proximidade com os alimentos e as experiências vividas no espaço educacional são oportunidades de aprendizagem e interação.

Nesse sentido, uma boa estratégia metodológica é a elaboração do estudo de caso sobre seletividade alimentar.

Ao elaborar um plano e colocá-lo em ação, estimulamos a conexão entre a teoria e prática, olhamos para o currículo, para o coletivo e para as necessidades individuais, a fim de ampliar a possibilidade de participação e aprendizagem sobre alimentação. As práticas pedagógicas desenvolvidas para aqueles com seletividade alimentar devem considerar:

- A história de vida para descobrir possíveis causas e a origem da seletividade alimentar;
- Investigar como é a alimentação cotidiana e os utensílios utilizados para a alimentação e ingestão de líquidos;
- Analisar o contexto e as necessidades das famílias;
- Não culpabilizar os responsáveis;
- É importante que os responsáveis acompanhem o trabalho desenvolvido pelas(os) educadoras(es) na UE e deem continuidade em casa;
- Valorizar a Unidade Educacional como local de aprendizagem sobre alimentação e fonte de inspiração de mudanças para os familiares;





- Proporcionar um ambiente confortável e seguro para as ações de interação com os alimentos;
- Investir em estratégias pedagógicas que contribuam para que bebês, crianças e estudantes se sintam mais confiantes ao se alimentarem;
- Perceber desejos e preferências e o que traz prazer ao se alimentar;
- Favorecer a convivência social e o relacionamento com os alimentos, estimular a curiosidade e criar e recriar ambientes de aprendizagem;
- Conversar sobre os avanços para os familiares com estratégias de comunicação acolhedoras e humanizadas.

Já as dificuldades alimentares na infância, adolescência ou na fase adulta estão associadas a fatores multicausais, por exemplo, a doenças do trato gastrointestinal, distúrbios motores orais, como a dificuldade de mastigar e a má oclusão dentária, dificuldade para engolir, traumas psicológicos, transtornos alimentares, dentre outros.

Outra condição observada e que pode ser a causa da dificuldade alimentar em bebês, crianças e estudantes é a falta de integração ou a desregulação do processamento sensorial. Nestas condições, há comprometimento do processamento sensorial, alterando a percepção dos estímulos com resposta intensa (hipersensibilidade) ou reduzida (hiposensibilidade) ou os estímulos sensoriais não são processados de forma integrada. Assim, o barulho e o excesso de cores no ambiente de alimentação, o cheiro da comida preparada, a textura do alimento, tudo isso pode impactar na aceitação da alimentação.

As práticas pedagógicas e as diferentes interações estabelecidas nos espaços educacionais podem ajudar a ressignificar ou superar as dificuldades alimentares ao longo do tempo. Um caminho possível é identificar os alimentos que são recusados ou despertam aflição e insegurança no bebê, na criança ou no(a) estudante para a definição dos objetivos da proposta pedagógica. Posteriormente, podem ser investigados quais são os alimentos aceitos, tolerados e selecionados (alimentos de “conforto” ou “segurança”), para ser iniciada uma estratégia de aproximação gradual com novos alimentos.

Assim, bebês, crianças e estudantes podem ser apresentados ao alimento que desperta conforto associado a um novo alimento por vez, disposto separadamente para estimular a interação (observar, tolerar próximo, cheirar, tocar e experimentar). Outra possibilidade é partir dos alimentos que são aceitos, tolerados e selecionados pelo bebê, criança e estudante. Eles podem ser um ponto de partida para as(os) educadoras(es) pensarem em estratégias que favoreçam a relação com os alimentos e com o comer e incentivarem a experimentação de novos alimentos.



Ressaltamos que independentemente das especificidades e necessidades de cada bebê, criança e estudante, nenhuma barreira pode ser impeditiva para a plena participação e o desenvolvimento de práticas em educação alimentar e nutricional na UE.





## Ampliando repertórios:



### Leitura

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Guia alimentar para a população brasileira**. 2. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2014. 156 p. Disponível em: [https://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia\\_alimentar\\_populacao\\_brasileira\\_2ed.pdf](https://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira_2ed.pdf). Acesso em: 15 maio 2024.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção Primária à Saúde. Departamento de Promoção da Saúde. **Guia alimentar para crianças brasileiras menores de 2 anos** / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção Primária à Saúde, Departamento de Promoção da Saúde. – Brasília: Ministério da Saúde, 2019. 265 p. Disponível em: [http://189.28.128.100/dab/docs/portaldab/publicacoes/guia\\_da\\_crianca\\_2019.pdf](http://189.28.128.100/dab/docs/portaldab/publicacoes/guia_da_crianca_2019.pdf). Acesso em: 15 maio 2024.

BRASIL. Ministério da Saúde. **Guia alimentar para crianças brasileiras menores de 2 anos – versão resumida**. Brasília: Ministério da Saúde, 2021. Disponível em: [https://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia\\_alimentar\\_crianca\\_brasileira\\_versao\\_resumida.pdf](https://bvsmms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_crianca_brasileira_versao_resumida.pdf). Acesso em: 15 maio 2024.

PELICONI, M. C. F.; PELICONI, A.F. Educação e promoção da saúde: uma retrospectiva histórica. **O mundo da saúde**, São Paulo, v.31, n.3, p.302-328, jul./set. 2007. Disponível em: <https://revistamundodasaude.emnuvens.com.br/mundodasaude/article/view/873/810>>. Acesso em: 15 maio 2024.



### Vídeo

ORGANIZAÇÃO DAS NAÇÕES UNIDAS. Você conhece os 10 passos simples para uma alimentação saudável? YouTube, 3 abr. 2017. 2m34s. Disponível em <https://www.youtube.com/watch?v=4RGrl1cUSq0&list=PLq1ebUThEmGyEHFHS9IUQ84Nta1l8vSFQ&index=2>. Acesso em: 15 maio 2024.

PANELINHA. Curso Comida de Verdade. Disponível em: [https://www.youtube.com/playlist?list=PLx-RfQjITFaqc8\\_ei1-eHVB32hyP9aQ](https://www.youtube.com/playlist?list=PLx-RfQjITFaqc8_ei1-eHVB32hyP9aQ). Acesso em: 15 maio 2024. Rita Lobo e o professor Carlos Monteiro, coordenador do ‘Guia Alimentar para a População Brasileira’, ensinam os princípios que garantem uma alimentação saudável de verdade.

Brasil. Guia traz dez novas recomendações para uma alimentação saudável. YouTube, 6 abr. 2015. 4m26s. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=rDQv4IJMhT0>. Acesso em: 15 maio 2024. Comer alimentos frescos, cozinhar sua própria comida e fazer suas refeições em companhia de amigos estão entre os dez novos passos para uma alimentação adequada e saudável, publicadas no Guia Alimentar para a População Brasileira. Produzido pelo Ministério da Saúde.



### Podcasts/Vídeocast

USP. Sustentarea Explica – Utraprocessados. YouTube, 29 ago. 2023. 2m18s. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=ZpyplEZlmQg>. Acesso em: 15 maio 2024. O Núcleo de Pesquisa e Extensão das USP, Sustentarea, explica o que são os ultraprocessados.



## PRÁTICA INSPIRADORA

### Relato da Unidade Educacional

**EMEF Josué de Castro**

**Projeto: “Alimentação Saudável  
à luz do patrono Professor Josué de Castro”**

Esse projeto vem ao encontro do plano de ação e estratégias contidas no projeto político-pedagógico da Unidade Educacional. A interface entre o Currículo da Cidade e a EAN é fundamental para promover práticas alimentares adequadas, saudáveis e conscientes entre os estudantes. Nesse sentido, diversas iniciativas têm sido implementadas para integrar esses temas de forma transversal em todas as áreas do ensino.

O PPP da UE, por meio do projeto Alimentação Saudável, traz a ciência como paradigma orientador, priorizando uma educação crítica, por meio de análise, reflexão e confronto de informações, a partir de estudos científicos. Tendo como referência bibliográfica a obra de Josué de Castro e de pesquisadores acadêmicos, como os integrantes da Cátedra Josué de Castro, da Faculdade de Saúde Pública da Universidade de São Paulo - na perspectiva nutricional -, e o Núcleo de Comunicação e Educação das Escolas de Comunicações e Artes da Universidade de São Paulo - na perspectiva educomunicativa.

O projeto no PPP abarca o protagonismo juvenil, visto que os estudantes do Imprensa Jovem e estudantes que realizam o TCA atuam juntos, contribuindo para a disseminação das ideias sobre alimentação adequada e saudável em toda a UE. O projeto Alimentação Saudável também engloba a temática da educação sustentável, repensando a cultura do consumo, da fome e das desigualdades sociais e dialoga com a preocupação da equipe escolar com a implementação da cultura da alimentação adequada e saudável, por meio da valorização do espaço onde ocorre o preparo e o consumo da alimentação escolar; conversas com a comunidade sobre a importância de educar o paladar para a alimentação saudável e de consumir as refeições preparadas na UE.





## Avaliação

A avaliação das atividades é processual e se verifica nos hábitos cotidianos dos estudantes e da própria comunidade escolar. As iniciativas se inserem em processo de construção de uma cultura sobre como se alimentar de forma saudável.

## Parcerias

- Instituto de Nutrição Josué de Castro da Universidade Federal do Rio de Janeiro, Memorial Professor Josué de Castro, o curso de Nutrição da Faculdade de Saúde Pública da Universidade de São Paulo e a Cátedra Josué de Castro.
- Estudantes de graduação e pós-graduação em Nutrição (FSP/USP) - realização de oficinas sobre alimentação adequada e saudável com os estudantes.
- Programa Boas Práticas Escolares da TV Cultura - reportagem sobre os projetos que envolvem a valorização do patrono Josué de Castro e alimentação saudável.

A próxima etapa do Imprensa Jovem da EMEF Professor Josué de Castro é participar do PUB 2023/2024 de Cultura e Extensão, da Escola de Comunicação e Artes da Universidade de São Paulo - ECA/USP, “Educomunicação no ensino básico para tratar sobre promoção da saúde alimentar e o combate à fome”, atendendo às demandas apresentadas em projeto CNPq INCT:

- Combate à Fome: estratégias e políticas públicas para a realização do direito humano à alimentação adequada.
- Abordagem transdisciplinar de sistemas alimentares com apoio de Inteligência Artificial.

Esse projeto está vinculado aos eixos de ação Comunicação e Educação (no qual se incluem os subeixos divulgação e difusão científica) e Educomunicação.

Na perspectiva educacional, o Imprensa Jovem visa promover vivências e experiências relacionadas à saúde e a EAN que possam ser entendidas pelos professores e estudantes, em toda sua complexidade, como é o caso da fome. O objetivo, dessa forma, é contar com o apoio da academia para aplicação de conhecimentos científicos, seja da área de Nutrição, de Geografia e, em especial, da Educomunicação, para promover novas experiências relacionadas ao tema e, assim, avançar com o projeto Imprensa Jovem, estendendo suas ações por todo território e comunidade escolar da EMEF Professor Josué de Castro, tais como a elaboração de materiais para divulgação de práticas alternativas para a realização da EAN, o fortalecimento



de ecossistemas educacionais em comunidades diversas com práticas de Educomunicação e ênfase em consumo alimentar, e a continuidade do desenvolvimento em ações de letramento e pedagogia do consumo alimentar, a partir de marcas comerciais em contextos escolares e diálogos com docentes para a produção de material educativo sobre fome e a promoção da EAN.

## Desafios

Os principais desafios para realização do projeto foram: adquirir verbas para aquisição de materiais didáticos e para produção de conteúdo; financiamento para excursões até a USP; conhecer mais sobre a origem dos alimentos fornecidos pela Prefeitura para alimentação escolar; realizar um grande evento na escola com essa temática.

## Resultados preliminares

- Mudança gradual da relação dos estudantes com a alimentação escolar (harmonia no ambiente de refeição e maior proximidade na relação entre os estudantes e as cozinheiras);
- Maior conhecimento sobre o patrono da UE;
- Famílias acompanham mais a alimentação dos filhos;
- Diminuição do consumo de ultraprocessados no ambiente doméstico.



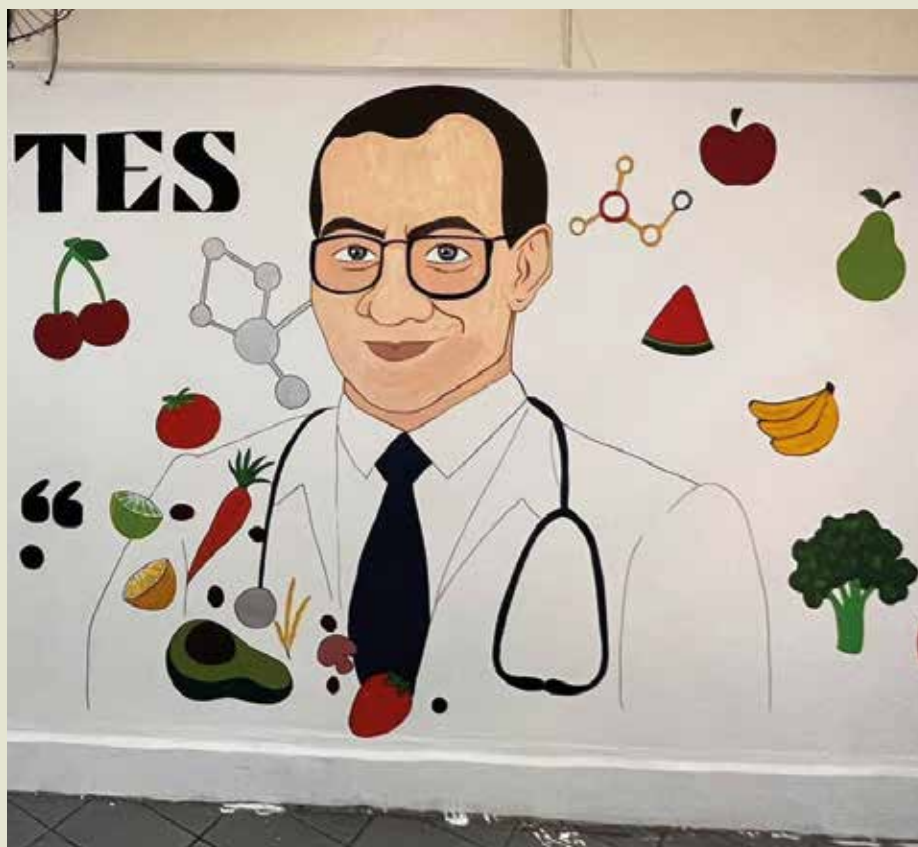
Foto: Leonardo Araújo Cardeal da Costa



## Referencial teórico

- Paulo Freire - Comunicação pode promover uma nova relação social, de forma igualitária e dialógica, no campo da educação.
- Mário Kaplun - Comunicação é um componente pedagógico que auxilia no ato de educar. Aborda o conceito de “Comunicação Educativa”.
- Ismar de Oliveira Soares - Sistematização do campo de atuação social e da criação de políticas para sua disseminação.
- Edgar Morin - O pensamento complexo. Critica a setorialização, pois é preciso saber um pouco de tudo. Interdiscursividade, mutirreferencialidade, inter e transdisciplinaridade.
- Martin Barbeiro - Enfatiza a importância de se trabalhar com novas linguagens e a tomada de consciência sobre as mediações culturais nos processos educacionais.





EMEF Josué de Castro

O projeto Imprensa Jovem Josué trilha um caminho de pensar e agir na complexidade, evitando o fragmento do conhecimento, conforme os pensamentos de Edgar Morin. Um projeto como o Imprensa Jovem não compactua com as aulas tradicionais, em que o objeto do conhecimento é isolado e o saber dividido em disciplinas, sendo um caminho para a busca de uma totalidade do aprender que sempre está em construção, pensando os saberes em conjunto.

Josué de Castro foi conhecido por seus estudos sobre a fome e a desnutrição no Brasil e no mundo. Embora tenha falecido em 1973, muitas de suas ideias e preocupações continuam relevantes nos dias de hoje, especialmente no contexto dos Objetivos de Desenvolvimento Sustentável. Em sua obra Geografia da Fome, já alertava para a importância de combater a fome e a desnutrição como forma de garantir a segurança alimentar e o desenvolvimento sustentável. Destacava a importância da agricultura familiar e da valorização dos recursos naturais locais para garantir a produção de alimentos e o bem-estar das comunidades. Dessa forma, suas ideias estão alinhadas com os ODS, especialmente o ODS 2 (Fome Zero e Agricultura Sustentável), o ODS 3 (Saúde e Bem-Estar), o ODS 10 (Redução das Desigualdades) e o ODS 13 (Ação contra a Mudança Global do Clima).



## Editorial do Imprensa Jovem da EMEF Professor Josué de Castro

*Nós, do Imprensa Jovem Josué, somos um grupo de estudantes de escola pública que nos reunimos uma vez por semana com o objetivo de levantar e promover pautas que buscam incentivar o protagonismo juvenil e valorizar as atividades promovidas pelos estudantes e professores. Nosso trabalho se materializa por meio de publicações digitais (escritos e audiovisuais) nas redes sociais, como Facebook e Instagram da EMEF Professor Josué de Castro. Baseado no Projeto Político-Pedagógico da nossa UE, partilhamos, junto com outras instâncias como o Grêmio Estudantil, a ideia de promover uma UE cada vez mais democrática, inclusiva e de qualidade. Nesse sentido, nossas publicações - vídeos, entrevistas, curtas-metragens, cartazes digitais entre outros - visam propagar as boas práticas escolares, enfatizando o talento dos alunos e das alunas. Nossas pautas estão preocupadas em promover a harmonia na UE e combater quaisquer tipos de preconceitos, pois acreditamos que educação e comunicação caminham juntas a favor comunidade escolar. O imprensa jovem realiza coberturas dos eventos na UE como feiras culturais, promove a divulgação de concursos e outras ações da escola. Realizamos homenagens a pessoas que marcaram a história do jornalismo (exemplo da jornalista Glória Maria). O Imprensa Jovem também aborda a importância de tomarmos cuidados com as fake news e incentivar a leitura de revistas compromissadas com a educação, como o Jornal Joca, a revista “Qualé” e a revista “Ciência Hoje da Criança”. Por fim, acreditamos que a escuta ativa e o diálogo são os caminhos para uma educação significativa e que atenda aos interesses de todos nós estudantes. Gratidão a toda comunidade escolar da EMEF Professor Josué de Castro por acompanhar e apoiar nossas iniciativas.*



Foto: Leonardo Araujo Cardenal da Costa

**IMPRESA  
JOVEN**

**DRE PIRITUBA  
JARAGUÁ**



# PARTE 2

## AMBIENTES ALIMENTARES E O PROGRAMA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR DE SÃO PAULO





## CONVITE À REFLEXÃO

Será que os ambientes influenciam nossas escolhas alimentares? Quem define as práticas alimentares da comunidade? Na UE em que você trabalha, tem hortas comunitárias e/ou pedagógicas? Nos territórios, há ações publicitárias que promovam a aquisição de alimentos ultraprocessados? Há incentivo ao aleitamento? Na UE em que você atua, os educadores desenvolvem projetos na perspectiva da educação alimentar e nutricional? De onde vem o alimento que você come? Como podemos relacionar os ambientes alimentares e os Objetivos do Desenvolvimento Sustentável?

*Os espaços são habitados por aquilo que acreditamos: há marcas de nossa vida ali. A constituição dos espaços mobiliza corpos e movimentos, e, em contrapartida, a ação desses corpos transforma o espaço.*

*(Stela Barbieri)*

Ao adentrar um ambiente onde acontece a alimentação, podemos não nos dar conta de como esse local influencia as práticas e escolhas alimentares. A disposição das mesas e assentos, os materiais que o compõe, os recipientes utilizados, a iluminação, a maneira como os alimentos são disponibilizados, o cheiro, as ilustrações nas paredes, o barulho e sons, as pessoas que ocupam e compartilham daquele momento, a conexão com quem preparou o alimento, tudo isso e outros aspectos interferem em nosso momento de alimentação.

Mesmo sem perceber, estes são estímulos que sinalizam e geram significados e memórias que vão despertar sensações e influenciar as práticas alimentares, por exemplo, o prazer em se alimentar, o ritmo, os utensílios escolhidos, a mastigação e o tempo da alimentação, ou seja, o ambiente alimentar influencia fortemente nosso comportamento.

Neste sentido, salientamos que “Ambiente Alimentar” é definido como “o conjunto dos meios físico, econômico, político e sociocultural, oportunidades e condições que influenciam as escolhas alimentares e a situação nutricional da população” (Swimbur, 2013), sendo um ambiente alimentar saudável quando alimentos, bebidas e refeições que contribuem para a saúde da população estão disponíveis, têm preços acessíveis e são amplamente promovidos (Swimbur, 2013).



No quadro 5, apresentamos, em caráter exemplificativo, características dos ambientes alimentares escolar, doméstico, comunitário e digital que podem influenciar de forma positiva ou negativa bebês, crianças e estudantes.

**Quadro 5 - Características dos ambientes doméstico, comunitário, escolar e digital que podem influenciar de forma positiva ou negativa a alimentação dos bebês, crianças e estudantes**

<p><b>Ambiente alimentar doméstico</b></p>	<p>Famílias que cozinham, exercitam e transmitem as habilidades culinárias favoráveis à autonomia ou praticam a comensalidade (“comer junto”).</p>
<p><b>Ambiente alimentar comunitário</b></p>	<p>A presença de horta comunitária em que há um movimento de cuidado coletivo nos espaços de produção, favoráveis a: aprendizagens, difusão de saberes populares e sentido de pertencimento e proteção ao território.</p>
<p><b>Ambiente alimentar escolar</b></p>	<p>Espaços de alimentação são organizados, os tempos do comer são valorizados e as práticas sociais são humanizadas. Além disso, a oferta de alimentos é segura e saudável, inclusive nas datas comemorativas.</p>
<p><b>Ambiente alimentar digital</b></p>	<p>É um espaço transversal aos ambientes físicos, que afeta as atitudes e tomadas de decisões de consumo, por meio de redes sociais, mídias e ações de publicidade.</p>

Os ambientes alimentares escolares se configuram de diferentes formas a depender da modalidade de atendimento, da comunidade em que a UE está inserida e sofrem influência das ações e investimentos dos seus gestores, de projetos pedagógicos desenvolvidos pelos educadores e do envolvimento e participação ativa dos estudantes na alimentação escolar.

Pesquisa Nacional de Saúde Escolar - **PeNSE**<sup>1</sup> realizada, desde 2009, em escolas públicas e privadas em parceria com o IBGE e apoio do MEC, nos propicia informações sobre a alimentação dos brasileiros de 13 a 17 anos. Os últimos dados são de 2019 e foram obtidos por meio de questionários aplicados a 160 mil estudantes brasileiros.

<sup>1</sup> A PeNSE é uma pesquisa realizada com estudantes, desde 2009, com o objetivo de subsidiar o monitoramento de fatores de risco e proteção à saúde dos adolescentes nas escolas do Brasil. Além disso, identifica as questões prioritárias para o desenvolvimento de políticas públicas voltadas para a promoção da saúde em escolares, em especial o PSE. O questionário da pesquisa aborda os quatro fatores de risco em comum para as DCNT - tabagismo, sedentarismo, alimentação inadequada, consumo de álcool - e, também, os seguintes temas: aspectos socioeconômicos; contexto social e familiar; experimentação e consumo de drogas; saúde sexual e reprodutiva; violência, segurança e acidentes; percepção da imagem corporal, entre outros (Brasil, 2024).



Em relação à alimentação escolar, os achados da pesquisa são alarmantes. Para a rede pública, encontrou-se o seguinte cenário: embora a quase totalidade dos estudantes pesquisados (99,4%) frequente escolas que referiram oferta de alimentação escolar e outros 95,5% estudem em estabelecimentos com cozinha em condições de uso, quase metade desses informantes (48,4%) nunca ou raramente consumiu a refeição ofertada (PeNSE, 2019).

A PeNSE investigou também o consumo habitual de alimentos marcadores de alimentação saudável e não saudável, sendo eles: **guloseimas doces**<sup>2</sup> e refrigerantes, feijão, **legumes e verduras**<sup>3</sup>; e frutas frescas (Quadro 6).

**Quadro 6 – Consumo de alimentos marcadores de alimentação saudável e não saudável por estudantes de 13 a 17 anos em 5 dias ou mais, na semana anterior à pesquisa**

Alimentos marcadores de alimentação não saudável	Guloseimas doces	32,8%
	Refrigerantes	17,2%
Alimentos marcadores de alimentação saudável	Feijão	59,0%
	Legumes e verduras	28,8%
	Frutas frescas	26,9%

Fonte: PeNSE, 2019

A comparação desses dados com os anteriores (de 2015) indicou reduções nas proporções de adolescentes com consumo habitual de frutas frescas e refrigerantes, sem diferenças no consumo de feijão. O hábito de almoçar ou jantar com os pais foi referido por quase 70% desses informantes, outros 72% informaram comer simultaneamente à realização de outra atividade e 5,9% informaram comer em fast-food três dias ou mais na semana anterior à pesquisa (PeNSE, 2019).

A partir dessas informações, podemos refletir sobre a coerência entre nossos discursos sobre alimentação adequada e saudável e aquilo que fazemos, tais como: os ambientes de nossas UEs facilitam o acesso à alimentação saudável? Estamos valorizando a alimentação escolar como facilitadora desse acesso? Nossas práticas de EAN reconhecem e valorizam a alimentação ofertada na escola como direito social de todos nós? Nesse sentido, destacamos estudo de Levy, Barata e Leite (2023) que

<sup>2</sup> Balas, confeitos, chocolates, chicletes, bombons, pirulitos e outros.

<sup>3</sup> Neste quesito não foram contemplados batata e aipim (mandioca/macaxeira).



demonstrou associação entre o consumo excessivo de alimentos ultraprocessados por estudantes e os ambientes alimentares no entorno das UEs da Cidade de São Paulo.

Sabendo, então, que a Insegurança Alimentar e Nutricional é reflexo das desigualdades sociais e econômicas, ampliamos essa conversa com o Mapa da Desigualdade na Cidade de São Paulo, de 2023 (Figura 17).

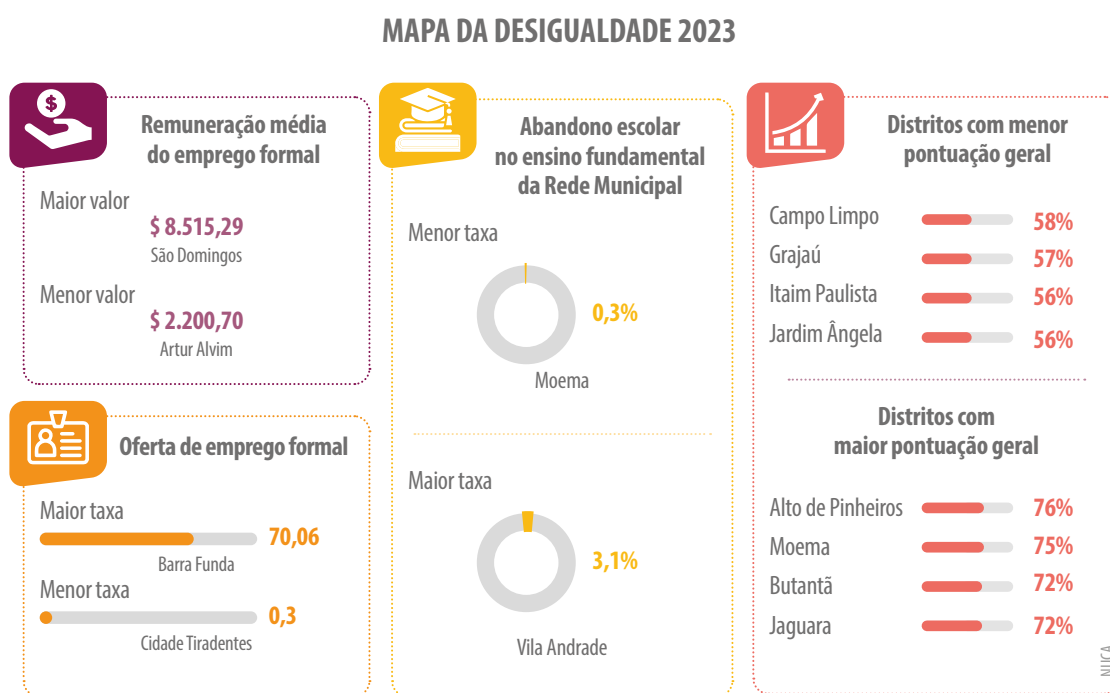


Figura 17 – Mapa da desigualdade em São Paulo em 2023

Fonte: Rede Nossa São Paulo, 2023.

Esse mapa é produzido há mais de 10 anos pela Rede Nossa São Paulo, com dados de diferentes áreas de atuação da administração pública municipal. Os distritos com menor pontuação geral foram caracterizados como territórios mais desprovidos de serviço e infraestrutura urbana.

Instrumentos como esse nos auxiliam a identificar as questões macro relacionadas aos ambientes alimentares, por exemplo, as políticas de segurança alimentar e nutricional. Afinal, essas políticas influenciam as escolhas alimentares e impactam na condição de saúde da população no território em que a Unidade Educacional está localizada. Para mais reflexões sobre as características dos territórios, no que se refere





a ações de SAN, apresentamos os conceitos de desertos, pântanos e oásis alimentares (Quadro 7).

Quadro 7 – Conceitos de desertos, pântanos e oásis alimentares

Desertos Alimentares	Pântanos Alimentares	Oásis Alimentares
Área específica onde pessoas possuem acesso limitado aos alimentos in natura ou minimamente processados, devido à escassez de oferta de frutas, hortaliças ou outros alimentos saudáveis.	Áreas onde há alta concentração de estabelecimentos que comercializam alimentos processados e ultraprocessados, baratos, com alta densidade energética e baixo valor nutricional, e escassez de estabelecimentos que comercializam alimentos in natura e minimamente processados.	Vizinhanças com um supermercado em um raio de 800 metros ou áreas em que as partes interessadas conseguiram limitar o acesso a opções de alimentação não saudável, resultando em ambientes favoráveis à adoção de um estilo de vida saudável.

Fonte: Observatório Brasileiro de Hábitos Alimentares, 2023

Bebês, crianças, jovens, adultos e pessoas idosas são, ainda, expostos permanentemente à publicidade de alimentos e bebidas ultraprocessados. Isso torna fundamental que as práticas pedagógicas contemplem o diálogo sobre as estratégias e os recursos utilizados pela indústria de alimentos para se consolidar no mercado, obter lucro e influenciar o consumo.



### Comunicação mercadológica

É toda e qualquer atividade de comunicação comercial, inclusive publicidade, para divulgação de produtos, serviços, marcas e empresas. Ela pode ser realizada em eventos, espaços públicos, páginas da internet, em qualquer horário, por meio de qualquer suporte ou mídia. Ela é velada quando coloca a marca e sua mensagem de forma menos perceptível para o consumidor (IDEC/UNICEF, 2023).



O Instituto do Desenvolvimento do Consumidor - IDEC destaca as intervenções da indústria na formulação de políticas públicas, no financiamento de pesquisas, pesquisadores e eventos científicos para produção de estudos e evidências que as favoreçam, além da construção de narrativas que responsabilizam exclusivamente o indivíduo pelas escolhas alimentares.

É preciso, então, desvelar essas ações no que concerne à captura corporativa, à atuação conjunta de grandes empresas, à ocupação de espaços políticos e às práticas de lobby. Essa discussão dialoga com o ODS 9, que versa sobre a construção de infraestruturas resilientes, a promoção da industrialização inclusiva e sustentável e o fomento à inovação, propiciando reflexões, tais como: será que a indústria de alimentos está interessada na produção de alimentos adequados e saudáveis para a população? Certamente, o Estado precisa intervir para que mudanças expressivas aconteçam, mas isso não isenta a responsabilidade individual, coletiva e das Instituições de Educação.

Considerando, ainda, o acesso precoce e a exposição prolongada de bebês, crianças e estudantes a dispositivos eletrônicos, faz-se necessário trazer para discussão os ambientes alimentares digitais.

Por meio destes, companhias tecnológicas, influencers, marketing digital, redes sociais, games permeiam o cotidiano de bebês, crianças e estudantes nos ambientes: alimentar, escolar, comunitário e doméstico e impactam nos processos de escolhas alimentares individuais e coletivas.

#### Janelas de oportunidades na RME/SP

**Eixo Trabalho e Formação Socioespacial** do componente curricular de Geografia na modalidade EJA, nas discussões sobre capitalismo e consumo no componente do Ensino Fundamental de História; por meio da orientação pedagógica da Educação Ambiental e, ainda, embarcar no tema das mudanças climáticas por meio do **Plano Municipal do Clima da Cidade de São Paulo**.

Por outro lado, políticas públicas e ações no campo da educação e saúde vêm sendo desenvolvidas para promoção de ambientes alimentares saudáveis, por exemplo, o Estado Brasileiro, ao estabelecer diretrizes, por meio do Decreto nº 11.821/2023, para proteção contra ações de comunicação comercial nas UEs direcionadas às crianças, adolescentes e famílias. Além do Programa de Alimentação Escolar de São Paulo, que é uma política pública promotora de ambientes alimentares saudáveis, por meio de ações de EAN de garantia da oferta a uma alimentação adequada e saudável.



Percebemos, enfim, que são necessários esforços coletivos do poder público, gestores, educadores, profissionais da saúde, comunidades escolares, para constituição de ambientes alimentares saudáveis, principalmente nas periferias da cidade, áreas de maior vulnerabilidade, menor índice de desenvolvimento humano e menor acesso regular e permanente a alimentos de qualidade.

## Educador(a),

### Sugestão para ação:

- Analisar o entorno da sua Unidade Educacional;
- Observar se nesse entorno existem feiras, sacolões ou estabelecimentos que comercializam alimentos in natura e minimamente processados;
- Analisar quão distantes da UE estão esses estabelecimentos;
- Há saídas pedagógicas com bebês, crianças e estudantes para esses espaços?
- De que forma os espaços podem ser utilizados para proporcionar aprendizagens, considerando a integralidade dos sujeitos?

## Ampliando repertórios:

### Vídeo

SECRETARIA DE ATENÇÃO PRIMÁRIA À SAÚDE. Obstáculo: Informações e Publicidade. YouTube, 20 dez. 2018. 2m18s. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=MRNsVLXk8bY&list=PLaS1ddLFkyk-ObbBv4eWkHhc5B49a9Sw&index=5>. Acesso em: 15 maio 2024. Série de vídeos que tem o objetivo de estimular, apoiar e fortalecer o desenvolvimento de estratégias de disseminação do conteúdo do Guia Alimentar para População Brasileira. Este material busca incentivar a implementação das recomendações pelos profissionais de saúde, população e outros setores da sociedade.

### Site:

INSTITUTO DE DEFESA DO CONSUMIDOR. Observatório de Publicidade de alimentos. Disponível em: [https://publicidadedealimentos.org.br/?utm\\_source=LP\\_OPA\\_IDEC&utm\\_medium=site&utm\\_campaign=LP\\_OPA\\_IDEC&utm\\_term=cta](https://publicidadedealimentos.org.br/?utm_source=LP_OPA_IDEC&utm_medium=site&utm_campaign=LP_OPA_IDEC&utm_term=cta). Acesso em: 14 maio 2024.

INSTITUTO DE DEFESA DO CONSUMIDOR. Alimentação. Disponível em: <https://idec.org.br/programas-tematicos/alimentacao>. Acesso em: 15 maio 2024.



## Unidade Educacional: espaço educador e promotor de práticas alimentares saudáveis

Nas práticas pedagógicas cotidianas, a EAN também acontece, ou seja, quando os alimentos, a alimentação escolar e os espaços das UEs são utilizados de maneira intencional para a promoção de práticas alimentares saudáveis, estabelecimento de vínculos e melhora das relações dos bebês, crianças e estudantes com a comida e o comer. Além dos ODS 2 e ODS 3, essas práticas apresentam potenciais para trabalharmos os ODS 11, ODS 12 e ODS 13.



A EAN, então, ganha sentido nas UEs em projetos que aproximam bebês, crianças e estudantes das cozinheiras escolares e que utilizam o cardápio, envolvem a implementação de autosserviço ou hortas pedagógicas, ou ainda, por meio de práticas culinárias (Figura 18).

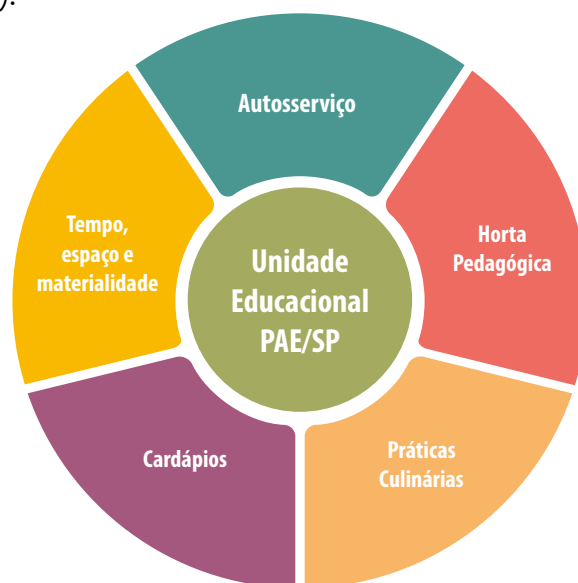


Figura 18 – Práticas pedagógicas cotidianas no PAE/SP



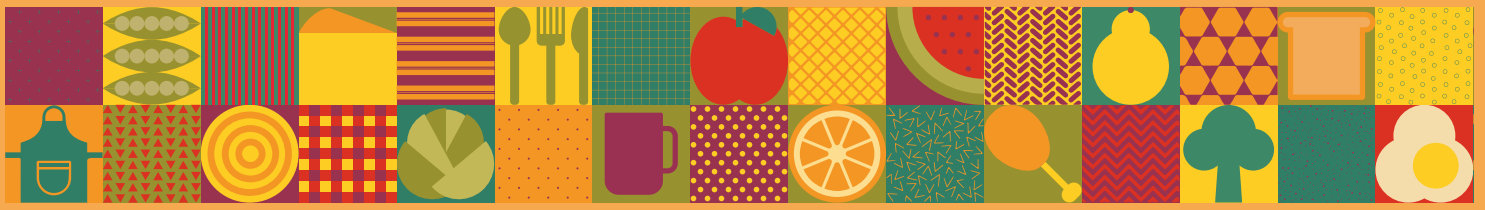
## Tempo, espaço e materialidades

A organização do espaço de alimentação e a escolha das materialidades a serem utilizadas devem ser planejadas de modo a reconhecer os ritmos e as necessidades individuais. É importante observarmos se o espaço convida a todos para o comer com prazer, a se movimentar com segurança, a sentar-se próximo de quem deseja, a sentir-se bem com os ruídos presentes, o calor ou o ambiente mais ameno. Investigamos qual lugar bebês, crianças e estudantes com especificidades na alimentação têm preferência para se alimentar e como favorecer a sociabilidade. Há, também, a necessidade de desenvolvermos ações para qualificar os espaços de alimentação a partir das sugestões de bebês, crianças e estudantes.



Foto: Vanessa Araújo Dias

Refeitório com Autosserviço e Cozinha Experimental



Nesse sentido, vale destacar a organização do refeitório, considerando elementos estéticos essenciais na constituição de ambiente educativo com a escolha intencional de toalha de mesa, porta-guardanapo à disposição das mãos e olhos, flor ou planta como centro de mesa. Além disso, é fundamental a escolha cuidadosa das cores e das imagens nas paredes do refeitório, de forma a romper com desenhos estereotipados, como “carinhas de frutas e legumes”, para manifestar nesses espaços a identidade dos bebês, das crianças e dos estudantes.

A disponibilização de mesas e cadeiras de diferentes tamanhos, adequadas à altura de bebês, crianças e estudantes, garante o respeito à diversidade dos corpos, em tamanho e altura. A possibilidade de escolha entre os talheres - garfo, faca e colher - e o uso de pratos de vidro, compreendendo que estas possibilidades se iniciam na Educação Infantil e, em continuidade, devem ser qualificadas e garantidas nas etapas seguintes, assegurando a autonomia e a prática social.

É importante ter em mente que, muitas vezes, a não aceitação do alimento oferecido está relacionada ao uso de utensílios inadequados para faixa etária, por exemplo, as colheres e os pratos plásticos que os estudantes fazem uso nas refeições e que, portanto, não consideram suas necessidades.

Algumas vezes, observamos que bebês, crianças e estudantes podem apresentar uma mastigação ou deglutição lentificadas e, dependendo da textura e consistência dos alimentos apresentados, necessitam de um tempo maior à mesa. Também, é necessário observarmos o tempo de espera durante os momentos de alimentação, reconhecendo que todos não fazem tudo igual ao mesmo tempo.

Distribuir as refeições em horários de alimentação socialmente aceitos, organizar os tempos, os espaços e as materialidades, dispor, de acordo com a necessidade, o alimento no prato de forma separada ou mesmo um objeto de conforto à mesa para dar segurança e melhor aceitação do alimento são formas de acolhermos as diferentes possibilidades de participação.

Logo, urge a necessidade de desmistificarmos uma rotina enrijecida. Na Educação Infantil, por exemplo, isso acontece quando todos os bebês são alimentados ao mesmo tempo, muitas vezes de maneira mecânica e automática. Em contrapartida a isso, devemos favorecer a constituição de um ambiente agradável - podendo ser na sala de referência dos bebês ou refeitório, desde que considere os princípios de conforto, segurança e higiene -, acolhendo as necessidades individuais e dos grupos.

É nas relações estabelecidas entre adultos, bebês, crianças e estudantes e as diferentes culturas alimentares presentes nos territórios que cada cotidiano reflete e vive seus momentos destinados à alimentação. E são essas relações dialógicas que permitem, ainda, percebermos as diferentes sensações do ambiente:



- as paredes têm cores;
- o cardápio à altura indica os alimentos do dia;
- a maçã tem cheiro;
- o prato com os alimentos servidos tem uma temperatura;
- os objetos apresentam diferentes texturas e os sons se propagam;
- os significados e as representações dos sinais/sons de intervalo.

#### E se fosse assim?

O som que marca o momento da refeição fosse com músicas sugeridas pelos estudantes em vez daquela tradicional sirene.

Assim, a partir da experiência vivida na alimentação, bebês, crianças e estudantes começam a estabelecer relações de sentido com o mundo e a fazer transformações em sua vida.

Outro aspecto importante é a maneira como nos comunicamos, seja com palavras ou gestos, buscando construir memórias positivas relacionadas aos alimentos e à alimentação coletiva na UE. É comum que não apreciemos comer determinados alimentos, mas não devemos trazer opiniões e impressões negativas para bebês, crianças e estudantes que estão em processo contínuo de formação do paladar e de suas escolhas.

É importante, ainda, que a **comunicação não violenta**<sup>4</sup> esteja presente nas diferentes interações estabelecidas, pois, muitas vezes, bebês, crianças e estudantes podem demonstrar dificuldade em comunicar seus sentimentos, desejos e sensações. Por isso, observar os sinais de fome e saciedade, atentar para o choro, desconforto ou a irritabilidade como formas de expressão de suas necessidades são atitudes essenciais das(dos) educadoras(es).

<sup>4</sup> Comunicação não violenta: nos ajuda a reformular a maneira pela qual nos expressamos e ouvimos os outros. Nossas palavras, em vez de serem reações repetitivas e automáticas, tornam-se respostas conscientes, firmemente baseadas na consciência do que estamos percebendo, sentindo e desejando. Somos levados a nos expressar com honestidade e clareza, ao mesmo tempo que damos aos outros uma atenção respeitosa e empática. Em toda troca, acabamos escutando nossas necessidades mais profundas e as dos outros (Rosenberg, 2021).



## Cardápios

O cardápio é uma ferramenta de trabalho importante do nutricionista que atua na alimentação escolar e sua elaboração é fundamentada nas diretrizes do PNAE. Os cardápios devem ser publicizados e acessíveis a toda comunidade escolar.

### ► Veja só

A SME/CODAE, em parceria com a UNESCO, lançou a plataforma “Prato Aberto – Comida Boa Não Tem Segredo”, uma ferramenta que reúne a transparência dos processos e a participação das famílias permitindo a consulta dos cardápios por dia e por UE.

Acesse: <https://pratoaberto.sme.prefeitura.sp.gov.br/>

Essa exposição democratiza o acesso à informação, permitindo que as famílias se apropriem do que é servido na UEs. Além disso, a apresentação cotidiana dos cardápios para as crianças e os estudantes possibilita a valorização da alimentação escolar como ferramenta pedagógica e como um direito social.

As abordagens por meio do cardápio nas UEs possibilitam fomentar discussões sobre a estrutura da alimentação, a cultura alimentar escolar e trazem no seu bojo reflexões importantes sobre diversidade étnica e inclusão. Além disso, suscitam discussões nas UEs sobre como contemplar as práticas culinárias interculturais na alimentação escolar, como garantir o acesso à informação de pessoas com deficiência visual ou que se comunicam em outro idioma e, também, como contemplar bebês, crianças e estudantes com necessidades nutricionais específicas.

O cardápio possibilita, também, aos educadores alcançar objetivos curriculares, tais como desenvolver a oralidade e linguagens, bem como instigar a criatividade, a imaginação e a descoberta. É um recurso potente para o desenvolvimento de atividades de alfabetização e letramento, para trabalhar a ludicidade, para pensar práticas socioeducativo-comunicacionais, para promover ecossistemas comunicativos acessíveis e democráticos, como recurso educativo para tecnologia de aprendizagem, dentre outros.





### Janelas de oportunidades na RME/SP

- Apresentar o cardápio de diferentes formas: painéis com as impressões de fotografias reais dos alimentos, em lousa como em restaurantes ou “cardápio vivo”, com os alimentos utilizados no preparo da refeição;
- Apresentar os alimentos antes de serem servidos, para as crianças e os estudantes saberem nomeá-los;
- Realizar escuta e observação para compreender quais alimentos bebês, crianças e estudantes já conhecem;
- Contação de história sobre o alimento, sua origem, quem produziu e preparações que podem ser realizadas com aquele alimento;
- Realizar práticas culinárias pautadas nos princípios da alimentação adequada e saudável;
- Avaliar percepções sensoriais: sabores, cores, texturas e aromas;
- Despertar para a realização de visitas a feiras, sacolões e produtores locais, que comercializem variedade de alimentos in natura e minimamente processados;
- Propor a elaboração de propaganda para os alimentos in natura e minimamente processados.



Viviane Perrucha, 2024; Daniela Bicalho Alvarez e Maria Cláudia Régis, Maíra Curti

Considerando que um repertório alimentar ampliado é premissa importante para a autonomia, e que autonomia e determinação constituem um dos saberes da Matriz, a UE deve assumir o desafio de proporcionar o conhecimento sobre os alimentos que compõem os cardápios para viabilizar a realização de escolhas. Pois, como educadoras(es), nosso papel é oportunizar a aproximação dos alimentos oferecidos no cardápio escolar. Afinal, bebês, crianças e estudantes gostam dos alimentos que conhecem e lhes são familiares, isto é, regularmente consumidos. Destacamos a recomendação do Guia (2014):

*Apresentar a maior diversidade de preparações e tipos de alimentos in natura e minimamente processados para a ampliação do repertório.*





### ► Veja só

Neste documento, compreendemos a autonomia para escolhas alimentares como o direito de escolher “como comer a salada de alface” (em cima ou ao lado do arroz com feijão) e de fazer essas escolhas a partir de um repertório alimentar ampliado. Pois, assim, contribuimos também para o desenvolvimento de outros saberes, como o autoconhecimento e autocuidado.

O cardápio do Programa de Alimentação Escolar da Cidade de São Paulo oportuniza essa experiência, uma vez que cumpre e ainda ultrapassa as quantidades de frutas, legumes e verduras das diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar do Ministério da Educação. Portanto, as UEs são locais privilegiados para promover a ampliação do repertório alimentar e proporcionar uma alimentação diversificada.

## Autosserviço

Nas UEs, a alimentação pode ser distribuída por diferentes meios, sendo o prato pronto entregue pela equipe da cozinha, o modelo mais utilizado. No entanto, há a possibilidade de a distribuição ocorrer em um formato no qual bebês, crianças e estudantes se sirvam. Esse modelo é denominado de autosserviço, popularmente conhecido como self-service.

O autosserviço pode ser implementado em todas as etapas e modalidades de ensino. Ele pode ocorrer de maneiras diversas, por exemplo: em travessas nas mesas (comum nos Centros de Educação Infantil) ou no balcão térmico, desde que todas as preparações estejam na altura de quem estiver se servindo.

Seja prato pronto ou autosserviço, o modelo mais adequado de distribuição para a Unidade Educacional é aquele construído e definido pela comunidade escolar e que faça sentido para os bebês, crianças e estudantes. Dito isso, a construção de um projeto de autosserviço deve ser resultado de um processo coletivo que envolva discussões sobre:

- tempos e espaços das refeições;
- rotinas;
- materialidades, dinâmicas de distribuição;
- atuação dos educadores nos momentos de refeição;
- condições de estrutura física;
- disponibilidade de profissionais.



Foto: Jovino Soares - Acervo MEM | Multimídias | SME

EMEF Prof. Paulo Gonçalo dos Santos.

Além disso, é fundamental que o autosserviço esteja inserido no PPP como parte de um projeto de EAN na Unidade Educacional. Um projeto que contemple estratégias para que todos - bebês, crianças, estudantes, auxiliares/assistentes técnicos de educação, auxiliar de vida escolar, equipe de limpeza, equipe de cozinha, professores, gestores, familiares entre outros - se sintam comprometidos com o sucesso de sua implantação.

Ressaltamos, também, o papel das(dos) educadoras(es) nas mediações para os processos de ensino-aprendizagem envolvendo o autosserviço, como:

- desenvolver autonomia e determinação para a participação ativa nas escolhas e práticas alimentares, considerando as opções de alimentos disponíveis;
- incentivar a conhecer e experimentar os alimentos do cardápio;
- valorizar a cultura alimentar;
- oportunizar a convivência social;
- promover o autocuidado e autoconhecimento;
- enfrentar os desperdícios de alimentos a partir do desenvolvimento da responsabilidade e participação;
- outros assuntos que podem surgir a partir da escuta e do diálogo.



Cabe, ainda, refletirmos sobre o que motivou a implantação do autosserviço na Unidade Educacional e o que se espera como resultado desta implantação, tais como: baixa aceitação de algum alimento específico? Elevado desperdício devido ao porcionamento excessivo?

### ► Veja só

Sobre o desperdício de alimentos nas UEs, não recomendamos que a orientação seja para que as crianças e estudantes “limpem o prato”. Mas que, ao se servirem, sejam conduzidas a refletirem sobre os sinais de fome e saciedade de maneira a criar oportunidades para que desenvolvam o autoconhecimento. Conduzir a reflexão para classificar o nível de fome/saciedade - que pode ser de “1 a 10”, considerando “1” o maior grau de fome e “10” o maior grau de saciedade - pode facilitar que crianças e estudantes se sirvam de uma quantidade que resulte em menos alimentos desperdiçados. Vale lembrar que a redução do desperdício nas UEs não deve ser conquistada a partir do menor consumo de determinados grupos alimentares usualmente rejeitados, mas sim da maior aceitação pelas crianças e estudantes.

O autosserviço favorece o protagonismo ao considerar a percepção dos bebês, crianças e estudantes ao promover que suas escolhas estejam de acordo com sua disponibilidade e interesse. Dessa forma, o autosserviço é uma ferramenta potente para a promoção do autocuidado e da autonomia. Este princípio está presente no “Marco” e na Matriz de Saberes do “Currículo da Cidade”.

## Educador(a),

Caso as equipes escolares optem pelo autosserviço, a SME/CODAE disponibiliza orientações para a elaboração do projeto:

- O autosserviço será contemplado no PPP?
- Qual é a intencionalidade pedagógica para o autosserviço?
- Todos os atores (bebês, crianças, estudantes, educadores, ATEs, AVEs, equipe de limpeza, equipe da cozinha, familiares, assistentes, gestores, entre outros) serão envolvidos?
- Quais são as necessidades do território?



- Quais serão as contribuições do projeto para as práticas alimentares da Unidade de acordo com as particularidades da etapa e modalidade de ensino atendida?
- As necessidades nutricionais específicas serão contempladas?
- Quem acompanhará o momento da refeição?
- Quais outras ações de EAN serão realizadas de maneira a contribuir para a implementação e continuidade do autosserviço?
- Os espaços, os tempos e as materialidades serão considerados no planejamento e execução?

**Mais informações podem ser encontradas a seguir e no site da SME/CODAE.**

## Ampliando repertórios



### Site SME/CODAE:

COORDENADORIA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - CODAE. Projeto Autosserviço. Disponível em: <https://educacao.sme.prefeitura.sp.gov.br/programa-de-alimentacao-escolar/projeto-autosservico/>. Acesso em: 14 maio 2024.



### Podcasts e videocasts produzidos pela SME/CODAE:

COORDENADORIA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - CODAE. Conversas que Alimentam – Ep. bônus: o poder da cozinha mágica. YouTube 11 mar. 2024. 9m54s. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=sXYwTwBn01Y>. Acesso em: 25 maio 2024. “O poder da cozinha mágica” em que conversamos com a cozinheira Ivone da EMEI Taufik Daud Kurban (DRE JT) e a nutricionista da CODAE Maíra Curti sobre alimentação das crianças e o autosserviço na Unidade. A cozinha desta EMEI recebeu o nome “Cozinha Mágica” a partir de uma votação que envolveu a comunidade escolar.

COORDENADORIA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - CODAE. Conversas que alimentam – Ep.1: Alimentação como estratégia para resolução de conflitos. YouTube, 11 mar. 2024. 35m15s. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=A2Sb0VWW7WIU>. Acesso em: 25 maio 2024. “A alimentação como estratégia para resolução de conflitos” e conheça o percurso, experiência e desafios superados pela EMEF Henrique Pegado da DRE Penha relacionados à Alimentação Escolar e ao Autosserviço.

COORDENADORIA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR - CODAE. Conversas que alimentam – Ep. 2 – Ampliando o repertório alimentar das crianças. YouTube, 11 mar. 2024. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=5E829rIAL14>. Acesso em: 15 maio 2024. “Ampliando o repertório alimentar das crianças” e conheça o percurso, experiência e desafios superados pela EMEI Taufik Daud Kurban da DRE Jaçanã-Tremembé relacionados à Alimentação Escolar e ao Autosserviço.



## Horta Pedagógica

A implementação e o fortalecimento das hortas escolares na Prefeitura de São Paulo ocorrem por meio de políticas intersecretariais, envolvendo Secretaria do Verde e do Meio Ambiente, Secretaria Municipal de Desenvolvimento Econômico e Trabalho, Secretaria Municipal da Saúde e Secretaria Municipal Educação.



Projeto Horta

Existem sentidos e significados diversos para as hortas, e os objetivos de implementação são distintos, podendo ser utilizadas como espaço de aprendizagem, produção de alimentos para autoconsumo, comercial, solidário dentre outros. As hortas nas UEs são compreendidas como lugares educadores em que são oportunizadas relações sociais e a construção coletiva de saberes, que favorecem o protagonismo de bebês, crianças e estudantes.

Não há um único modelo para o desenho de uma horta pedagógica, elas podem variar em forma, tamanho e objetivos de acordo com as necessidades e características de cada UE. A seguir (Figura 19), são apresentados dados sobre as características mais comuns relacionadas às hortas na RME/SP.

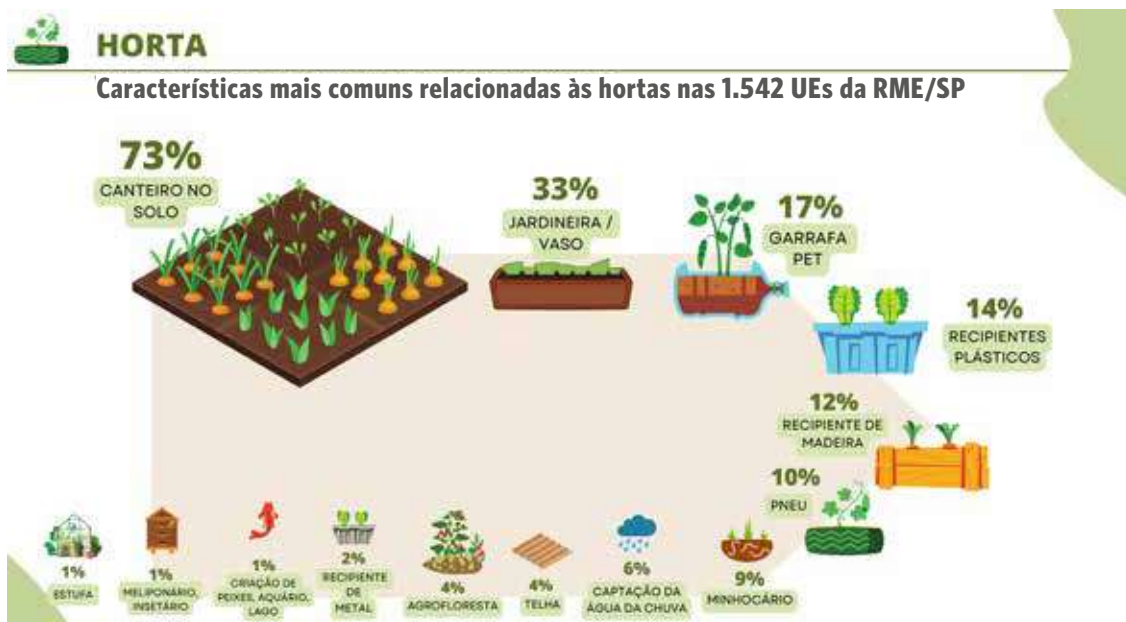


Figura 19 – Hortas na RME/SP em 2023

As vivências nas hortas ampliam percepções e possibilitam o estreitamento de vínculos com a natureza. Além disso, as experiências de semear, plantar, colher, comer, sentir, por meio das hortas e dos alimentos produzidos nelas, permitem aos bebês, crianças e estudantes:

- conhecerem e se conectarem com outras formas de vida por meio de experiências subjetivas e intersubjetivas;
- perceberem a inter-relação e a interdependência com o meio ambiente;
- desenvolverem a observação crítica, criatividade, resiliência, paciência e cidadania;
- construir hipóteses;
- resolverem problemas.

#### Janelas de oportunidades na RME/SP

Algumas UEs possuem o selo Sampa+Rural, Programa da PMSP que reúne iniciativas de agricultura, turismo e alimentação saudável em um só lugar.

Para saber mais, acesse: <https://sampamaisrural.prefeitura.sp.gov.br> .



A horta na UE é um recurso pedagógico potente que permite diálogos sobre sustentabilidade social, ambiental e econômica; sistema alimentar, cultura alimentar local e respeito à diversidade de opiniões e perspectivas, a comida e o alimento como referência, mudanças climáticas, saúde planetária etc., além de fortalecer as diretrizes curriculares por meio de ações que podem envolver os diferentes componentes curriculares, etapas e modalidades de ensino, auxiliando no alcance dos objetivos de aprendizagem e desenvolvimento.



EMEF Prof.<sup>a</sup> Maria Aparecida Magnanelli Fernandes

Na modalidade EJA, por exemplo, Ciclo de Alfabetização, o componente curricular Geografia objetiva o desenvolvimento de práticas, atitudes e valores voltados para a sustentabilidade socioambiental. No Ensino Fundamental, o componente curricular de História, Ciclo Interdisciplinar, objetiva conhecer a história da alimentação na Antiguidade e relacionar com as mudanças no modo de vida das populações e seus legados para a alimentação atual. Na Educação Infantil, a dimensão “Multiplicidade de experiências e linguagens em contextos lúdicos para as infâncias” objetiva explorar elementos da natureza para conhecer suas características físicas. Além disso, as orientações pedagógicas para povos migrantes, afro-brasileiros e indígenas apresentam reflexões que perpassam a dimensão alimentar e ambiental.





### E se fosse assim?

Utilizar a horta pedagógica para plantar as PANCs - Plantas Alimentícias Não Convencionais? Elas são plantas comestíveis pouco conhecidas, mas que crescem espontaneamente em muitos lugares como matinho ou trepadeira no quintal de casa ou em terrenos baldios. São exemplos delas:

- Ora-pro-nóbis
- Peixinho
- Azedinha
- Vinagreira

As PANCs podem ser utilizadas para relacionar com a cultura alimentar brasileira e suas tradições, discutir os motivos pelas quais dificilmente estão à venda em feiras e mercados ou ainda pesquisar com os estudantes se conhecem tipos diferentes desses alimentos.

A Educação Alimentar e Nutricional e Educação Ambiental, apesar de campos conceituais e práticos distintos, se relacionam intimamente às ações de Segurança Alimentar e Nutricional. Ambas visam alcançar os objetivos de apoio e incentivo à inserção das atividades relacionadas à horta e à alimentação nos Projetos Político-Pedagógicos das UEs, bem como para ampliação das hortas escolares prevista no Plano Municipal de Segurança Alimentar, Plano Municipal de Agroecologia e Desenvolvimento Rural Sustentável, Plano de Ação Climática e no Plano de Ação da Agenda 2030.

Seja em atividades como extensão de aprendizagens na Educação Infantil, por meio de projetos no Programa Mais Educação São Paulo, em projetos de fortalecimento de aprendizagens ou, ainda, em projetos interdisciplinares, as hortas pedagógicas possibilitam o encontro entre teoria e prática, a participação ativa, a prática colaborativa e dão significado às aprendizagens.

Diante do exposto, para os Programas de EAN que utilizam as hortas pedagógicas, é importante considerar:

- **A presença da Horta nos documentos que direcionam o trabalho na UE.** A horta está incorporada à cultura e às práticas da Unidade Educacional, funcionando como um espaço de aprendizado prático que se alinha aos objetivos da comunidade pertencente ao território, sendo formalmente incluída no PPP e se estabelecendo como um pilar da identidade escolar?



- **Integração curricular.** A horta é utilizada como um lugar educador e uma ferramenta educativa integrada de forma sistemática e transversal aos diferentes saberes, oferecendo uma abordagem transdisciplinar ao aprendizado?
- **Intencionalidade educativa.** Objetivos, metodologias e processos avaliativos estão claros e bem definidos?
- **Participação ativa.** Os bebês, as crianças, os estudantes e os educadores participam ativamente do planejamento, do preparo, do plantio, da manutenção e da colheita?
- **A horta como elemento pertencente à comunidade escolar.** As equipes da Unidade Educacional reconhecem que a horta pertence coletivamente à comunidade escolar, transcendendo a gestão de indivíduos específicos (diretor, coordenador pedagógico ou professor)?

## Educador(a),

Sugestão para ação:

### Pontos a serem discutidos pelas equipes nas UEs

- Por que fazer uma horta?
- Qual(is) o(s) objetivo(s) da horta?
- Quais espaços disponíveis existem na UE?
- Qual será o tamanho da horta?
- Como será definido o que será cultivado?
- Quem será o principal responsável pela horta?
- Quem participará da horta e quais as responsabilidades de cada integrante (equipe gestora, professores, mães GAEs, equipe da cozinha, equipe de limpeza, ATEs, nutricionistas, estudantes, familiares, membros da comunidade etc.)?
- Quais insumos serão necessários (ferramentas, equipamentos, sementes, mudas e terra ou composto, suprimentos, estrutura física, água)?
- Quais formações serão necessárias (assistência técnica na gestão e apoio ao planejamento didático das atividades)?
- Que tipo de apoio e parceria serão necessários (da UE, dos gestores locais de educação, saúde e agricultura, comunidade, outros serviços)?
- Como a horta se relaciona com as atividades pedagógicas dos componentes curriculares, a EAN e o PPP da escola?



## Práticas Culinárias

A prática culinária é um ato cultural e, antes de tudo, uma prática social. Oportunizar aos bebês, crianças e estudantes vivências culinárias nas UEs favorece:

- experiências estéticas;
- troca de saberes;
- desenvolvimento de sentidos;
- sentimento de pertencimento;
- compreensão dos significados da cultura alimentar;
- construção coletiva de gostos;
- sociabilidade;
- transmissão de saberes intergeracionais;
- descobertas;
- aprendizagens.



Foto: Welfen Santos - Multimeios | SME

EMEI Rosa e Carolina Agazzi, visita à Faculdade de Saúde Pública da Universidade de São Paulo, 2024.



O exercício das práticas culinárias dialoga com diversos princípios do “Marco”, entre eles o uso da comida e do alimento como referências e a valorização da culinária como prática emancipatória e de autocuidado dos indivíduos, sustentabilidade, abordagem de sistemas alimentares e valorização da cultura alimentar local. Cozinhar, então, pode ser parte integrante do ensino sobre autocuidado e sobre a relação entre a alimentação, identidade e o patrimônio cultural.

O guia alimentar para a população brasileira ressalta a relação entre saber e praticar o “cozinhar” com o desenvolvimento de autonomia e habilidades para práticas alimentares saudáveis. Cabe refletir sobre a complexidade da expressão “autonomia culinária”, no contexto da promoção de práticas alimentares saudáveis. Soares, Santos e Silva (2019) percebem autonomia culinária como a capacidade de pensar, sentir e agir para preparar alimentos. O desenvolvimento da autonomia está sob influência das disposições dos agentes, da cultura, dos valores sociais, do meio ambiente, das oportunidades, do acesso aos alimentos in natura e minimamente processados, do incentivo no ambiente doméstico e das ações do Estado para garantia de direitos.

### ➤ *Veja só*

As práticas culinárias têm sido difundidas na RME/SP, mas é importante levar para esses espaços orientações pedagógicas assertivas e alinhadas aos princípios da EAN. Ir para a cozinha para fazer bolo, sem projetos, sem intencionalidade, pode, muitas vezes, não oportunizar a ampliação do repertório alimentar das crianças ou a aproximação com a alimentação escolar nos sentidos ampliados difundidos neste documento. Mas o contrário acontece quando a prática culinária é resultado do desdobramento de perguntas e interesses das crianças e estudantes, por exemplo, após as crianças discutirem sobre receitas que fazem com as famílias, manifestarem rejeição por determinado grupo alimentar servido na Unidade Educacional e terem a curiosidade de saber como a massa endurece, como cresce, o que mistura, o que utilizamos, dentre outros. Desse modo, a prática culinária pode ser também um excelente espaço de aprendizagem sobre os rituais que envolvem a alimentação, como o planejamento, o preparo, a higienização dos utensílios e a organização do ambiente após a refeição.



Além disso, o Guia Alimentar reforça que essa tarefa deve envolver todos os membros da família, não cabendo apenas à mulher a responsabilidade pelo planejamento e realização das atividades relacionadas ao cuidado com a alimentação. Diante do exposto, a UE pode promover discussões sobre a importância da transmissão de habilidades culinárias e da divisão de tarefas domésticas, fortalecendo a redução das desigualdades de gênero na carga de trabalho doméstico. É fundamental que o encontro entre os sujeitos na cozinha seja marcado por reflexões sobre as práticas culinárias na sociedade, tais como: quem é(são) o(os) responsável(is) pela cozinha doméstica? Como incluir estas práticas na dinâmica de vida contemporânea? As práticas culinárias são promotoras de saúde? Estas questões possibilitam às crianças e aos estudantes refletirem sobre o ato de cozinhar no contexto de vida para além dos fazeres associados à prática.

As práticas culinárias nas UEs possibilitam, ainda, aprendizagens por meio da ludicidade, o despertar para criatividade, a ampliação da percepção, a compreensão sobre técnicas de preparo, o fazer colaborativo e a história dos ingredientes. Ou seja, é uma experiência pedagógica potente e repleta de sentidos e significados.

### Fizemos assim

EMEI Carmem Miranda: disponibiliza um carrinho móvel para armazenamento, transporte e bancada para a realização de oficinas em locais diversos.

Cozinha experimental itinerante, 2024.



Foto: Erika Aparecida Soares Santana



Vale ressaltar que algumas UEs possuem cozinhas experimentais para desenvolvimento de práticas culinárias com bebês, crianças e estudantes ou estão em processo de construção.

Para implementação de cozinhas experimentais nas UEs, é necessário investimento e ações prioritárias de gestores municipais, interesse da equipe gestora e educadores nas UEs, recursos financeiros, espaço físico e projetos de EAN. Além de ciência e autorização de supervisores escolares e acompanhamento de nutricionistas da SME/CODAE. O apoio técnico da nutricionista da SME/CODAE é importante para avaliar a aceitabilidade, acompanhar a dinâmica de alimentação e os processos pedagógicos, avaliar as práticas alimentares, consumo e desperdício de alimentos, entre outros.

## Ampliando repertórios

### Vídeo

COMER PRA QUÊ? TodXs JuntXs e MisturadXs (Entrevista). YouTube, 14 dez. 2016. 1m48s. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=88H1p100QEs&list=PLq1ebUThEmGyEHFHS9IUQ84Nta1l8vSFQ&index=13>. Acesso em: 15 maio 2024. Cozinhar é tarefa para todos. Não é apenas responsabilidade de um único gênero.

COMER PRA QUÊ? Por que cozinhar? (Entrevista). YouTube, 14 dez. 2016. 2m30s. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=65MmWYTzn6w&list=PLq1ebUThEmGyEHFHS9IUQ84Nta1l8vSFQ&index=14>. Acesso em: 15 maio 2024. A prática culinária nos permite transformar os alimentos e as ideias, nos liga à natureza e às pessoas.

SECRETARIA DE ATENÇÃO PRIMÁRIA DE SAÚDE. Habilidades culinárias e o tempo. YouTube, 20 dez. 2018. 2m37s. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=idMaAdhjEQA&list=PLaS1ddLFkyk-ObbBv4eWkHhc5B49a9Sw&index=4>. Acesso em: 15 maio 2024. Série de vídeos que tem o objetivo de estimular, apoiar e fortalecer o desenvolvimento de estratégias de disseminação do conteúdo do Guia Alimentar para População Brasileira.

### Indicação de filmes

- Julie e Julia (2009) - Classificação: 12 anos
- Lámen Shop (2018) - Classificação: 14 anos
- A Festa de Babette (1987) - Classificação: 14 anos
- Estômago (2007) - Classificação: 16 anos
- Sem Reservas (2007) - Classificação: Livre



- Ratatouille (2007) - Classificação: Livre
- Pegando Fogo (2015) - Classificação: 12 anos
- Fome de Poder (2016) - Classificação: 10 anos
- Comer, Rezar e Amar (2010) - Classificação: 12 anos
- O sabor da vida (2023) - Classificação: 14 anos
- Paris pode Esperar (2016) - Classificação: 12 anos



### Projetos promovidos pela SME/CODAE

Finalizamos esta parte com projetos de EAN desenvolvidos pela SME/CODAE e parceiros em 2023 e 2024: Projeto Rolê Agroecológico, Projeto Aqui se Aprende com o que se come e Cozinhas e Infâncias: articulando saberes e práticas de alimentação saudável na Educação Infantil da Rede Municipal de Ensino de São Paulo. Esses projetos têm o intuito de enaltecer alguns aspectos importantes para pensar o planejamento da EAN, tais como: referenciais teóricos, definição de objetivos, delineamento metodológico e processos avaliativos.



Foto: Mirian Matsumoto Ishibashi - CODAE | SME



Rolê Agroecológico - EMEF Senador Lino de Mattos



# PRÁTICA INSPIRADORA

## Relato da Unidade Educacional

**CIEJA Clovis Caitano Miquelazzo**

**Projeto: Fome, face invisível da pobreza: quem sente? Quem lucra? (2022)**

O projeto desenvolvido possibilitou que os estudantes refletissem sobre o direito à alimentação, pensando-o não somente como o acesso a alimentos, mas o acesso a alimentos de qualidade. O projeto foi desenvolvido no segundo semestre de 2022, a partir de uma escolha dos estudantes por aprofundarem seus conhecimentos nos Objetivos de Desenvolvimento Sustentável 1 - “Erradição da Pobreza”, 2 - “Fome Zero e Agricultura Sustentável” e 10 - “Redução das Desigualdades”. À época, no período pós-pandemia, a fome era uma situação bem presente em nosso território, marcado por altos índices de vulnerabilidade. Além disso, no cenário nacional, discutiu-se os dados levantados em pesquisa de que 33 milhões de pessoas estavam em situação de fome.

### **Objetivo**

O projeto foi realizado com o objetivo de gerar debate sobre o acesso a alimentos de qualidade não ser uma concessão, mas direito das pessoas, cabendo ao Estado e à sociedade construir políticas de combate à fome, à insegurança alimentar, bem como garantindo a produção e a distribuição de alimentos de qualidade, entendida como “comida de verdade”.

### **Metodologia**

A metodologia utilizada no projeto possibilitou aos estudantes entrevistarem agentes públicos, lideranças comunitárias e parceiros de coletivos e ONGs relacionadas ao tema, o que culminou na organização de uma atividade da Semana Municipal da Alimentação, em parceria com o Conselho Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional, na qual foram realizadas ações de conscientização, feira de orgânicos e ações educativas por meio das hortas.

O projeto teve duração de cinco meses. O processo de construção envolveu momentos de diálogo entre os estudantes e a participação junto aos docentes na elaboração do percurso formativo.





### Atividades realizadas

- Encontro com representantes da Coordenadoria de Alimentação Escolar e do Conselho Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional sobre alimentação escolar e Segurança Alimentar e Nutricional;
- Encontro com o Representante da Casa da Solidariedade sobre o Panorama da fome em São Paulo;
- Apresentação de líder comunitário: cenário da fome no território no qual a Unidade Educacional está inserida e as iniciativas locais para combate à fome;
- Visitas para conhecer ações de combate à fome na Cidade de São Paulo: SEFRAS – Serviço Franciscano de Assistência, para conhecer o café do Padre; Restaurante Popular Bom Prato; Serviço Assistência Social a Família - SASF e Albergue Ipiranga.
- Outras atividades propostas foram estruturadas a partir da percepção dos estudantes sobre sua condição de vida e sua alimentação. A partir disso, os estudantes mapearam os pontos de acesso no território à “comida de verdade”.

### Avaliação

O processo de avaliação foi contínuo e partiu da observação e da análise dos registros gravados e escritos dos estudantes, a fim de compreender as concepções dos estudantes sobre alimentação saudável, bem como o (auto) questionamento de seus hábitos alimentares e a criação de soluções para o problema da fome e do acesso à “comida de verdade”.

### Parcerias

Além disso, houve apresentação e diálogo com a pesquisadora em Saúde Pública da Escola Paulista de Medicina - UNIFESP sobre ações de SAN nos territórios. Por fim, para compreensão de etapas dos sistemas alimentares e pensar a alimentação por meio de aspectos históricos e econômicos, foi realizada visitação no Porto e no Museu do Café, ambos na Cidade de Santos. Para ampliar as discussões sobre distribuição de alimentos, foi feita uma parceria com o programa Mesa Brasil e visitação à cozinha do SESC. Os estudantes também participaram da Semana Mundial de Alimentação, por meio de atividades em hortas, cadastradas no Sampa + Rural, e rodas de conversa sobre políticas públicas relacionadas à alimentação.

### Desafios

Os principais desafios enfrentados pelo projeto foram: mapear o acesso a alimentos in natura e minimamente processados a custo acessível em território periférico e de alta vulnerabilidade; promover um processo reflexivo em torno da alimentação;



construir uma visão geral dos processos de produção, circulação e distribuição dos alimentos em nível local e global, compreendendo como esses processos se construíram historicamente a partir de interesses do capital, bem como tomando consciência da importância de criação e manutenção de políticas públicas de acesso a alimentos em quantidade e qualidade para todas as pessoas.

### Conclusão

O projeto possibilitou à comunidade educativa e aos estudantes compreenderem o direito humano à alimentação adequada, perceberem o contexto de fome e de insegurança alimentar que vivem, as dificuldades para acesso regular e permanente a alimentos adequados e de qualidade nutricional. O projeto potencializou a horta pedagógica, viabilizando parcerias e articulação com a comunidade territorial.

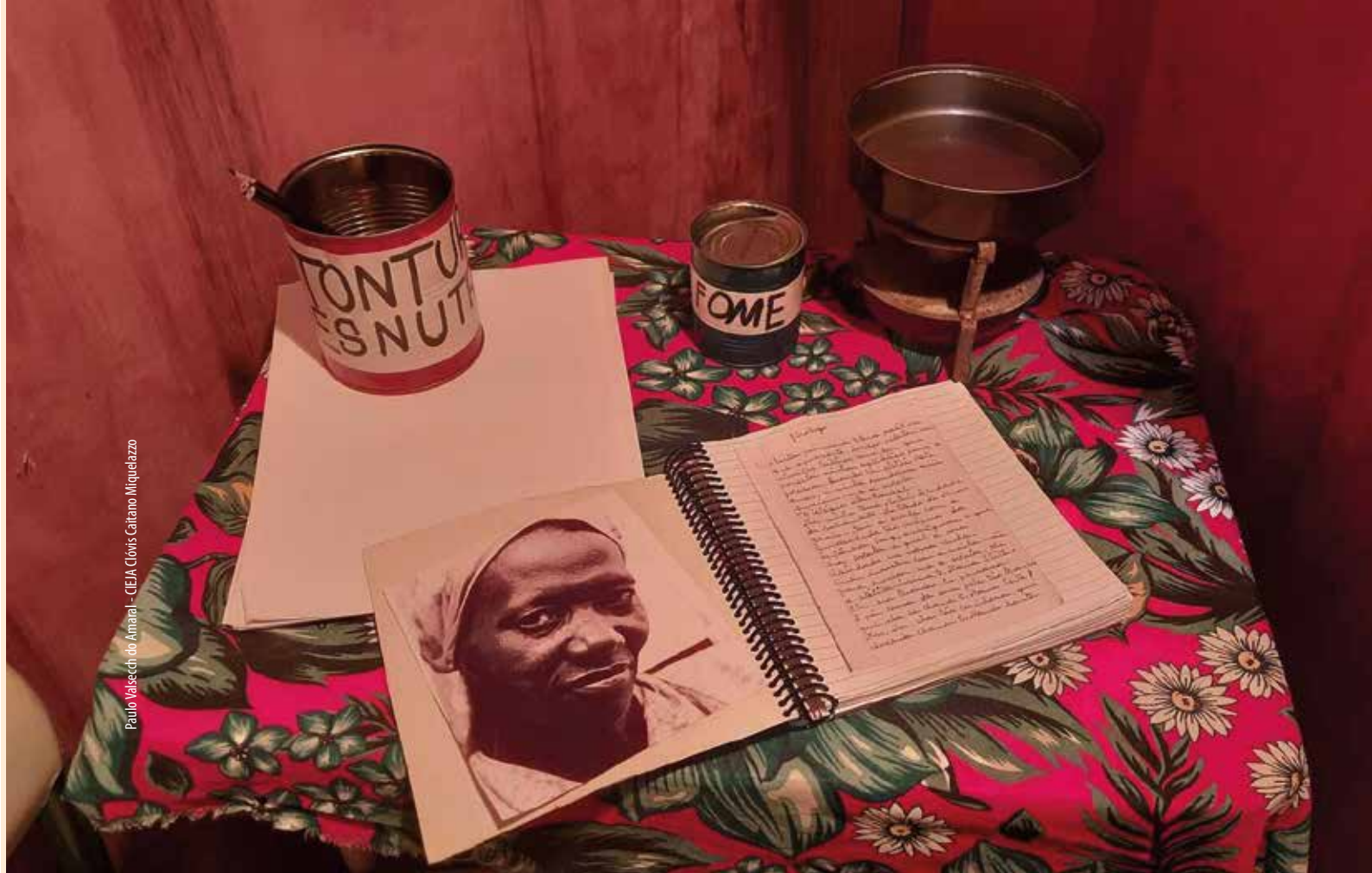
### Referencial teórico do Projeto

- Atlas das situações alimentares no Brasil: a disponibilidade domiciliar de alimentos e a fome no Brasil contemporâneo / José Raimundo Sousa Ribeiro Junior ... [et al.]. Bragança Paulista: Universidade São Francisco, 2021.
- II Inquérito Nacional sobre Insegurança Alimentar no Contexto da Pandemia da COVID-19 no Brasil [livro eletrônico]: IIVIGISAN: relatório final/Rede Brasileira de Pesquisa em Soberania e Segurança Alimentar – PENSSAN. - São Paulo, SP: Fundação Friedrich Ebert: Rede PENSSAN, 2022.
- Educação para os Objetivos de Desenvolvimento Sustentável: objetivos de aprendizagem. Publicado em 2017 pela Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura, 7, place de Fontenoy, 75352 Paris 07SP, França, e Representação da UNESCO no Brasil.
- Currículo da Cidade: Educação de Jovens e Adultos, 2019.



Paulo Valsecchi do Amaral - CIEJA Clóvis Caitano Miquelazzo

EU SOU NEGRA, A FOME  
É AMARELA E DÓI MUITO



# PARTE 3

## EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL É CURRÍCULO





## CONVITE À REFLEXÃO

Conceitos, reflexões e experiências sobre EAN foram apresentados ao longo do documento com o intuito de favorecer os estudos coletivos para a ressignificação da EAN no PPP, nos planos formativos e no planejamento docente.

Propomos que os educadores identifiquem o que foi discutido até aqui em seus contextos, relacionando isso com os princípios declarados no "Currículo da Cidade": Educação Integral, Equidade e Educação Inclusiva. Em busca da garantia dos direitos de aprendizagem e desenvolvimento para bebês, crianças e estudantes em todo seu percurso, zelando pela continuidade dos processos. Dito isso, apresentaremos caminhos possíveis nos quais a EAN articula-se com o "Currículo da Cidade".

## Currículo da Cidade: orientações pedagógicas

Começamos pelas Orientações Pedagógicas: povos indígenas, povos migrantes e povos afro-brasileiros e a interface com EAN. Nesse sentido, compartilhamos um recorte étnico-racial dos bebês, crianças e estudantes atendidos na RME/SP.

Nas informações disponibilizadas em dezembro de 2023 (Figura 20), verificamos, entre aqueles que responderam sobre raça, um predomínio dos que se reconhecem como pretos e pardos em relação aos brancos.

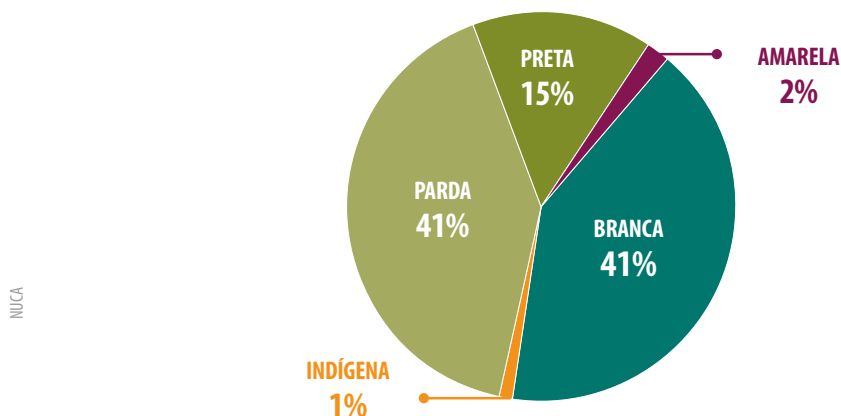


Figura 20 – Gráfico de pertencimento racial dos bebês, crianças, adolescentes, jovens, adultos e pessoas idosas matriculados na RME/SP em dezembro de 2023



Além disso, no cotidiano das UEs, observamos quão diversos em termos de nacionalidade são os grupos atendidos (Figura 21).

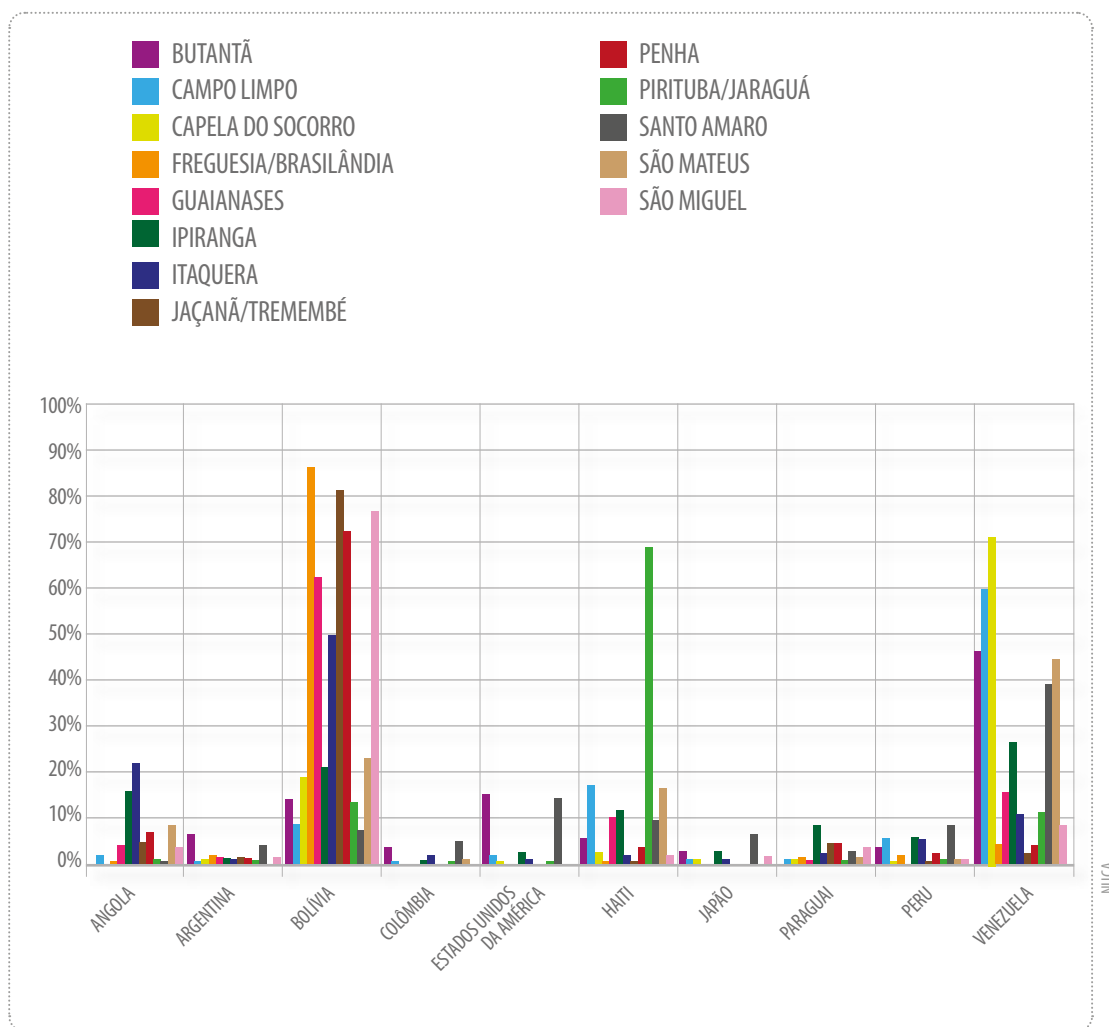


Figura 21 – Gráfico das nacionalidades dos bebês, crianças, adolescentes, jovens, adultos e pessoas idosas estrangeiros matriculados na RME/SP em junho de 2023.

Fonte: SME, 2024

É fundamental, então, que nossas práticas de EAN sejam contextualizadas e críticas, reconhecendo e valorizando essa realidade.



## Povos Indígenas na Educação Alimentar e Nutricional



*A alimentação escolar destinada às escolas indígenas deve respeitar os hábitos alimentares das comunidades, considerados como tais as práticas tradicionais que fazem parte da cultura e da preferência alimentar local.*

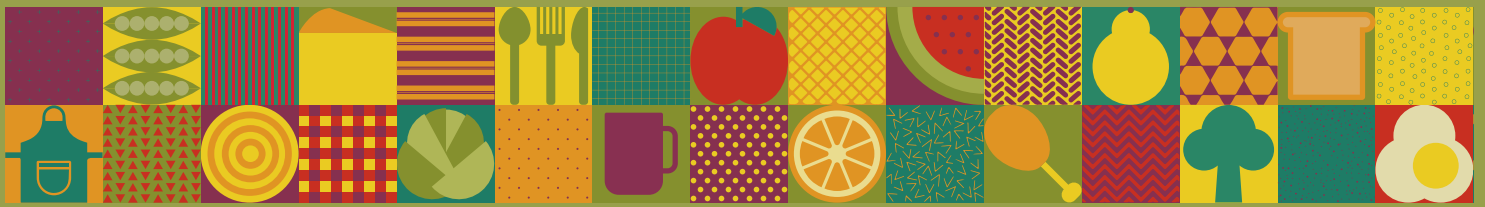
*(Decreto nº 6.861, de 27 de maio de 2009)*

Os Centros de Educação Infantil Indígena - CEIIs são espaços educacionais com o objetivo de promover a preservação, a divulgação e o respeito da cultura indígena. Nesses espaços, os valores, as crenças e os significados da cultura indígena devem ser preservados e vividos permanentemente. Nessa perspectiva, destacamos os sentidos e as representações da alimentação que permeiam o dia a dia dos indígenas.

É fundamental que as práticas de EAN nos CEIIs sejam balizadas pelo conhecimento da origem dos alimentos, como estes são produzidos, sazonalidade, biodiversidade, técnicas de preparo tradicionais e como a alimentação se insere e se relaciona com a cultura indígena. Por exemplo, práticas educativas de incentivo ao cultivo de alimentos nas aldeias para que os processos de produção sejam apresentados aos bebês e crianças e fortaleçam a relação dos indígenas com a terra. São fundamentais para a apropriação da cultura:

- atividades de excursões e exploração das terras;
- manejos de solos;
- contações de histórias;
- descobertas de ingredientes e sabores;





- apresentações de alimentos historicamente consumidos, relacionados/significativos para determinados grupos-povos indígenas;
- práticas que ressaltem as diferenças do papel dos homens e mulheres no preparo de alimentos.

O aleitamento, prática comumente utilizada entre as etnias, deve ser estimulado por fortalecer vínculos e pelos benefícios à saúde dos bebês e crianças. As famílias devem ser orientadas sobre os cuidados com alimentação durante os primeiros anos de vida, a evitar o desmame precoce e a amamentação cruzada, além dos benefícios do aleitamento materno para o crescimento e o desenvolvimento dos bebês e crianças. O espaço alimentar na aldeia deve favorecer a sociabilidade, o conforto e a naturalidade.

O horário do comer não se restringe a aplacar a sensação física de fome ou suprir necessidades biológicas. É um importante marcador temporal que une gerações, transmite e preserva culturas, assim como dá sentido ao comer e ao viver.

As práticas pedagógicas relacionadas à alimentação nos CEIs devem estar alinhadas à cultura indígena para preservar seus costumes, rituais e modos de comer. É essencial o envolvimento da comunidade e dos educadores indígenas no processo de formação de práticas alimentares de bebês e crianças nos CEIs, na construção de cardápios sustentáveis com ingredientes e preparações que tenham sentido e significado, no desenvolvimento de estratégias que garantam a perpetuação dos modelos alimentares e de ações que resgatem continuamente os seus modos e costumes.



Foto: Bruno Ferreira - Multimídia | SME

CEI/CEII Tenondé Porã

Para tanto, é indispensável que a alimentação nas aldeias seja culturalmente aceita, crenças e tradições das diferentes etnias sejam respeitadas, o direito à alimentação e nutrição adequada e saudável, e a segurança alimentar e nutricional sejam garantidos.





Nesse sentido, alimentos provenientes de produtores indígenas, agricultores familiares circunvizinhos aos CELs, de base agroecológica e orgânica e revestidos de marcas identitárias e de sentimento de pertencimento devem ser priorizados, tais como o milho (fubá, quirera), mandioca, batata doce, amendoim, feijão etc.

Ressaltamos que a alimentação das aldeias segue características e princípios (ideias e razões) que não devem ser generalizados por causa da heterogeneidade dos grupos aldeados. Essas diferenças dentro das sociedades indígenas podem ser trabalhadas nas UEs para que bebês e crianças compreendam em profundidade a sua cultura e identidade.

Além disso, torna-se essencial reconhecer o valor dos alimentos para as culturas, incluindo o que é permitido e proibido comer nas aldeias. Produtos ultraprocessados devem ser desestimulados, pois além de não proporcionarem saúde, influenciam no paladar construído e historicamente consolidado, conduzindo a um processo de aculturação alimentar com impacto na percepção do gosto, memória e identidade. Destacamos, então, fala de Pedro Karáí Macena, educador no Ceci Jaraguá:

*A gente buscou pessoas conhecedoras da culinária Guarani e discutimos qual a alimentação ideal das crianças. Então, junto com as lideranças, a gente chamou o pessoal da Secretaria da Educação do Município e deixamos claro que a gente não queria enlatado, queríamos alimentação tudo 'in natura' para as crianças, porque são crianças pequenas. Foi quando a gente conseguiu essa alimentação para as crianças, uma alimentação diferenciada (Bellinger; Andrade, 2016, p. 40).*

Esse relato nos sinaliza a relevância do Programa de Alimentação Escolar na Cidade de São Paulo, os caminhos para concretizarmos as legislações específicas e como a EAN se insere nesse contexto.

## Ampliando repertórios

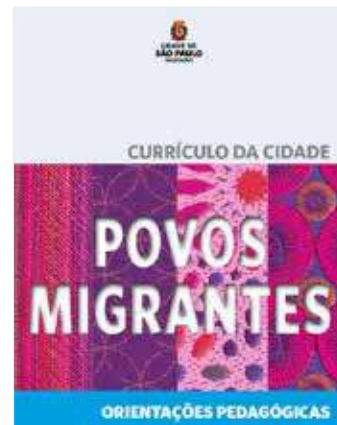
### Leitura

BELLINGER, C.; ANDRADE. L.M.M. **Alimentação nas escolas indígenas: desafios para incorporar práticas e saberes**. São Paulo: Comissão Pró-Índio de São Paulo, 2016. Disponível em: [https://cpisp.org.br/wp-content/uploads/2016/05/Alimentacao\\_Escolas\\_Indigenas.pdf](https://cpisp.org.br/wp-content/uploads/2016/05/Alimentacao_Escolas_Indigenas.pdf). Acesso em: 15 mai 2024.

UNIVERSIDADE ESTADUAL PAULISTA JÚLIO DE MESQUITA. **Guia Alimentar para os Povos Guaranis**. Disponível em: [https://jejty.com.br/wp-content/uploads/2024/04/2023\\_interessan\\_guia-alimentar-guarani\\_digital\\_web1.pdf](https://jejty.com.br/wp-content/uploads/2024/04/2023_interessan_guia-alimentar-guarani_digital_web1.pdf). Acesso em: 15 maio 2024.



## Povos Migrantes na Educação Alimentar e Nutricional



*[...] o processo de inserção em um novo país não precisa incluir o abandono das características culturais próprias de cada grupo ou território. O deslocamento de pessoas envolve também o deslocamento de sua própria cultura.*

*(Isabella Altoé e Elaine de Azevedo)*

O direito das pessoas migrantes perpassa pelo respeito às suas práticas alimentares. Nesse sentido, a resolução FNDE nº6/2020 ressalta a valorização da cultura alimentar e das tradições alimentares e reafirma o princípio do “Marco”, que versa sobre o respeito à diversidade de opiniões e perspectivas, considerando a legitimidade dos saberes de diferentes naturezas.

Esses grupos, nas UEs, encontram barreiras para comunicação e dificuldades para se adaptarem às dinâmicas e à alimentação escolar. Vale frisar que o cardápio planejado para os bebês, crianças e estudantes da Cidade de São Paulo é referenciado nas práticas alimentares dos brasileiros. Dessa forma, o tempo de amamentar, os alimentos que constituem a introdução alimentar, os ingredientes, o uso ou não de talheres, formas de servir e de se alimentar são distintas das práticas alimentares das pessoas migrantes que são atendidas nas UEs.

Nesse sentido, é preciso desenvolver práticas pedagógicas acolhedoras e que promovam a interculturalidade e compreender que as diferenças são características da humanidade. A linguagem, as expressões corporais e os costumes dizem muito de si e sobre um grupo, bem como as práticas alimentares que comunicam identidades por meio de códigos simbólicos. Entender o quão plural são as práticas alimentares dos povos migrantes é fundamental para pensar as práticas de EAN.



EMEI João Mendonça Falcão

Os recursos educativos, tais como horta pedagógica e práticas culinárias são favoráveis, pois possibilitam trocas de saberes e o intercâmbio gastronômico, além de oportunizarem sociabilidade e reconhecimento da diversidade. É importante que as equipes promovam o diálogo com as famílias sobre suas práticas alimentares, incentivando práticas culinárias, utilizando ingredientes e preparações de diferentes culturas alimentares, apresentando os cardápios por meio de diferentes

linguagens e compreendendo o valor simbólico dos alimentos para cada cultura. Afinal, alimentos são memórias que marcam as identidades dos locais de origem e que podem, a partir da alimentação, contribuir para a redução das dores das distâncias e das partidas repentinas, como é o caso das pessoas em situação de refúgio.

#### E se fosse assim?

Apresentar o cardápio em outros idiomas.

Promover experiências com alimentos tradicionais das diferentes culturais.

Diante do exposto, o “Currículo da Cidade”, por meio de práticas de EAN, é um caminho para o acolhimento dos povos migrantes, fortalecimento de vínculos e intercâmbio de saberes entre bebês, crianças e estudantes brasileiros e migrantes e uma oportunidade para romper fronteiras, eliminar preconceitos, enfrentar as práticas racistas e ultrapassar as barreiras da indiferença.

## Educador(a),

### Sugestão para ação:

- Ter na horta vegetais comumente cultivados pelos migrantes em seus países de origem.
- Elaborar preparações que representem a cultura alimentar dos diferentes povos.
- Convidar as famílias migrantes para que bebês, crianças, estudantes e educadores conheçam suas práticas alimentares.



## Educação Antirracista: Povos Afro-Brasileiros na Educação Alimentar e Nutricional



*É evidente que os brancos não promovem reuniões secretas às cinco da manhã para definir como vão manter seus privilégios e excluir os negros. Mas é como se assim fosse: as formas de exclusão e de manutenção de privilégios nos mais diferentes tipos de instituições são similares e sistematicamente negadas ou silenciadas.*

(Cida Bento)

Propomos, nestas Orientações, diversas possibilidades por meio das quais as práticas de EAN se caracterizam como antirracistas. A EAN contextualizada e crítica inclui diferentes realidades dos territórios e os processos de desigualdades sociais, econômicas, raciais e de gênero que permeiam as práticas alimentares da população brasileira. Muitas dessas desigualdades encontram raízes na dominação, subjugação e inferiorização dos negros iniciadas no período colonial brasileiro.

Citamos, então, o racismo alimentar. Este se apresenta de diversas formas na nossa sociedade e, muitas

### ➤ Veja só

Para pensar sobre o racismo alimentar cabe a discussão sobre o termo “apartheid alimentar”.

“Apartheid alimentar”: ressalta as desigualdades no acesso a alimentos como um sintoma da presença de injustiças sociais, como:

- pobreza;
- racismo;
- e outras formas de discriminação que levam à alocação desigual de recursos.

(Brones, 2018)



vezes, veladamente, como: violação do direito humano à alimentação adequada, insegurança alimentar, ausência do direito de escolha sobre o comer ou não, intolerância religiosa etc., atingindo a população negra em sua maioria.

O Princípio II do “Marco” - Abordagem do sistema alimentar, na sua integralidade e III - Valorização da cultura alimentar local e respeito à diversidade de opiniões e perspectivas, considerando a legitimidade dos saberes de diferentes naturezas, estão interligados às práticas de EAN antirracistas. Com o intuito de avançar nessas discussões, selecionamos dados do II Inquérito Nacional da Rede Brasileira de Pesquisa em Soberania e Segurança Alimentar e Nutricional (Figura 22).

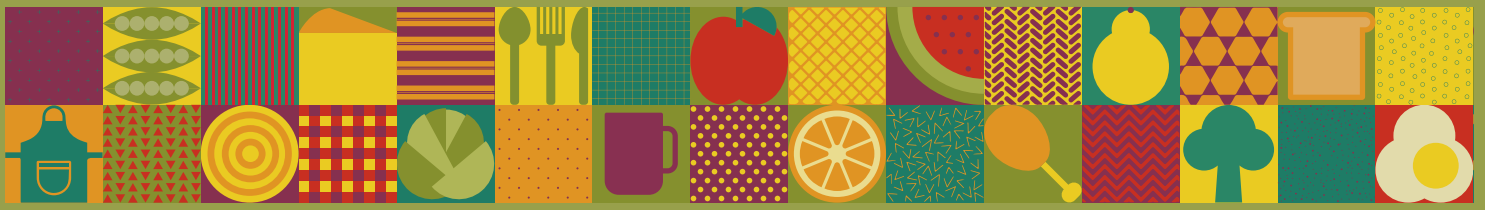


Figura 22 – Panorama da Fome no Brasil

Fonte: RBPENSSAN, 2022

Na imagem, observamos dados que se relacionam à questão racial na alimentação, como a sobreposição de opressões e suas repercussões para as mulheres negras. Afinal, as mulheres e suas famílias são as que mais são acometidas pela fome no Brasil. Esses recortes étnico-raciais são fundamentais para o desenvolvimento de estratégias de Segurança Alimentar e Nutricional mais efetivas.

Nesse sentido, trazemos um dos objetivos do Eixo 1 dos determinantes estruturais e macrodesafios para a soberania e a segurança alimentar e nutricional definidos pelo Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional:



ii. Definir estratégias de superação das desigualdades estruturais, dos racismos e todas as formas de discriminação que permeiam os sistemas alimentares desde a perspectiva das mulheres, povos indígenas, população negra, quilombolas, povos e comunidades tradicionais, pessoas com deficiência, população LGBTQIA+, e demais grupos historicamente excluídos (CONSEA, 2023, p.6).

Esse objetivo nos remete ao ODS 2 – Acabar com a fome, alcançar a segurança alimentar e melhoria da nutrição e promover a agricultura sustentável, bem como ao ODS 5 – Alcançar a igualdade de gênero e empoderar todas as mulheres e meninas.

Os desertos e pântanos alimentares, que conceituamos anteriormente, adicionam outro olhar para as desigualdades, sendo, mais uma vez, as mulheres, pretas, pardas e de baixa renda, as maiores impactadas por esses ambientes. Desse modo, as pessoas negras e moradoras das áreas distantes dos centros urbanos e com baixo poder aquisitivo estão mais vulneráveis à Insegurança Alimentar e Nutricional. Existe uma sobreposição de desertos e pântanos alimentares com a renda familiar, vulnerabilidade social e pertencimento racial. Ou seja, não é apenas uma questão de escolha sobre o que comer ou não comer. É, sobretudo, uma questão de acesso a alimentos.

#### As pesquisas indicam

Há menor quantidade de estabelecimentos de venda de alimentos, bem como maior proximidade aos estabelecimentos categorizados como não saudáveis em ambiente alimentar comunitário e no entorno das residências das famílias beneficiárias do Programa Bolsa Família.

Nesses ambientes, os autores verificaram alto consumo de alimentos ultraprocessados associados a desfechos negativos de saúde.

(Araújo *et al.*, 2022).

A localização geográfica se torna, então, mais uma dimensão da determinação social da saúde, tornando-se um fator mais significativo do que as escolhas alimentares. Já falamos sobre os Determinantes Sociais da Saúde e as Doenças Crônicas não Transmissíveis, nas partes anteriores, agora completamos essa conversa com os agravos não transmissíveis (violências e acidentes). Esses estão fortemente relacionados às desigualdades sociais determinadas pelo gênero, pertencimento racial, classe social e nível de escolaridade. Devido às desigualdades que apresentamos anteriormente nesta seção e à interseccionalidade raça e gênero, mulheres e homens negros estão mais vulneráveis às mortes por causas violentas, especialmente os homens jovens negros.



Lembramos que, segundo a Política Nacional de Promoção da Saúde, promover ações relativas à alimentação adequada e saudável contribui para promover saúde e segurança alimentar e nutricional, o que, por fim, apoia a redução da pobreza, o favorecimento à inclusão social e a garantia do Direito Humano à Alimentação Adequada. Ou seja, podemos afirmar que as práticas de EAN antirracista contribuem para o ODS 16 – Paz, Justiça e Instituições Eficazes, que visa promover sociedades pacíficas e inclusivas para o desenvolvimento sustentável, proporcionar o acesso à justiça para todos e construir instituições eficazes, responsáveis e inclusivas a todos os níveis.

#### As pesquisas indicam

Dados do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística - IBGE demonstram que “preparar ou servir alimentos” ainda é um trabalho essencialmente feminino na nossa sociedade.

Novamente, as mulheres negras são as que mais realizam afazeres domésticos, sendo as taxas de realização mais altas do que a dos homens do mesmo grupo étnico-racial.

(IBGE, 2022).

A EAN pode fomentar ações e programas baseados nas interseccionalidades raça e gênero e suas relações com as práticas culinárias. A dicotomia entre os papéis considerados femininos e masculinos na divisão sexual do trabalho persiste no que diz respeito às funções tradicionalmente sob encargo específico do feminino, apesar das transformações relativas ao acesso à educação, ao trabalho assalariado, à participação social e à política.

Em linha a este pensamento, o ato de cozinhar viabiliza problematizar os discursos legitimados sobre os modos de ser homem e mulher, mais ainda homem branco, homem negro; mulher branca, mulher negra. Essencialmente, a ideia de cozinha no âmbito doméstico como lugar feminino. Em programas de televisão sobre cozinhar, inclusive, percebemos uma distinção entre culinária e gastronomia; amadorismo e profissionalismo; não autoria e autoria; não letrado e letrado; feminino e masculino.

Não podemos deixar de lado a naturalização da presença de mulheres negras na cozinha. Herança da escravização, nos discursos históricos predominantes, quando elas predominavam nos trabalhos domésticos, como: cozinheiras, arrumadoras, amas de leite e cuidadoras dos filhos das sinhás. Assim, a cozinha e o trabalho nela executado nos levam a reflexões sobre as hierarquias da nossa sociedade e as condições de trabalho a que essas cozinheiras estão submetidas. Nesse sentido, é possível refletir sobre as palavras e a necessidade de ressignificar expressões do cotidiano que remetem a um passado escravista e a um presente misógeno. O “pé na cozinha”, por exemplo, é uma dessas expressões que possibilita repensar o racismo e o sexismo.



No Brasil, então, o racismo determina quem tem acesso à alimentação saudável, à segurança, à saúde, à terra e aos melhores trabalhos. É importante, ainda, priorizarmos os aspectos positivos da população negra na nossa história e cultura alimentar. Nesse sentido, existe uma multiplicidade de elementos do cotidiano que integra o que conhecemos como alimentação brasileira, que nos remete aos hábitos e práticas da cosmovisão, valores e tradições de matrizes africanas. Nesse caso, destacamos o princípio IV do “Marco” - A comida e o alimento como referências; Valorização da culinária enquanto prática emancipatória.



III Expo Internacional Dia da Consciência Negra, 2023

Podemos estudar a cultura e a história dos povos afro-brasileiros por meio das práticas alimentares. Estas carregam marcas de resistência, adaptação e troca cultural, promovendo a identificação e a valorização da diversidade cultural brasileira. Algumas dessas comidas são defendidas, inclusive, como patrimônio histórico material e imaterial, por exemplo: o acarajé, a feijoada, a canjica, entre outras.

### ► Veja só

Educadores, categorizar certas práticas alimentares e associá-las ao exotismo de determinados povos também é uma forma velada de perpetuarmos o racismo alimentar. Isso porque esse tipo de abordagem se dá a partir de um olhar que enxerga apenas a cultura branca, posicionando-a como padrão e norma, negando a herança plural do país e ressaltando apenas o que tem origem europeia. Ao trabalhar temáticas relacionadas à história dos alimentos e a influência de diferentes povos, é preciso considerar a perspectiva de diferentes historiadores e estudos arqueológicos. A alimentação escolar também deve considerar que, por razões religiosas, em determinados momentos do ano e da própria vida, indivíduos passam por um processo de proibição de comer certos alimentos, o que é chamado “quizila” (Corrêa, 2005) ou “ewó” (Souza Junior, 2014). Portanto, a comunicação com estudantes e familiares para essa compreensão também torna-se fundamental, com a disponibilização prévia dos cardápios, que já ocorre na Rede Municipal de Ensino e a possibilidade de consumo de alimentos alternativos, mas com a mesma carga nutritiva (Fitipaldi, 2023).





Ampliando as discussões, trazemos, ainda, um ensaio de Márcia Cristina Américo e Luiz Marcos de França Dias, realizado em 2019, que contém conhecimentos tradicionais quilombolas. Escolhemos esse texto, sobretudo, porque a banana da agricultura familiar, utilizada nas nossas UEs, vem de comunidades quilombolas do Vale do Ribeira em São Paulo.

Os autores tratam do território como fonte de vida para essas comunidades. Argumentam, então, que:

*As relações das famílias quilombolas com o território estão interligadas às decisões coletivas do uso da terra e de seus recursos naturais, envolvendo a colheita e o plantio dos alimentos; o puxirão; a edificação da casa de pau a pique; as práticas da cura por meio das plantas medicinais que envolvem reza e benzimento; as festas religiosas, em que elementos da natureza essenciais à vida, como terra, água e os alimentos, são reverenciados; e, por fim, a organização comunitária e ações práticas, sociais e jurídicas para a manutenção da vida em seus territórios (Américo; Dias, 2019, p. 159).*

Desse modo, constatamos que a culinária afro-brasileira, assim como a de outros povos, não é apenas uma forma de nutrição, mas um meio poderoso de preservar tradições, expressar identidade cultural e resistir à opressão histórica. É possível refletirmos sobre essas questões relativas à história, à geografia, às condições socioeconômicas e culturais destes povos. Podemos alegar que a comida constitui uma das principais marcas da cultura africana no nosso país.

Por fim, a EAN potencializa a luta contra o racismo e a discriminação racial nas nossas UEs. Ao reconhecer os saberes e práticas populares, preservados ao longo dos anos, fortalecemos a formação de uma identidade negra positiva e contribuimos para a redução das vulnerabilidades.

## Educador(a),

### Sugestão para ação:

- Abordar como o racismo estrutural influencia nossa percepção sobre certos alimentos e práticas alimentares.
- Explorar a história dos alimentos, destacando como eles foram influenciados por diferentes culturas e como isso se relaciona com questões de poder e colonialismo.
- As práticas culinárias podem incluir pratos da culinária afro-brasileira com receitas que abordam as origens das preparações ou mitos que explicam a escolha dos alimentos.
- Trabalhar receitas de famílias como valorização de trocas intergeracionais.



## Ampliando repertórios:

### Vídeo

FIAN BRASIL. Episódio 2: Prato do Dia: Desigualdade, Raça, Gênero e Classe Social nos Sistemas Alimentares. YouTube, 28 nov. 2023. 59s. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=to2eCwfAitE>. Acesso em: 15 maio 2024. No segundo episódio da série “Prato do Dia: Desigualdades. Raça, Gênero e Classe Social nos Sistemas Alimentares”, reflita com a gente sobre os dispositivos que geram e perpetuam as iniquidades. Produzido pela FIAN Brasil, 2023.

FIAN BRASIL. Episódio 3: Prato do Dia: Desigualdades. Raça, Gênero e Classe Social nos Sistemas Alimentares. YouTube, 1 dez. 2023. 1m. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=7Z9gdkYR9VM>. Acesso em: 15 maio 2024. No terceiro e último episódio da série Prato do Dia: Desigualdades. Raça, Gênero e Classe Social nos Sistemas Alimentares, o convite é que você assista e reflita com a gente sobre a importância de políticas públicas eficazes, da participação e do controle social como caminhos para o enfrentamento das desigualdades.

### Leitura

FIAN BRASIL. Prato do dia [livro eletrônico]: desigualdades: raça, gênero e classe social nos sistemas alimentares / coordenação Veruska Prado Alexandre-Weiss ; texto Veruska Prado Alexandre-Weiss, Rute Costa, Patrícia Mourão. Brasília, DF: FIAN Brasil, 2023. PDF. Disponível em: [https://fianbrasil.org.br/wp-content/uploads/2023/09/1809\\_DesigualdadesFian.pdf](https://fianbrasil.org.br/wp-content/uploads/2023/09/1809_DesigualdadesFian.pdf). Acesso em: 15 maio 2024.

### Podcasts e videocasts

UOL. Alimentação saudável e população negra – Papo Preto #40. YouTube, 22 jul. 2021. 37m29s. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=tMJ6xhv1Q5k&list=PL5NRCopnVJUbv3j17vci3sJJxSq0kvL2I&index=63>. Acesso em: 15 maio 2024. O apresentador Yago Rodrigues conversa com Etna da Silva, membro do GT Racismo e Saúde da Abrasco (Associação Brasileira de Saúde Coletiva) e doutoranda em Saúde Pública pela UFMG sobre os desafios da alimentação da população negra. Produzido por Papo Preto, UOL, 2021.



## Educação Ambiental na Educação Alimentar e Nutricional



*Urge que assumamos o dever de lutar pelos princípios éticos mais fundamentais como do respeito à vida dos seres humanos, à vida dos outros animais, à vida dos pássaros, à vida dos rios e florestas.*

*(Paulo Freire)*

Ao analisarmos a Educação Ambiental e a EAN propostas pela RME/SP, percebemos uma convergência: ambas estão pautadas em uma perspectiva de educação crítica. Na concepção da educação ambiental crítica, aspectos profundos e contraditórios, além da complexidade das relações socioambientais, são considerados.

Enxerga-se o ser humano como ser biopsicossocial, ou seja, pertencente à teia de relações - sociais, naturais e culturais - historicamente determinadas, que é dotado de emoções e vivências, conforme explicitado no Currículo da Cidade: Educação Ambiental: orientações pedagógicas (São Paulo, 2023, p. 27). Nesta concepção:

[...] a construção da sustentabilidade se apresenta pela via do enfrentamento de injustiças ambientais e da construção coletiva de um pacto societário em torno da garantia dos direitos humanos e justiça socioambiental, defendendo a transformação das relações econômicas e culturais entre a humanidade e a natureza, e entre os seres humanos, a partir de uma nova cultura ambiental fundada na ética do cuidado, respeitadora da diversidade de culturas e da biodiversidade (São Paulo, 2023, p.81 *apud* Silva; Tiriba, 2014).

Em alinhamento, o “Marco” traz em seus princípios a “sustentabilidade social, ambiental e econômica”, a “abordagem do sistema alimentar, na sua integralidade” e a “valorização da cultura local e respeito à diversidade de opiniões e perspectivas, considerando a legitimidade dos saberes de diferentes naturezas”. Esses princípios visam à reflexão e à conscientização sobre a produção, o abastecimento,



a comercialização, a distribuição, o consumo, o descarte dos alimentos, bem como sobre as relações que se estabelecem entre a alimentação, o ambiente, a cultura e as práticas sociais.

Ademais, por embasar-se na educação popular, trazemos a perspectiva de entender a educação como construção colaborativa e participativa, que se desenvolve em contextos coletivos, educacionais e territoriais. A partir desta abordagem, propõem-se ultrapassar a visão centrada na transmissão de conhecimentos para ampliar os olhares sobre a participação e a valorização do saber popular e da cultura local, visando ao compartilhamento de saberes, ao estabelecimento de vínculos, à articulação e à ampliação das parcerias, mobilizações sociais, formalização de acordos e negociação de interesses (Brasil, 2014, p. 45).



Foto: Bruno Ferreira - Multimídia | SME

CEU Campo Limpo

Ao articularmos a Educação Ambiental Crítica e a EAN, consideramos os aspectos políticos e questionamos o modelo econômico vigente, repensando sobre processos de escolhas mais sustentáveis e éticas nas diferentes escalas de poder de decisão, a partir da dimensão local e reverberando em questões globais, favorecendo a elaboração de reflexões sistêmicas sobre as relações ambiente-alimentação-sociedade.

Neste sentido, por meio da EAN, também almejamos contribuir para a construção de uma sociedade mais justa, solidária, crítica, ética e participativa, ao apresentarmos reflexões sobre as práticas pedagógicas escolares relacionadas à alimentação e à justiça ambiental. Isso inclui os fatores que determinam nossas escolhas alimentares e desvelam



nossa realidade como indivíduo e sociedade, trazendo consciência sobre status social que ocupamos e os fatores que induzem e determinam nossa decisão sobre o que comprar e comer, diante do contexto e da cultura em que estamos inseridos.

Ao pensarmos sobre as dinâmicas da sociedade de consumo em que vivemos, no que compreende o processo do acesso à terra até o descarte de resíduos, estamos tratando de discussões sobre os sistemas alimentares.

Sistemas alimentares são redes complexas que podem ser definidas como:

[...] um conjunto de atividades e elementos relacionados à produção, processamento, distribuição, preparo, consumo e descarte de alimentos, os quais afetam a saúde e têm impacto em questões socioeconômicas e ambientais. Eles podem ser compartimentados em três subsistemas: cadeias de suprimento de alimentos, ambientes alimentares e comportamento alimentar do consumidor. Esses elementos afetam a capacidade de adotar uma alimentação sustentável (Carvalho, 2022, não paginado).

Na Figura 23, destacamos alguns dos determinantes desses sistemas. Eles constituem relações entre as partes que suportam as cadeias de suprimentos, ambientes alimentares e comportamento do consumidor.



NUCA

Figura 23 – Determinantes ambientais, tecnológicos, políticos, econômicos e socioculturais

Esses determinantes nos ajudam a compreender que os progressos de um ODS geram impactos em outros. Logo, o ODS2 – sobre fome e desnutrição - tem relação direta com o progresso no ODS3 - saúde e bem-estar, e assim por diante. Isso fica evidente, por exemplo, na sindemia global.





## ☉ Saiba mais

Sindemia global: três pandemias – obesidade, desnutrição e mudanças climáticas – interagem umas com as outras, compartilham determinantes e, portanto, exercem uma influência mútua em sua carga para a sociedade.

Suas causas passam pelos interesses comerciais que orientam o modelo hegemônico do sistema agroalimentar global, pela falta de vontade das lideranças políticas e pela frágil e insuficiente ação da sociedade em geral. As soluções devem ser consideradas conjuntamente e com urgência.

Por exemplo, as mudanças climáticas são agravadas pela emissão de gases de efeito estufa dos sistemas alimentares no Brasil, incluindo o aumento do rebanho bovino e das áreas de pastagem. As alterações na temperatura causadas pelo desmatamento e uso extensivo da terra podem levar, em um determinado prazo, ao aumento de eventos climáticos extremos, como ondas de calor, secas, inundações, entre outros.



Nesse contexto, as populações mais vulneráveis são as que mais sofrem com os desastres socioambientais, pois habitam áreas nas quais os riscos de eventos climáticos extremos são maiores – fundos de vale, encostas de morros, regiões áridas e semiáridas, por exemplo – e por terem menores condições econômicas, educacionais, institucionais e políticas para se adaptarem e/ou mitigarem os impactos de tais mudanças (Sorrentino *et al.*, 2021). Caracterizando, assim, o que é denominado racismo ambiental.

A partir de reflexões sobre a Agenda 2030 em conexão com conceitos como saúde global e sindemia, discute-se sobre a importância dos sistemas alimentares agroecológicos, considerados simultaneamente sustentáveis e promotores de alimentação adequada e saudável.

## ☉ Saiba mais

Saúde Planetária: é um campo em crescimento, no qual se reconhecem as complexas interações entre a degradação dos sistemas naturais do planeta, consequência da atividade humana, e os impactos na saúde humana.

(Irigaray; Stocker; Anderson, 2023, p. 1).

<https://www.scielo.br/jj/cebape/a/NGb9GvMMLm3FHR3xRfnmFqP/?format=pdf&lang=pt>



Desse modo, pensamos nas políticas públicas direcionadas ao fomento da agricultura familiar, agroecológica e orgânica, que potencializam:

- a valorização da identidade regional e de comunidades, incluindo povos indígenas e quilombolas;
- a preservação da biodiversidade e das sementes nativas;
- a redução da pobreza e da insegurança alimentar local;
- o incentivo à organização e associação das famílias agricultoras, em especial as organizadas por mulheres, indígenas, quilombolas e de assentamento rural;
- o fortalecimento do tecido social e da justiça socioambiental;
- a redução do uso de agrotóxicos;
- a dinamização das economias locais;
- a ampliação da oferta de alimentos de qualidade;
- a valorização da produção familiar.

Essas políticas contribuem com a permanência dos agricultores no território, o desenvolvimento local e a geração de renda, fatores que indicam uma produção de alimentos mais sustentável, com circuitos curtos e o fortalecimento da cultura local (Figura 24).

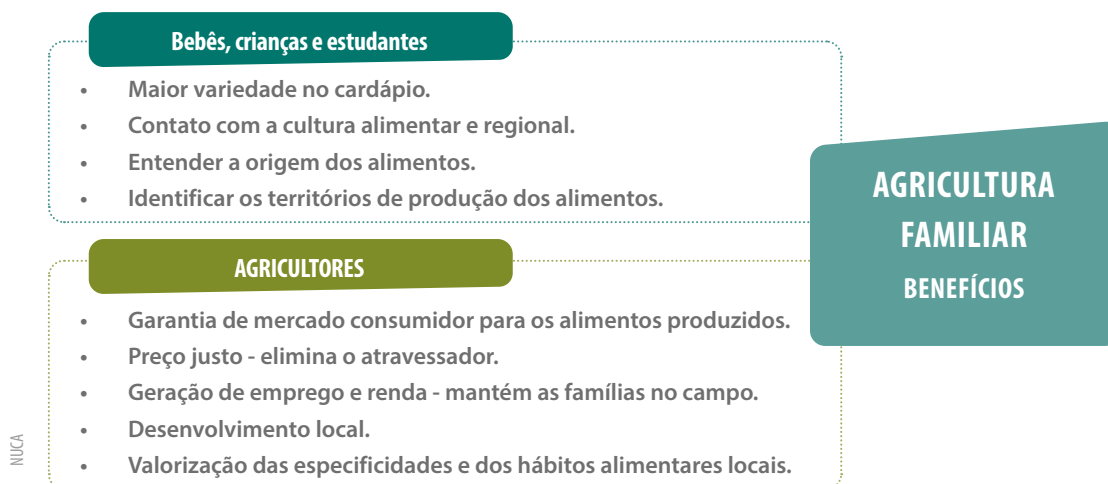


Figura 24 – Benefícios da agricultura familiar para bebês, crianças, estudantes e agricultores



Nesse sentido, a sustentabilidade dentro da EAN também está alinhada aos princípios da Educação Ambiental corroborado pelo “Guia Alimentar para População Brasileira” (2014), que incentiva e preconiza sistemas alimentares social e ambientalmente sustentáveis.

### ► Veja só

Educadores, a importância da alimentação escolar para garantia de sistemas alimentares sustentáveis, segurança alimentar e nutricional e do direito humano à alimentação adequada foi evidenciada na Conferência das Nações Unidas sobre Mudanças Climáticas de 2023 (Simeon, 2023).

Sabendo que as UEs são espaços nos quais as políticas de alimentação escolar se concretizam e que também podem replicar práticas sociais e transformá-las, podemos identificar práticas na perspectiva da Educação Ambiental e da EAN que já são desenvolvidas na RME/SP.

#### Janela de oportunidade na RME/SP

##### Cardápio Escolar Sustentável

Projeto da Cidade de São Paulo idealizado pela SME/CODAE que tem como objetivo principal reduzir os impactos negativos ao meio ambiente e formar hábitos alimentares sustentáveis. Ele está alinhado com os ODS e com os compromissos assumidos pela cidade no Plano de Ação Climática do Município de São Paulo 2020-2050, com a implementação de pratos à base de vegetais no cardápio, ampliação da compra de alimentos da agricultura familiar, redução do desperdício de alimentos e realização de ações educativas.

##### Alimentos da agricultura familiar, orgânicos e agroecológicos para a “mesa” da UE

A relação e compromisso da SME/CODAE com a Agricultura Familiar tem se consolidado e expandido, na medida em que o tema passou a constituir um eixo estratégico das diretrizes da Coordenadoria, pautados pela Lei Federal nº 11.947/2009. Além disso, a Lei Municipal nº 16.140/2015 dispõe sobre a inserção progressiva de alimentos orgânicos e de base agroecológica no Programa Municipal de Alimentação Escolar, contribuindo para o desenvolvimento da alimentação escolar de modo sustentável.





Em 2021, o Núcleo de Educação Ambiental da SME realizou pesquisa com a equipe das UEs da RME/SP sobre ações de educação ambiental. Foi identificado que os maiores desafios socioambientais encontrados pelas UEs são: vulnerabilidade social e o descarte inadequado de resíduos sólidos (SME, 2023). Além disso, mais de 70% das UEs já haviam realizado ações ou projetos voltados à temática socioambiental e entre as principais áreas de inserção podemos citar as “Hortas” e “Alimentação Saudável”, o que nos mostra a potencialidade das ações articuladas entre Educação Ambiental e EAN.

Diante do exposto, é imprescindível (re)pensar e (re)planejar o PPP escolar e (re)organizar o tempo, os espaços e os ambientes, considerando ações integradas entre EA e EAN. Por exemplo:

- ações por meio da horta pedagógica;
- ações que envolvem parcerias para produção de agrofloresta nas comunidades;
- vivências agroecológicas;
- construção de cisternas e uso da água na limpeza;
- ações para descarte adequado de resíduos recicláveis;
- ações para o enfrentamento ao desperdício de alimentos e para compostagem de resíduos orgânicos etc.;
- organização de espaço alimentar buscando à promoção de alimentação adequada e saudável etc.

As oficinas culinárias, por exemplo, possibilitam de forma lúdica e prazerosa reflexões sobre os sistemas alimentares. Mais uma maneira de trabalhar a EAN criticamente é promover o diálogo com os indivíduos e grupos sobre os fatores que induzem as escolhas alimentares, reconhecendo que elas não são uma decisão meramente do indivíduo, uma vez que muitos aspectos de natureza física, econômica, política, cultural ou social podem influenciar o padrão de alimentação das pessoas. Fatores como:

- a propaganda do produto;
- as cores e o tipo de material da embalagem;
- a facilidade de acesso;
- a rapidez de preparo e consumo;
- a divulgação midiática em diferentes espaços e formatos;
- o tempo disponível para a preparação das refeições na rotina etc.



Aprofundar essa reflexão de maneira prática com elementos de rotina são propulsores para que se construam consciência e alternativas de valorização e qualificação de vida, sendo possível, inclusive, interferir nas etapas do sistema alimentar e favorecer a sustentabilidade ambiental, econômica e social.

#### Fizemos assim

"Na Sociologia, trabalhamos com os alunos as questões de como a cultura de massa nos induz a comer alimentos não saudáveis, ou seja, o consumo de alimentos industrializados em grande massa e a questão cultural da alimentação dos povos. Isso ligado ao processo da horta que é desenvolvido na escola e a importância da agricultura familiar, evitar os agrotóxicos, e do consumo excessivo de alimentos não saudáveis".

Trecho de relato em EMEFM.

Ainda nestas exemplificações, podemos incluir a investigação sobre a elaboração do cardápio escolar, consultando nutricionistas, cozinheiros, gestores e organizações envolvidas, partindo-se de questões como “Quem está por trás de todos esses processos que permitem que os alimentos cheguem aos pratos nas escolas?”. Além disso, pode-se fazer parte das discussões, analisar que o alimento tem uma história – natural, mercadológica, cultural – a ser conhecida pelas crianças, estudantes e comunidade escolar.

No Ciclo Autoral, podemos oportunizar que os próprios estudantes proponham ações de sensibilização no território ao promover diálogos com a problematização e investigação sobre a quantidade de alimentos desperdiçados nas UEs, relacionando com os recursos hídricos utilizados na produção dos alimentos. Ações como essas inspiram nossa prática pedagógica e podem ser fundamentais para a garantia de direitos no que tange a EAN nas UEs.

### Educador(a),

#### Sugestão para ação:

- Utilizar a horta como estratégia pedagógica inserida no PPP para trabalhar a EAN e a EA;
- Apresentar, comparar e problematizar o impacto ambiental e social de diferentes sistemas de produção de alimentos relacionando com temas de ordem política, de governança, justiça ambiental, tecnologias sociais, concentração de poder, racismo ambiental, saúde planetária, gênero, relação de trabalho na produção de alimentos e desigualdades;



- Usar os sistemas e recursos alimentares locais como exemplos para ilustrar a soberania alimentar e a agricultura sustentável;
- Organizar visitas guiadas dos bebês, crianças e estudantes ao local de produção dos agricultores familiares e a outros espaços, como feiras livres e passeios agroecológicos;
- Propor rodas de conversas, enquetes estudantis e reflexões sobre: por que comemos o que comemos? Como este alimento chegou ao nosso prato? Quem produziu? Como e onde produziu? Em quais condições de trabalho foi produzido? Quais os efeitos ambientais da produção deste alimento? Qual a quantidade de alimentos desperdiçados na UE? Quem cozinhou os alimentos?
- Utilizar metodologias colaborativas, como Estudos de Caso e Jogo de Papéis, que tenham como temática os diferentes sistemas de produção de alimentos.

### Atenção à legislação:

DECRETO Nº 11.822, DE 12 DE DEZEMBRO DE 2023

Em 2023, o Governo Federal assinou um decreto que institui a Estratégia Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional nas cidades com o objetivo de ampliar a produção, o acesso, a disponibilidade e o consumo de alimentos adequados e saudáveis, priorizando os territórios periféricos urbanos e as populações em situação de vulnerabilidade e risco social.

Nesse decreto, são reforçados pontos sobre o DHAA, a soberania alimentar, a participação social, o fortalecimento de sistemas alimentares saudáveis, sustentáveis e circulares e a valorização da memória cultural periférica urbana. Entre os eixos estratégicos apresentados pelo decreto, podem ser citados:

III - promoção de ambientes alimentares urbanos que favoreçam a alimentação adequada e saudável;

V - redução das perdas e dos desperdícios de alimentos;

VI - educação alimentar e nutricional, comunicação e informação sobre alimentação adequada e saudável.

### Ampliando repertórios:



#### Vídeo

WORLD WILDLIFE FUND BRASIL. Você come e muda o Planeta. YouTube, 1 ago. 2017. 3m. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=uNFHVC9Q8Y0>. Acesso em: 15 maio 2024. Que tal questionar o papel e responsabilidades de nós, consumidores, pelo futuro da vida na Terra a partir do uso da natureza para a produção de alimentos?



PACTO GLOBAL DA ONU – REDE BRASIL. A segurança alimentar em meio às mudanças do clima | Um Pacto pelo Clima #7. YouTube, 22 nov. 2023. 6m44s. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=hMEuXgLyTv0>. Acesso em: 15 maio 2024. Com o crescimento populacional e a maior demanda por alimentos, a produção agrícola enfrenta um desafio, que é agravado pelas mudanças climáticas. Venha entender melhor sobre esse contexto e de que forma podemos auxiliar no freio dessas mudanças.

CENTRO SABIÁ. Comida Que Alimenta. YouTube, 5 jun. 2015. 4m54s. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=z6xAkNPV3QI>. Acesso em: 15 maio 2024.

O vídeo Comida que Alimenta é uma realização do Centro Sabiá, vinculado ao projeto Trabalho, Renda e Sustentabilidade no Campo. O projeto busca fortalecer as experiências de agricultura Agroflorestal de base Agroecológica, além de ter um forte componente de agregação de valor à produção da agricultura familiar.

INSTITUTO AKATU. Desperdício de Alimentos. YouTube, 28 jun. 2016. 2m19s. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=eLq3GzSDnZc>. Acesso em: 14 maio 2024. Somos 7 bilhões de pessoas no mundo, e todas precisam comer diariamente. A produção de alimentação já é suficiente para todos, porém um bilhão de pessoas ainda sofrem com a fome. E parte disso se deve ao desperdício.

CANAL FUTURA. Aquecimento Global (Vaca) | Consciente Coletivo - Episódio 02 . YouTube, 8 set. 2010. 1m59s. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=RsgDv5i0YoM&list=PLq1ebUThEmGyEHFHS9IUQ84Nta1l8vSFQ&index=7>. Acesso em: 14 maio 2024. A série Consciente Coletivo faz reflexões sobre os problemas gerados pelo ritmo de produção e consumo de hoje. Tudo de um jeito simples e divertido. Entre os assuntos estão sustentabilidade, mudanças climáticas, consumo de água e energia, estilo de vida, entre outros, que permeiam o universo da consciência ambiental.

## Leitura

OLIVEIRA, A. P. de; FERREIRA, L. C. Programa de Educação Ambiental e agricultura familiar: análise da proposta pedagógica. **Revista Brasileira de Educação Ambiental** (RevBEA), [S. l.], v. 16, n. 6, p. 139-161, 2021. DOI: 10.34024/revbea.2021.v16.11690. Disponível em: <https://periodicos.unifesp.br/index.php/revbea/article/view/11690>. Acesso em: 20 abr. 2024.

SUSTENTAREA USP. **Sindemia Global**. Disponível em <https://www.fsp.usp.br/sustentarea/2020/11/12/sindemia-global/>. Acesso em: 15 maio 2024.

INSTITUTO DE DEFESA DO CONSUMIDOR. **A sindemia global da obesidade, desnutrição e mudanças climáticas**: relatório comissão The Lancet. Jan. 2019. Disponível em: [https://alimentandopoliticas.org.br/wp-content/uploads/2019/08/idec-the\\_lancet-sumario\\_executivo-baixa.pdf](https://alimentandopoliticas.org.br/wp-content/uploads/2019/08/idec-the_lancet-sumario_executivo-baixa.pdf). Acesso em: 15 maio 2024.



## Educação Alimentar e Nutricional na Educação Especial

*[...] “todos somos diferentes, ou seja, a diferença não está apenas no outro, mas também em mim”. Ela existe quando vejo o outro. Ela também existe quando o outro me vê. E, por ser inerente à natureza humana, conviver com a diversidade deveria ser algo natural.*

*(Ursula Viana Bagni; Aline Alves Ferreira; Thaís Lima Dias Borges)*

A partir do que regulamenta e implementa a Política Paulista de Educação Especial, na Perspectiva da Educação Inclusiva, em consonância com o Currículo da Cidade, a Educação Especial, enquanto modalidade transversal de ensino não substitutiva ao ensino regular, deve ser assegurada como complementar ou suplementar e perpassar todas as etapas e modalidades da SME.

A EAN, a partir da Educação Especial, na perspectiva da Educação Inclusiva, se baseia em princípios orientadores, tais como o respeito às diferenças individuais, a promoção da autonomia e do máximo desenvolvimento da personalidade, o direito à brincadeira e à multiplicidade de interações, o respeito ao desenvolvimento de valores culturais, geracionais, étnicos, de gênero e artísticos, dentre outros.

A EAN que propomos nestas Orientações parte da premissa que a prática pedagógica é para todos e se estabelece a partir das necessidades e interesses de bebês, crianças e estudantes. Para além de deficiências, enxerga humanidades, existência e pluralidade de corpos, compreendendo que todos nós podemos ir além e sermos sempre mais.

Para o planejamento das práticas, consideramos que a percepção dos sujeitos sobre si, sobre o outro e sobre o mundo é ampliada conforme mais diversos forem os grupos que participam dos processos pedagógicos. Assim, as diferenças devem ser identificadas para direcionar as práticas de EAN com intuito de favorecer a convivência, o diálogo e a troca de experiências entre bebês, crianças e estudantes.



Momento do almoço no CEMEI Tremembé.



As práticas de EAN desenvolvidas para bebês, crianças e estudantes com ou sem deficiência devem compreender particularidades, valorizar a diversidade, viabilizar a construção do conhecimento, da aprendizagem, favorecer a comunicação e a interação social, a independência e a autonomia, estimular processos criativos e o pensamento crítico etc.

A EAN se fundamenta nas relações entre os sujeitos por meio do comer e da comida, sendo o que, com quem e como se come nas UEs, recheados de significados e simbologias culturais. Logo, juntos, na mesma mesa, nunca fez tanto sentido pensar a educação, a inclusão, a equidade, a alimentação e a cidadania.

É preciso considerar a diversidade das possibilidades humanas de existir e a garantia do direito de todos à educação. Os diversos momentos de refeições vividos nos diferentes contextos sociais são importantes, pois é quando podemos reconhecer a alimentação como uma prática social inclusiva.

É essencial garantir que todos, independentemente de suas questões físicas, sensoriais ou cognitivas, tenham a oportunidade de participar efetivamente das refeições. Nenhum bebê, criança ou estudante com ou sem deficiência deve ser deixado de lado ou invisibilizado durante essas práticas educacionais.

Deve ser oportunizado o exercício da comensalidade, a participação em oficinas culinárias, em vivências com hortas, autosserviço nas UEs, por meio de práticas alinhadas ao ODS 4 “Assegurar a educação inclusiva e equitativa e de qualidade, e promover oportunidades de aprendizagem ao longo da vida para todas e todos”, promovendo um ambiente inclusivo que valorize a diversidade e garanta que todos os sujeitos se sintam respeitados.

Os bebês, crianças ou estudantes com deficiência que necessitam de apoio para locomoção e na alimentação devem ter o auxílio necessário das educadoras para que sejam respeitados seus desejos, suas escolhas e suas especificidades durante os momentos das refeições.

### ➤ Veja bem

Educadoras(es), pessoas com deficiência são aquelas que têm impedimentos de longo prazo, de natureza física, intelectual ou sensorial, os quais, em interação com diversas barreiras, podem obstruir sua participação plena e efetiva na sociedade em igualdade de condições com as demais pessoas.

(Decreto nº 186/2008)



A deficiência é resultante da interação entre os impedimentos da pessoa e as barreiras existentes no ambiente. As barreiras se referem aos elementos externos à pessoa e podem estar presentes na comunicação, nas nossas atitudes, na arquitetura e na metodologia.

Para estruturar práticas de EAN na perspectiva da inclusão, é fundamental identificar possíveis barreiras que possam impedir a plena participação de bebês, crianças e estudantes com deficiência nos diferentes tempos e espaços educativos. Quando abordamos essas questões, é essencial reconhecer que a eliminação delas é necessária para promover a acessibilidade e a plena participação em igualdade de condições com as demais pessoas.

As práticas da EAN, assim como os seus pressupostos apresentados ao longo deste material, permeiam a educação especial na promoção efetiva de bebês, crianças e estudantes, garantindo a acessibilidade por meio da organização das estratégias, serviços e recursos pedagógicos que removam as barreiras identificadas, favorecendo o pleno acesso. Assim, as práticas em EAN também devem ser pensadas numa perspectiva dinâmica que reconhece e valoriza as diferenças. Isso inclui considerar a dimensão da acessibilidade em diferentes contextos (Quadro 8).

**Quadro 8 – Dimensões de acessibilidade e diferentes contextos**

Acessibilidade	Exemplos
Arquitetônica	Espaço em que se oferta a alimentação, se possui sinalização tátil, sonora ou visual; se os bebedouros e as torneiras permitem acesso autônomo a todos os bebês, crianças e estudantes, entre outras.
Comunicação	Informação do cardápio e das demais ações envolvendo a EAN em formatos acessíveis (Braille; Libras; Comunicação Alternativa; letras ampliadas e contraste para facilitar a leitura de alunos com baixa visão; utilização de imagens para facilitar a comunicação e outros recursos e serviços).
Mobiliários	Pratos com ventosas, talheres adaptados, assentos e mesas ergonômicos, entre outras necessidades específicas.
Atitudinal	Atividades de conscientização, sensibilização e formação planejadas e promovidas a fim de eliminar preconceitos e estigmas, e estimular a convivência com atitudes por meio de uma cultura educacional inclusiva.



Cardápio em Libras – EMEBS Madre Lucie Bray

Além disso, vale atentar-se também às estratégias de enriquecimento curricular, oportunizando aos bebês, crianças e estudantes com altas habilidades/superdotação que delas se beneficiarem.

O estudo de caso (anexo IV, Portaria nº 8.764/2016) e Plano de atendimento educacional especializado (anexo III, Portaria no 8.764/2016) do bebê, criança ou estudante com deficiência são os principais instrumentos que construídos coletivamente pela equipe das UEs revelarão quais são as barreiras e, conseqüentemente, quais ações deverão ser traçadas - objetivos, orientações, recursos de acessibilidade, materiais, recursos de apoio e avaliação - na proposição do acesso ao currículo (Figura 25).



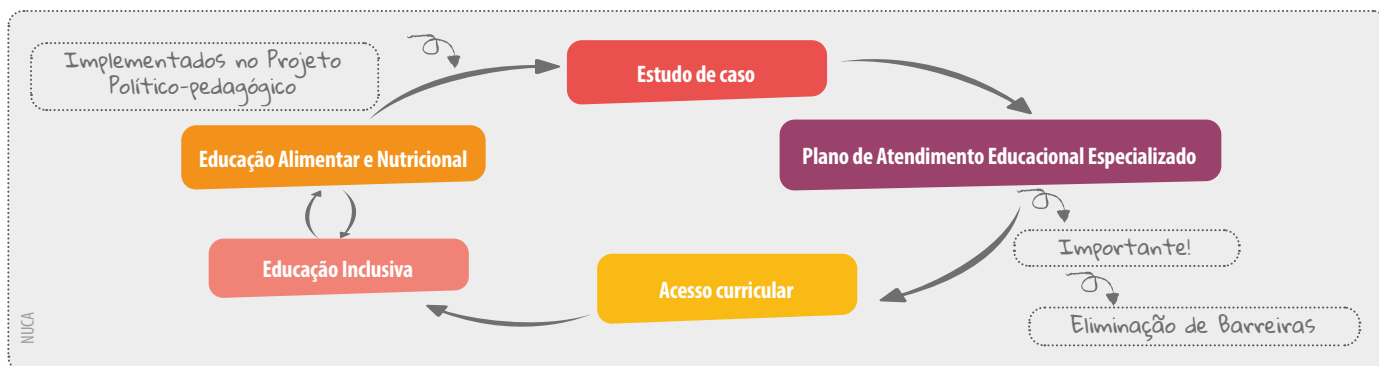


Figura 25 – Estudo de Caso

A alimentação é prática social, e as práticas alimentares são culturalmente construídas e aprendidas nas diversas relações que se estabelecem ao longo da vida. A comida convida todos, independentemente das especificidades de cada sujeito, a celebrar, conviver e partilhar.

A “Orientação Normativa de Educação Alimentar e Nutricional para a Educação Infantil” (2020) e o “Currículo da Cidade: Educação Infantil” reforçam a conexão entre afeto e cultura na alimentação e promovem uma reflexão que visa trazer o sujeito e as suas individualidades para o centro das discussões:

A alimentação tem a finalidade de promover a saúde e bem-estar de bebês e crianças numa relação que vai além do cuidado com a saúde física, integrando aspectos afetivos, sociais e cognitivos. É preciso considerar a integralidade do sujeito e atuar de forma reflexiva e intencional, respeitando e acolhendo os desejos e necessidades infantis (São Paulo, 2022, p. 9).

A deficiência é apenas uma característica da diversidade humana e não pode ser, de forma alguma, um impeditivo para o acesso dos bebês, crianças e estudantes à educação e à alimentação. É relevante se fazer valer dos seus direitos, instrumentalizados por meio da acessibilidade ao que lhe é garantido: a aprendizagem.

### Ampliando repertórios:



#### Vídeo:

EMEBS MADRE LUCIE BRAY. Consumo Consciente - Apresentação TCA 9 ano 2023. YouTube, 8 maio 2024. 4m29s. Disponível em: <https://www.youtube.com/watch?v=DdtYQBQRsyw>. Acesso em: 15 maio 2024. Entenda um pouco mais sobre o tema a partir do trabalho realizado pelos estudantes da EMEBS Madre Lucie Bray.



## Educação Alimentar e Nutricional: da infância ao envelhecimento

*O caráter permanente indica que a EAN precisa estar presente ao longo do curso da vida respondendo às diferentes demandas que o indivíduo apresenta, desde a formação dos hábitos alimentares na primeira infância à organização da sua alimentação fora de casa na adolescência e idade adulta.*

*(“Marco” - Princípio IV – A Educação enquanto processo permanente e gerador de autonomia e participação ativa e informada dos sujeitos)*

Nesta parte do documento, viajaremos por longa jornada da vida desde a primeiríssima infância até a idade adulta, compreendendo que a formação de práticas alimentares se inicia na infância, mas não se encerra nesta fase da vida. Somos seres inacabados e estamos em processo constante de aprendizagem.

Não é diferente quando pensamos sobre as nossas necessidades, preferências, aversões e desejos no que se refere à alimentação. Estamos sempre em movimento, descobrindo novos gostos, despertando os sentidos, experimentando outros sabores e em processo contínuo de formação do paladar. É fundamental compreendermos como bebês, crianças e estudantes se conectam consigo e com o mundo por meio da comida e como se percebem em cada fase da vida. Assim, a EAN atravessará o tempo percorrendo a infância, a juventude até alcançar a longevidade, demonstrando que sempre é tempo de ensinar e aprender.

### Educação Infantil

A partir dos princípios do “Currículo da Cidade: Educação Infantil”, que considera como eixo do trabalho pedagógico o brincar e interagir, assim como a indissociabilidade do cuidar e educar, é preciso pensar as práticas pedagógicas na perspectiva da EAN. Nesse sentido, cabe refletir sobre:

- Quais são as concepções pedagógicas dos educadores ao promover experiências práticas de EAN na Educação Infantil?
- Qual fundamentação teórica pauta as práticas cotidianas das(os) educadoras(es) e como estas dialogam com o “Currículo da Cidade: Educação Infantil”?
- Quais possibilidades e oportunidades cotidianas são planejadas intencionalmente pelas(os) educadoras(es)?



Essas perguntas proporcionam reflexões sobre a alimentação para além da ingestão de alimentos e nutrientes para uma vida saudável na primeira infância. Especialmente, ao constatarmos que bebês e crianças estão inseridos em uma sociedade de influência ao consumo, expostas à publicidade de alimentos diversos, principalmente à divulgação e popularização de ultraprocessados.

Nesse sentido, ao considerarmos os valores e as representações das famílias e das UEs, dentre seus aspectos sociais, políticos, econômicos e culturais, favorecemos a realização da EAN de forma significativa e contextualizada.

A “Orientação Normativa de Educação Alimentar e Nutricional para a Educação Infantil” (2020) foi um importante marco para iniciar diálogos sobre as formas de organizar, problematizar e criar boas referências em relação à alimentação e à nutrição. Nessa perspectiva, foi proposto pensar a partir dos organizadores do cotidiano da Educação Infantil: tempo, espaço, materialidades, interações e narrativas, a estruturação do dia dos bebês e crianças, de maneira planejada pelos educadores.

Estas Orientações reafirmam os princípios evidenciados na “Orientação Normativa” (2020), fomentando a ideia de alimentar, nutrir, acolher, celebrar, confraternizar como atos inerentes ao processo educacional, favorecendo diversas aprendizagens e o desenvolvimento. É essencial que estas questões estejam inseridas no PPP, como proposta curricular, uma vez que são aspectos que devem ser dialogados e aprofundados com toda a equipe da UE, ancorando as escolhas de modo intencional e planejado.

O PPP anuncia como essas ações acontecem no cotidiano para não serem consideradas ações menores, apenas informativas ou assistencialistas (São Paulo, 2020, p. 45). Ampliar essas discussões nas UEs e pautar a EAN no PPP é, portanto, essencial. Temos, então, a oportunidade em consolidar as concepções sobre EAN por meio destas Orientações à luz do “Marco” e dos guias alimentares.

### **A EAN e a promoção de práticas alimentares saudáveis na Educação Infantil**

Promover práticas alimentares saudáveis na Educação Infantil contempla as ações de incentivo (que abarcam as práticas de EAN), proteção e apoio ao aleitamento materno no ambiente escolar. Essas ações são fundamentais para garantir direitos, promover saúde, favorecer a permanência escolar e educar na integralidade. Segundo o Ministério da Saúde (2024):



O leite materno é uma fonte sustentável de alimento, pois não gera e não demanda energia, água ou combustível para sua produção, armazenamento e transporte, diferentemente dos substitutos do leite materno. Ele também ajuda a reduzir os custos do sistema de saúde, minimizando o tratamento de doenças na infância e em outras fases da vida. Adicionalmente, contribui para a melhoria da nutrição, educação e saúde da sociedade (Brasil, 2024, não paginado).

Segundo o Guia Alimentar para bebês e crianças menores de 2 anos (Brasil, 2019), o leite materno é o primeiro alimento para uma alimentação adequada e saudável. Dessa forma, as equipes das UEs devem reunir todos os esforços para a garantia desse alimento, em alinhamento aos ODS e ao eixo estratégico do “Plano Municipal pela Primeira Infância”, por meio da estratégia 2.3, que visa fortalecer o programa de aleitamento nas UEs de Educação Infantil.

Assim, a matrícula dos bebês e crianças nas UEs não deve desestimular o aleitamento materno, pelo contrário, deve possibilitá-lo pelo tempo que a família desejar, sem julgamento, uma vez que amamentar, em estabelecimento público e privado, é um direito estabelecido pela Lei Municipal nº 16.161/2015.

Para as mães que amamentam seus bebês e crianças nas UEs, é desejável que os espaços sejam organizados a fim de promover o acolhimento e favorecer a amamentação. Esse espaço de amamentação precisa ser acolhedor, limpo, com um assento confortável e com privacidade para esse momento tão especial entre mães, bebês e crianças. Além disso, as equipes das UEs devem possibilitar que a amamentação também ocorra em diferentes ambientes confortáveis para mãe, bebês e crianças, como, nos parques, solários, pátios etc.

### E se fosse assim?

Destinar um espaço para a amamentação, adaptando o ambiente, conforme as possibilidades e recursos disponíveis. Expor fotos e relatos dos momentos da amamentação, colocar música ambiente, oferecer água às mães, dentre outros.



Acervo CEI Amigo do Peito

Ambientes para amamentação na RME/SP



Para as mães impossibilitadas de se deslocarem até a UE para amamentar, o envio do leite congelado é outra opção que a UE deve oferecer para garantir o acesso ao alimento mais adequado e seguro para os primeiros anos de vida. Todos esses elementos corroboram para que a família continue amamentando e sintam-se cuidada e acolhida.

Outra frente importante é o apoio também às práticas de EAN para as famílias que contribuam para manutenção do aleitamento e alimentação saudável com: trocas de saberes com as educadoras por meio de roda de conversas, participação em projetos da SME/CODAE sobre a temática e divulgação da Campanha CEI Amigo do Peito, etc.



Foto: Roberto Jorst - Arquivo MEM | Multimídia | SME

Leite Materno

## 🕒 Para saber mais

A SME/CODAE realiza ações estruturadas de promoção ao Aleitamento Materno desde 2016. Em parceria com as equipes de comunicação e pedagógica da SME, foi concebido o selo CEI Amigo do Peito como uma estratégia de incentivo e reconhecimento das UEs que realizam ações de acolhimento às famílias, diálogo com a equipe e adequações nos espaços da Unidade, criando um ambiente promotor da amamentação. As UEs comprometidas com a amamentação e que atendem aos critérios da campanha CEI Amigo do Peito são reconhecidas com um selo.

Para informações atualizadas da Campanha, materiais de apoio e a relação das UEs com selo CEI Amigo do Peito, acesse:

<https://educacao.sme.prefeitura.sp.gov.br/cei-amigo-do-peito/>





## Planejamento da alimentação para EAN

O planejamento da alimentação deve acontecer de maneira intencional, considerando que bebês e crianças também aprendem a comer enquanto comem. Neste ato de planejar é necessário pensar em aspectos fundamentais para o desenvolvimento de ações significativas para a EAN, tais como: cuidado, segurança, conforto e higiene.

O propósito dos momentos de alimentação se torna visível a partir da elaboração dos registros e da construção da documentação pedagógica, em que cada bebê e criança será acompanhada individualmente, compreendendo seu processo de aprendizagem e desenvolvimento em ambientes coletivos. Nesse sentido, a escrita da carta de intenções pauta os princípios da EAN, os objetivos das práticas pedagógicas, bem como os percursos avaliativos para garantir os direitos dos bebês e crianças. Ela anuncia a organização das propostas, alicerçadas no PPP da UE, evidenciando os momentos de alimentação, a variedade de oportunidades de escolha, o desenvolvimento da criticidade e a participação do cotidiano.

Um planejamento prevê vivências que desafiam bebês e crianças a fazerem perguntas, estabelecerem relações entre o que já conhecem e o que desejam conhecer. Essas intenções são materializadas quando refletimos, planejamos e relançamos. Nessa perspectiva, a escrita do diário de bordo contribui para o acompanhamento desse processo, à medida que voltamos aos registros elaborados e damos novos encaminhamentos a eles, considerando a participação dos bebês e crianças.

As educadoras(es) exercem um papel intelectual importante na organização e no planejamento junto aos bebês e crianças, por isso reiteramos que as práticas de EAN desenvolvidas aconteçam por meio de estratégias de observação, escuta, registro e avaliação das ações, evidenciando a autoria da(do) professora(or).

### E se fosse assim?

Fazer os registros da alimentação das crianças de forma contínua e explicitar como as relações se estabelecem por meio da comida.

É fundamental que o planejamento das práticas de EAN, bem como a organização dos espaços e os momentos de alimentação sejam construídos coletivamente e estruturados a partir da avaliação das práticas pedagógicas desenvolvidas na UE.



Por exemplo, para o planejamento das práticas de EAN a(o) professora(or) deve considerar o desenvolvimento infantil, a organização dos tempos e as possibilidades de interações entre bebês, crianças e educadores.

#### Fizemos assim

“A EAN permeia todo o contexto escolar, a partir da escuta e dentro de um contexto de vivência, propostas que vão surgindo, por exemplo, a primavera: sementes e frutas...”

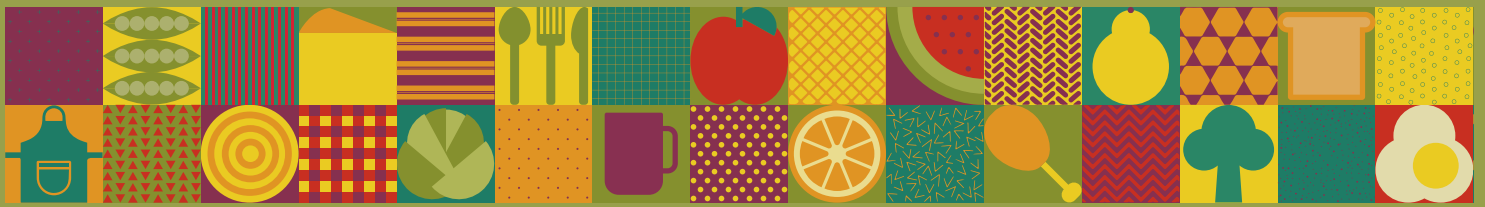
Trecho de fala da observação em CEI

### Desenvolvimento dos bebês e crianças

*Quando os bebês ainda não apresentam desenvolvimento postural necessário para se manterem sentados em equilíbrio estável por si só, devem ser alimentados no colo, única e exclusiva forma para este ato, pois não se deve antecipar nenhuma postura, respeitando seu desenvolvimento. As transições na alimentação estarão presentes em todo percurso dos bebês e crianças, pois são inerentes ao desenvolvimento. Requerem, então, sensibilidade para reconhecer e respeitar as singularidades dos bebês; o momento do desmame, a introdução de alimentos sólidos, a aprendizagem para manusear utensílios etc.*

### Organização dos espaços do comer

*Para o planejamento, deve-se considerar a qualidade e o tipo dos mobiliários: a altura das mesas e cadeiras, especialmente para os bebês que já conseguem sentar e as demais crianças. É importante que os mobiliários possibilitem o apoio para os pés e costas, para segurança e conforto. As mesas baixas devem favorecer a maior interação e a movimentação autônoma possível. É fundamental problematizar o uso dos “bancões”, nos quais as crianças só conseguem entrar e sair com a ajuda de um adulto. Os espaços de alimentação também não devem conter distrativos, tais como televisão, pois implicam na contenção dos corpos e silenciamento, rompendo com a possibilidade de interações significativas. Para o planejamento, ainda, deve-se considerar outras possibilidades de espaços para alimentação, por exemplo, as áreas externas, os parques, quadras etc. Esses espaços podem ser ambientes convidativos a um piquenique ao ar livre ou outras formas de se alimentar.*



## Organização dos tempos do comer

*Podemos refletir que a organização do tempo dentro das UEs deve ser a menos fragmentada possível, potencializando as relações e interações. Devemos quebrar a fragmentação dos tempos e respeitar o ritmo de bebês e crianças. Há muitas UEs que organizam o momento das refeições como acontece em um restaurante, no qual as crianças podem se alimentar dentro de um tempo estabelecido, movimentar-se livremente pela UE em pequenos grupos, podendo escolher o horário que sentem mais fome, e até mesmo com qual amigo do grupo deseja conviver a mesa, favorecendo a autonomia e escolhas conscientes.*

## A convivência e interações entre bebês, crianças e educadores por meio da comida

*Nessa relação de cuidado entre o bebê, a criança e a(o) professora(or) é essencial que se estabeleçam vínculos. Nesse sentido, há de investir nas relações de cuidado, pelo toque, olhar e diálogos. Para tanto, a(o) professora(or) precisa se tornar o adulto de referência do bebê, e os momentos de alimentação devem favorecer a conexão e o respeito, as preferências, ritmos e necessidades individuais. Para alimentar-se, as mãos e os braços dos bebês e crianças devem permanecer livres, sem contenções, de modo a favorecer a construção processual da autonomia e participação. Ressalta-se que bebês e crianças nunca devem ser forçados a comer, na medida em que a quantidade a ser aceita é regulada por eles. Considerando esses pressupostos, é importante que a(o) professora(or) esteja confortavelmente sentada(o) em uma cadeira apropriada com apoio para braços e que o momento seja prazeroso e agradável a ambos. Dessa maneira, promove-se a humanização ao ato de alimentar.*

As práticas de EAN podem ser desenvolvidas nos diferentes espaços educativos e relacionadas a outras práticas pedagógicas:

- Pensar sobre o brincar, brinquedos e outras materialidades que fortaleçam a cultura do aleitamento materno (exemplos: textos e imagens que demonstrem pessoas amamentando ou ainda refletir sobre os impactos indesejáveis da utilização de mamadeiras e chupetas como brinquedos).
- Atividades que aproximem os bebês e crianças de alimentos servidos na hora da alimentação explorando texturas, sabores e aromas. Oficinas que possibilitem a convivência, experimentação e o despertar para práticas culinárias construindo, assim, memórias afetivas associadas à alimentação.





Vale salientar que para qualificar as práticas de EAN na Educação Infantil é necessário ter clareza sobre as teorias que fundamentam a prática, os objetivos a serem alcançados e a avaliação dos processos pedagógicos.

O planejamento estruturado desta forma materializa o PPP e favorece a constituição de práticas alimentares saudáveis e o desenvolvimento integral dos bebês e crianças.

#### E se fosse assim?

Ao planejar as oficinas culinárias, incluir as cozinheiras nos processos de planejamento e desenvolvimento. Desse modo, contribuiríamos para que elas sejam conhecidas pelas crianças, possam estar com elas, compartilhando experiências de como são preparados os alimentos servidos, trazendo visibilidade ao trabalho delas e pertencimento aos territórios.

Iniciamos esse texto com algumas perguntas que podem ser propostas nos horários formativos, para dialogar com as respectivas equipes e famílias. Finalizamos com algumas reflexões para aprofundarmos nosso diálogo:

- As nossas escolhas cotidianas ajudam a materializar uma pedagogia participativa, que dialoga com os princípios do Currículo EI e EAN?
- Nossas propostas dialogam com um planejamento pautado na metodologia de projetos, que reafirma a participação dos bebês e crianças, a partir de suas curiosidades, hipóteses e pesquisas?
- A nossa organização de contexto propicia escolhas, ajuda a desenvolver a criticidade, a autonomia, o protagonismo e a autoria?
- Os registros realizados por professores, bebês e crianças são insumos para reflexão, avaliação e replanejamento das práticas de EAN?
- E a nossa intencionalidade tem a base do professor como intelectual, que pensa, problematiza, desafia-se e se autoavalia?

Por fim, essas questões concretizam os princípios destas Orientações e confirmam o compromisso com a busca pela excelência anunciada no Currículo da Cidade - Educação Infantil.



**Quadro 9 - Dimensões e Objetivos de Aprendizagem da Educação Infantil explicitamente relacionados aos princípios do “Marco”**

**DIMENSÃO 1 - PLANEJAMENTO E GESTÃO EDUCACIONAL**

Conhecer a diversidade da cultura

Respeitar as diferenças entre as pessoas (étnica, de gênero, diversidade sexual, religiosa, crianças com deficiência, transtornos globais do desenvolvimento e altas habilidades/superdotação)

Participar da organização de momentos de higiene e refeições que respeitem suas necessidades



**DIMENSÃO 2 - Participação, escuta e autoria de bebês e crianças**

Expressar-se nas múltiplas linguagens (gestos, toques, olhares, choros, silêncios, movimentos, brincadeiras, desenhos...)

Expressar seus sentimentos (alegria, tristeza, raiva, insegurança...)

Conhecer a comunidade em que vivem, suas características, saberes, culturas, histórias, desafios e sonhos



**DIMENSÃO 3 - Multiplicidade de experiências e linguagens em contextos lúdicos para as infâncias**

Conquistar autonomia na realização dos cuidados diários

Cuidar de si mesmo e do próprio corpo, de forma a valorizar as diferenças e conquistas do processo

Explorar elementos da natureza para conhecer suas características físicas

Auxiliar ao adulto nos momentos de cuidado, como a troca e a alimentação



**DIMENSÃO 4 - Interações**

Interagir com o grupo para sentir-se pertencente

Respeitar o meio ambiente



**DIMENSÃO 5 - Relações étnico-raciais e de gênero**

Respeitar as diferenças das culturas africanas, afro-brasileiras, indígenas e imigrantes

Respeitar as escolhas pessoais (religiosas, culturais e/ou alimentares)





### DIMENSÃO 6 - Ambientes educativos: tempos, espaços e materiais

Participar da organização dos ambientes

Reconhecer e manifestar seus ritmos biológicos

Escolher os utensílios, alimentos, lugares e parceiros para se alimentar



### DIMENSÃO 7 - Promoção da saúde e bem-estar: experiências de ser cuidado, cuidar de si, do outro e do mundo

Cuidar de si próprio e assumir responsabilidade em relação a sua higiene e saúde (higiene bucal, lavar as mãos, troca de roupas...)

Manifestar o desejo de atender suas necessidades básicas



### DIMENSÃO 8 - Rede de proteção sociocultural: Unidade Educacional, família/responsáveis, comunidade e cidade

Utilizar os espaços de cultura, esporte e lazer da UE, do seu entorno e da cidade



## Ampliando repertórios:

### 🎥 Vídeo

CEI Eunice Pinheiro Machado Pandovan – DRE SM

<https://drive.google.com/file/d/1bXTqV71jM976YHlXIHZP5Eqg1TsBePsr/view?t=13>

EMEI Leonardo Van Hacker – DRE IQ

<https://drive.google.com/file/d/1e2U5kOAhQP7690BY2H6T2OHONYLSuELV/view?t=7>

### 🌐 Site SME/CODAE

COORDENADORIA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR. CEI Amigo do Peito. Disponível em: <https://educacao.sme.prefeitura.sp.gov.br/cei-amigo-do-peito/>. Acesso em: 15 maio 2024.

COORDENADORIA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR. Série Comida de Criança. Para garantir o direito dos bebês e crianças à alimentação adequada é fundamental discutir, incentivar e orientar o aleitamento materno, a introdução de alimentos complementares e sua consistência adequada, assim como esclarecer as principais dúvidas relacionadas à alimentação. Assim, com a missão de abordar esses assuntos e apoiar toda a equipe de cozinha, professores, gestores do CEI e famílias no momento da alimentação dos bebês e crianças, nasceu a série de vídeos COMIDA DE CRIANÇA.

Esperamos que os vídeos contribuam com as práticas de alimentação em sua Unidade Educacional e tornem o momento da alimentação mais prazeroso e significativo para todos os envolvidos! Disponível em: <https://educacao.sme.prefeitura.sp.gov.br/programa-de-alimentacao-escolar/recursos-educativos/alimentacao-na-infancia/>. Acesso em: 15 maio 2024.



## Ensino Fundamental

*Na condição de campo de conhecimento e prática transdisciplinar, a educação alimentar e nutricional se coloca como saber e prática que atravessa disciplinas. É na fertilidade dessa travessia que se destaca seu potencial de agregar saberes que se separam no plano teórico, mas que são profundamente articulados e/ou superpostos na realidade da vida.*

*(José Arimatea Barros Bezerra)*

As reflexões sobre a EAN no Ensino Fundamental suscitam o contato com diferentes saberes populares e científicos, problematizando os desafios do mundo moderno para a superação da fome e da insegurança alimentar e nutricional, o agir sustentável e o entendimento de que, em um mundo ocupado pelas cadeias tecnológicas e virtualizadas, a dimensão humana e os fenômenos naturais são elementos que podem ser valorizados para que sejam possíveis as transformações positivas e conscientes.

A experiência do(a) educador(a) e a participação ativa dos estudantes possibilitam a construção de elementos que reconheçam a diversidade de áreas e eixos a serem trabalhados de maneira interdisciplinar. A construção das práticas de EAN passa pela integração de todos os educadores nas UEs, ampliando as possibilidades do ensino de maneira que aproxime os saberes dos componentes curriculares da realidade dos estudantes e ainda reforça os princípios contidos no “Marco”.

Ressaltamos que, muito embora se associe corretamente as ciências aos conteúdos e às tônicas ligadas à alimentação, o pensamento científico instiga também os outros componentes a trabalhar a EAN de maneira interligada. Para este intento, é importante que a EAN seja pensada não somente no momento das refeições nas UEs, mas, sobretudo, que seja contemplada na(s)/no(s):

- Elaboração do PPP, considerando as características dos estudantes, os desafios e especificidades da comunidade escolar e do território;
- Apresentações nas Reuniões de Conselho Escolar;
- Planos Formativos (PEA, JEIF, Formações), ao definir e articular as temáticas de investigação e estudo;
- Planejamentos Anuais/Bimestrais com intencionalidade sobre como e quais Objetivos de Aprendizagem e Desenvolvimento - OADs serão desenvolvidos.



Nesse sentido, é valioso considerar o currículo em espiral em que estão vinculadas as particularidades e articulações de cada Ciclo de Aprendizagem, as Áreas de Conhecimento, os OADs, os ODS, os guias alimentares, os princípios do “Marco”, considerando os diversos cursos da vida, para elaboração de práticas interdisciplinares que reverberam na vida social e nas escolhas dos estudantes.

Para o desenvolvimento dessas práticas, as atividades lúdicas e desafiadoras compõem o rol de estratégias metodológicas que dialogam com a EAN e contribuem para o desenvolvimento do raciocínio, da criatividade, da descoberta de si e do outro, do fortalecimento das relações sociais, das aprendizagens e da compreensão dos seus direitos e deveres.

Assim, esperamos que os estudantes tenham condições de relacionar os fenômenos naturais às causas humanas, sociais, econômicas e culturais; e que sejam estimulados a pensar criticamente - respeitando as particularidades de cada ciclo - para a autonomia, problematizando a partir da coleta de informações e do reconhecimento de evidências para análise e possível resolução.

É importante levar em conta as transições no Ensino Fundamental (Ciclos de Alfabetização, Interdisciplinar e Autoral), em que as vivências alimentares vão ganhando camadas e consolidando as identidades dos estudantes que, pouco a pouco, constroem suas próprias concepções críticas a partir do exercício da observação, do raciocínio lógico, das múltiplas linguagens e das análises de suas próprias investigações e descobertas. Nesse processo dinâmico, o presente documento atua como um orientador que pauta, em cada fase, a ampliação das oportunidades do fazer.

### **EAN enriquecendo a vida nas UEs com as complexidades próprias dessa temática**

A proposta que apresentamos a seguir está dividida por ciclos e, em cada ciclo, abre-se uma janela de oportunidades e caminhos nos quais é possível trabalhar temas de EAN. Destacamos que as divisões neste documento não pretendem esgotar ou fragmentar as possibilidades de ação. Ao contrário, lançamos alternativas e sugestões implicadas nos diversos saberes, todavia, levando em consideração que a EAN é um eixo do currículo a ser desenvolvido de maneira interdisciplinar. Assim, todos os campos dos conhecimentos podem ser integrados nas diferentes aulas, atividades e projetos em todas as áreas do conhecimento.



Foto: Paula Letícia - Acervo MEMA Multimídias | SME

Horta - EMEF Leão Machado



## Ciclo de Alfabetização

A organização do Ciclo de Alfabetização, por meio das diferentes linguagens, da matemática, da ciência e das expressões artísticas, integra saberes importantes para as práticas em EAN. Além disso, as aprendizagens fundamentais (falar, ouvir, ler, escrever), as manifestações culturais e a integração com o corpo representam e constituem articulação possível com a EAN, uma vez que podem abranger práticas de reconhecimento das dimensões humanas oriundas da identidade, da cultura e do pensamento lógico.

Considerando que o “Currículo da Cidade” defende um processo de alfabetização em contexto de letramento no qual as práticas socioculturais reais devem ser contempladas nas propostas de atividades, a temática da alimentação contribui, sobremaneira, no trabalho com leitura e escrita de gêneros, como:

- Receitas,
- Listas (compras na feira, no supermercado),
- Cardápio,
- Anúncios,
- Rótulos,
- Palavras cruzadas,
- Entre outros gêneros como os da literatura infantil em prosa e verso que as escolas possuem em suas salas de leitura.

Lembramos que todas as áreas de conhecimento alfabetizam e são responsáveis pelo aprendizado da escrita e leitura. Assim sendo, levamos em consideração a realidade do estudante, partindo de situações básicas de seu cotidiano, como a alimentação, para propor reflexões e soluções a seus problemas elementares.

No Ciclo de Alfabetização, algumas situações de aprendizagem podem incluir a identificação de brinquedos e brincadeiras em que os estudantes desconstroem as relações de gênero, por exemplo, brincadeiras que envolvam o ato de cozinhar. Ao considerar as territorialidades e historicidades dessa brincadeira, o estudante pode refletir sobre as funções que são delegadas de acordo com os gêneros, ampliando o olhar sobre a função de cozinhar como prática emancipatória, promotora de saúde, autonomia e autocuidado e fundamental para a vida.

Os tempos e espaços ganham destaque e as propostas pedagógicas versam a leitura e alfabetização científica, além da ampliação das vivências sociais e observação dos fenômenos naturais.



Destacamos alguns dos objetivos de aprendizagem e desenvolvimento do Ciclo de Alfabetização (Quadro 10) explicitamente relacionados aos “Princípios do Marco”.

**Quadro 10 – Objetivos de Aprendizagem e Desenvolvimento do Ciclo de Alfabetização explicitamente relacionados aos Princípios do “Marco”**

Alfabetização	
(EF02M34) Desenvolver um projeto envolvendo estratégias para promover a saúde e o bem-estar, relacionando-o com a Matemática.	
(EF03M34) Desenvolver um projeto explorando os benefícios da água potável para a saúde, relacionando-o com a Matemática.	
(EF03M35) Desenvolver um projeto explorando os benefícios do saneamento básico para a saúde, relacionando-o com a Matemática.	
(EF03LP08) Participar da seleção de textos de diferentes fontes para pesquisar sobre um tema específico – em materiais pré-selecionados pelo professor – por meio de sumários, títulos, subtítulos, chamadas dos links, entre outros.	
(EF03LP20) Discutir problemas do cotidiano relacionados à convivência (questões de gênero e étnico-raciais, por exemplo) para emitir opinião, ouvir, participar de maneira respeitosa e posicionar-se, além de construir sínteses coletivas e parciais.	  
(EF01G13) Perceber (por meio dos vários sentidos) e identificar as estações do ano, as mudanças de vestiários e de hábitos alimentares e a paisagem decorrente da variação de temperatura associada ao calendário.	
(EF02G03) Comparar costumes e tradições de diferentes populações inseridas no bairro ou na comunidade em que vive, reconhecendo a importância do respeito às diferenças (étnico-racial, religiosas, culturais, físicas etc.).	   
(EF02G15) Relacionar o dia e a noite a diferentes tipos de atividades sociais (horário escolar, comercial, sono, brincar, estudar em casa etc.).	
(EF03G04) Reconhecer e comunicar dinâmicas que ocorrem no espaço vivido, como o comércio, no abastecimento de água, na coleta de lixo e no saneamento básico, relacionando alguns aspectos com serviços públicos.	   
(EF03G12) Identificar a produção de resíduos domésticos e da escola aos problemas causados no ambiente e alterações socioambientais.	  





(EF03G17) Identificar alimentos, minerais e outros produtos cultivados e extraídos da natureza, comparando as atividades de trabalho em diferentes lugares.	  
(EF01C15) Caracterizar o uso de materiais e recursos naturais em diferentes atividades do cotidiano e reconhecer sua importância para os seres vivos.	
(EF02C12) Conhecer alguns tipos de alimentos necessários ao desenvolvimento do corpo.	
(EF03C14) Listar os diferentes hábitos alimentares presentes na alimentação dos estudantes, identificando a diversidade cultural.	  
(EF03H01) Conhecer e apreciar os espaços e tempos lúdicos presentes na escola, no bairro e na cidade.	   
(EF03H03) Localizar e conhecer diferentes histórias e espaços lúdicos na Cidade de São Paulo por meio de visitas, vídeos, imagens e histórias orais.	    
(EF02EF26) (EF03EF22) Conhecer alguns de seus aspectos culturais (história, festejos etc.), valorizando sua preservação.	
(EF01A14) Vivenciar a relação do seu corpo com o mundo que o cerca (família, escola, bairro etc.).	
(EF01A17) Perceber onde há ritmo dentro do corpo (batimentos cardíacos, respiração, piscar dos olhos, caminhada etc.) e fora dele (no movimento do relógio, das máquinas, na passagem do tempo, nas estações do ano, nas ondas do mar, no motor de automóveis, no deslocamento das pessoas, entre outros).	
(EF03LI05) Compreender a estrutura composicional de textos presentes no cotidiano escolar e familiar (por exemplo, calendário, agenda, convite de aniversário, entre outros).	



## Ciclo Interdisciplinar

No Ciclo Interdisciplinar, conceitos e noções são ampliados, partindo sempre do conhecimento e protagonismo dos estudantes à medida que o repertório de vivências possibilita conexões, conduz à abstração e favorece a apreensão da realidade.

O pensamento torna-se cada vez mais crítico e as aprendizagens podem ser formuladas a partir de questionamentos acerca das(os):

- Práticas alimentares no tempo histórico e espaço geográfico;
- Cadeias produtivas de alimentos relacionadas às questões de sustentabilidade,
- Desafios para a garantia da melhoria dos alimentos produzidos,
- Influência midiática em torno do consumo dos ultraprocessados,
- Formas de preservação e manutenção das culturas locais.

A transição do 5º para o 6º ano prepara o estudante para mais uma etapa de sua vida. A EAN pode contribuir de forma a integrar a fase da pré-adolescência à adolescência, marcada por diferentes linguagens e novos repertórios afetivos, cognitivos, mudanças físicas e sociais.



Foto: Daniel Cunha - Acervo MEX | Multimeios | SME

EMEF Padre Antonio Vieira



O aprofundamento do pensamento científico gera maior curiosidade de investigar o mundo, ampliando as perspectivas para o sistema produtivo e alimentar. É importante que as atividades escalem progressivamente suas proposições e que o estudante possa compreender as territorialidades, fatores ambientais, a conexão entre o rural e o urbano no prato de comida que chega até a sua casa. É preciso dialogarmos e refletirmos com o estudante sobre como os aspectos sociais, econômicos e culturais se relacionam na produção de culturas alimentares.

Destacamos alguns dos objetivos de aprendizagem e desenvolvimento do Ciclo Interdisciplinar (Quadro 11) explicitamente relacionados aos princípios do “Marco”.

**Quadro 11 – Objetivos de Aprendizagem e Desenvolvimento do Ciclo Interdisciplinar explicitamente relacionados aos princípios do “Marco”**

Interdisciplinar	
(EF05M38) Desenvolver um projeto envolvendo produção e consumo de alimentos, analisando dados relativos ao consumo consciente e relacionando o projeto com a Matemática.	
(EF05M39) Desenvolver um projeto envolvendo impactos sociais e ambientais da produção e consumo consciente, relacionando-o com a Matemática.	
(EF06M39) Desenvolver um projeto envolvendo estilos de vida sustentáveis e diversas práticas de produção e consumo sustentáveis.	 
(EF05LP11) Comparar textos publicitários relativos ao consumo do mesmo produto e/ou serviço, para identificar as diferenças e semelhanças entre os recursos de convencimento, a partir das suas marcas linguísticas e considerando a multimodalidade típica dos gêneros.	
(EF04H01) Investigar como se tem acesso à água vivendo em uma cidade como São Paulo.	 
(EF04H13) Identificar alguns problemas que afetam a qualidade ambiental das águas e dos rios em São Paulo e que impactam os modos de vida de determinados grupos sociais.	  
(EF05H01) Identificar e analisar o modo de vida na Cidade de São Paulo no século XXI.	 
(EF05H12) Respeitar e valorizar os diferentes modos de vida, diferenciando-os em relação às culturas, aos povos e às épocas.	





(EF06H04) Conhecer a história da alimentação na Antiguidade e relacionar com as mudanças no modo de vida das populações e seus legados para a alimentação atual.

(EF04G01) Investigar em seus lugares de vivência e em suas histórias familiares, componentes (vestimentas, fotos, imagens, receitas culinárias, objetos, brinquedos etc.) de culturas afro-brasileiras, indígenas, migrantes e imigrantes e relatar em sala de aula suas descobertas, destacando as transformações ocorridas em seu lugar de vivência, associadas à diversidade local.



(EF04G13) Descrever os impactos do uso do solo e da água no cotidiano da cidade e do campo e reconhecer a importância de uma atitude responsável de cuidado com o meio em que vivem.



(EF04G15) Identificar o processo de produção (transformação de matérias-primas), circulação e consumo de diferentes produtos no Estado de São Paulo.



(EF05G03) Conhecer os canais que garantem a participação social na gestão do município, incluindo a Câmara de Vereadores e os Conselhos Municipais.



(EF05G09) Identificar e analisar as características e mudanças sociais, econômicas, ambientais e culturais provocadas pelo crescimento das cidades em relação à qualidade de vida de todas as pessoas.



(EF06G16) Identificar as características das paisagens transformadas pelo trabalho humano a partir do desenvolvimento da agropecuária e do processo de industrialização no Estado de São Paulo e no território brasileiro.



(EF04C12) Compreender que uma alimentação inadequada compromete a saúde.



(EF05C13) Relacionar ações humanas e alterações ambientais, de maneira a argumentar e posicionar-se sobre o assunto estudado.



(EF06C06) Coletar e analisar informações sobre os impactos provocados ao solo pelas ações antrópicas (uso, exploração e descarte de resíduos), considerando o tempo de decomposição dos materiais.



(EF05L13) Nomear espaços da escola, os profissionais que nela trabalham, as atividades e componentes curriculares estudados (por exemplo, Silvana is our History teacher).



(EF05A07) Registrar a observação do espaço escolar, de diferentes ambientes, de ações corporais, de gestos, de movimentos cotidianos, de vestimentas, das relações entre as pessoas etc.

(EF06A24) Conhecer sua constituição identitária, suas influências culturais e a cultura na qual está inserido.





## Ciclo Autoral

No Ciclo Autoral, o Trabalho de Colaborativo de Autoria - TCA estimula os interesses de pesquisa dos estudantes e pode impulsionar o estudo das realidades dos territórios. A partir da prática dialógica em e para além da sala de aula, partimos dos mais diversos temas inspiradores para sistematizar, problematizar e expandir a compreensão das realidades locais e do mundo, utilizando a alimentação como trama geradora das questões sociais e culturais. O TCA é um potente instrumento para dar significado ao protagonismo dos estudantes e aprofundar os campos das práticas alimentares e da EAN.

Os objetivos de aprendizagem do “Currículo da Cidade” dialogam com as problemáticas da formação e do cotidiano dos diferentes modelos coexistentes de sociedade, considerando os desdobramentos entre passado e presente, os conceitos históricos e geográficos, as diferentes linguagens e interpretações dos sujeitos e fenômenos naturais e sociais, suas culturas e peculiaridades, entre rupturas e permanências ao longo do tempo.

A alimentação sempre permeou todas essas experiências e é um elemento de identidade que atribui significados a essa prática social e simbólica. Portanto, a proposta de trabalhar temas relacionados à EAN nessa área está imbricada com a valorização da cultura alimentar de cada território, as identidades historicamente construídas, a disponibilidade de acesso aos recursos materiais, as diversidades socioeconômicas e o contexto espacial e cultural em que estão inseridos os adolescentes da RME/SP. Nesse escopo, os conteúdos de sustentabilidade social, ambiental e econômica, a consideração das culturas alimentares locais e a legitimidade da alimentação brasileira e paulistana e suas influências de intercâmbio cultural ganham corpo e podem ser potentes instrumentos para pensar as ações e a responsabilidade dos estudantes perante o mundo, como exercício de cidadania e compreensão de seu papel enquanto sujeitos históricos inseridos nessa complexa realidade.

Os conhecimentos são construídos por meio de metodologias para a investigação da vida em sociedade e da natureza e causam impactos diretos na saúde, no bem-estar e no desenvolvimento sustentável das cadeias produtivas. As habilidades científicas desencadeiam reflexões críticas sobre os modos de viver compreendidos pelos objetivos de desenvolvimento sustentável e para as metas da Agenda 2030.

A compreensão e a caracterização dos recursos naturais e o reconhecimento da sua importância para os seres vivos se relaciona diretamente ao estudo da alimentação como necessidade vital dos indivíduos e desenvolvimento humano, e o que se pretende qualificar, a partir dessa premissa, é a associação com os diferentes hábitos alimentares e a diversidade cultural presente na vida dos estudantes.



Os projetos em que os estudantes descubram a partir de seu raciocínio e investigação como funcionam os eventos da natureza e como podem intervir positivamente nos sistemas relacionados à alimentação e às fontes de energia, à coleta de dados sobre a saúde da comunidade escolar, aos impactos ambientais e à formulação de políticas públicas a partir desses conceitos.

A compreensão sobre alimentação saudável, a partir da ótica do estudante, deve ser abordada como um recurso importante não só para problematizar a relação entre nutrição e distribuição dos nutrientes nos organismos vivos, mas também considerar o acesso permanente em quantidades adequadas, o respeito às características individuais, coletivas e culturais, de gênero e etnia, preferências pessoais e a produção de sistemas de alimentação ambientalmente sustentáveis (Brasil, 2007). As hortas pedagógicas nas UEs são um exemplo de como intensificar ações que consistem na associação entre diversos mecanismos de atuação sugeridos pelo “Marco”. A qualificação de soluções construídas pelos próprios estudantes para a utilização do espaço, a instalação das hortas e o plantio, o reconhecimento de diferentes alimentos que podem ser cultivados, o debate ecológico, a emancipação e a autonomia proporcionadas pela prática integram um conjunto de possibilidades.

Assim como nas demais áreas de conhecimento, a EAN pode subsidiar o TCA como importante ferramenta de autoria, para que os estudantes investiguem os fenômenos estudados em sala de aula, relacionando-os com outros saberes.

Os pilares da EAN têm potencial interdisciplinar, que podem despertar a curiosidade dos estudantes para abordar as questões ambientais, a obesidade, a cobertura e o acesso ao saneamento básico, o abastecimento de água, a limpeza urbana, o autocuidado com o corpo, o descarte de resíduos sólidos, o desperdício de alimentos, entre outros diversos temas sugeridos pelos estudantes e mediados pelos educadores.

A linguagem verbal e matemática são ferramentas que consolidam dados e concepções tanto científicas quanto interpretativas, ampliam o repertório de conhecimentos e resolução de problemas, além de produzirem sentidos para tarefas investigativas.

Algumas possibilidades metodológicas são o incentivo aos debates e à ampliação cognitiva e argumentativa dos estudantes com os temas de EAN, para que sejam instigados a pensar os sentidos dos diálogos discursivos de maneira a desenvolver “valores sociais, emocionais, estéticos, éticos e científicos” (São Paulo, 2019, p.63).

Atuar no mundo por meio das linguagens diversas e corporais significa colocar os estudantes diante de questionamentos importantes para a consciência de suas imagens corporais, dos usos sociais das narrativas e dos discursos acerca dos temas produzidos no mundo com diferentes intencionalidades.



Alguns exemplos de práticas podem incluir o estabelecimento do conhecimento corporal, da problematização do reconhecimento de que a promoção da saúde passa pela compreensão prévia das condições individuais dentro de um coletivo e, portanto, não são escolhas apenas nutricionais.

Diante desse contexto, as linguagens e a matemática podem reforçar e reconhecer, na diversidade, as viabilidades de trabalho com os diversos campos de saberes, com foco na promoção do autocuidado, na geração da autonomia e nas abordagens intersetoriais.

As atividades de sala de leitura e os projetos desenvolvidos nas UEs podem subsidiar o trabalho com a EAN, à medida que se debruçam sobre as diferentes linguagens. No Ciclo Autoral, os estudantes podem ser estimulados a distinguir as informações e os fatos das opiniões relativas a eles, analisar as implicações midiáticas das diversas publicações relacionadas à EAN, mapear e investigar os problemas de acordo com seus interesses.

A organização de intervenções artísticas pode acrescentar ricas camadas a essas atividades, por exemplo, a organização de saraus, apresentações de canto, dança e comidas típicas, instalações, leituras dirigidas, produção de vídeos e podcasts e a exposição de materiais das artes plásticas, todos produzidos pelos estudantes. No processo de apropriação dos temas, as expressões artísticas são indicadores dos sentimentos e experimentações dos estudantes e do que eles pensam sobre a EAN.

Como já mencionado acima, queremos mais uma vez salientar a dimensão que adquire o TCA ante as possibilidades de trabalho com a EAN. Os projetos podem envolver os estudantes em estudos de caso e resolução de problemas. Para isso, podem ser utilizadas as linguagens, a argumentação e a matemática para ler, calcular, intervir, produzir, propor ações e soluções para o pensar e fazer EAN.




EMEF Padre Antonio Vieira

Foto: Daniel Cunha - Acervo MEM | Multimídias | SME



Destacamos alguns dos objetivos de aprendizagem e desenvolvimento do Ciclo Autoral (Quadro 12) explicitamente relacionados aos “Princípios do Marco”.

**Quadro 12 – Objetivos de Aprendizagem e Desenvolvimento do Ciclo Autoral explicitamente relacionados aos princípios do “Marco”**

Autoral	
(EF07M39) (EF08M39) Investigar algumas características do trabalho científico, em situações reais, como a identificação de um tema relevante para ser investigado e organizar questões de pesquisa sobre esse tema.	
(EF09M36) Desenvolver um projeto que envolva o impacto social e econômico relativo às mudanças climáticas, relacionando-o com a Matemática.	
(EFCAUTLP10) Qualificar as fontes de informação a partir de alguns critérios, tais como: confiabilidade, precisão, atualidade, relevância e abrangência.	
(EFCAUTLP43) Frequentar ambientes virtuais relacionados aos diferentes temas curriculares, para tirar dúvidas, atualizar-se, divulgar informações, qualificando as fontes de consulta a partir de critérios como: precisão, atualidade, relevância e abrangência de modo a reconhecer quais são confiáveis ou não.	
(EF07LP20) Entrevistar – gravando um vídeo/áudio – uma personalidade de relevância de uma área selecionada, pesquisando previamente a vida do entrevistado e selecionando aspectos que possam interessar ao interlocutor, relacionando questões que podem ser feitas tanto para atender aos interesses do interlocutor, quanto para ampliar o conhecimento da classe sobre o autor e sua obra, para em seguida disponibilizar o vídeo em um blog temático da classe.	
(EF08LP08) Comparar textos publicitários relativos ao consumo do mesmo produto e/ou serviço para identificar as diferenças e semelhanças entre as estratégias e recursos de convencimento do interlocutor empregados no texto, a partir das marcas linguísticas apresentadas (verbos no imperativo, presença de imagens, música, entre outros), considerando a multimodalidade típica dos gêneros em questão, para posicionar-se criticamente diante de tais estratégias e recursos e reconhecer os valores por eles veiculados no texto.	 
(EF08LP20) Participar da definição coletiva de uma questão polêmica a ser debatida na classe: uma questão de relevância social como as questões de gênero, as relações étnicoraciais, o uso desregrado dos recursos naturais, a situação do planeta e as implicações para a humanidade.	        





<p>(EF09LP15) Participar de assembleias escolares – de classe, de ciclo ou da escola –, discutindo questões relativas ao cotidiano escolar, à convivência em classe e a temas controversos da atualidade, em especial os mais diretamente relacionados com questões da puberdade e adolescência, ouvindo as opiniões alheias, emitindo as suas próprias opiniões, considerando as já apresentadas e elaborando sínteses parciais e coletivas dos temas debatidos. Com participação autônoma.</p>	
<p>(EF07H07) Conhecer e refletir sobre a diversidade das populações africanas trazidas ao Brasil e a disseminação de suas referências culturais na vida brasileira.</p>	
<p>(EF09H01) Identificar as dimensões capitalistas nas relações sociais cotidianas atuais: mercado, consumo, investimentos e comércio internacional.</p>	
<p>(EF07G01) Analisar as diversidades existentes na Cidade de São Paulo e os sujeitos na formação do território brasileiro, respeitando o direito e a cultura dos povos.</p>	
<p>(EF07G15) Identificar os espaços de produção agropecuária no território brasileiro.</p>	
<p>(EF08C12) Elaborar questões para investigar os fatores que têm causado o aumento da temperatura global no último século, relacionando-os a padrões de variação climática da história geológica da Terra.</p>	
<p>(EF08C22) Coletar e interpretar dados sobre condições de saúde da comunidade, cidade ou estado, por meio da análise e comparação de indicadores de saúde e de resultados de políticas públicas.</p>	
<p>(EF09A23) Criar e apresentar cenas, performances, esquetes e improvisações que problematizem situações vividas ou conhecidas.</p>	
<p>(EF07EF29) Posicionar-se criticamente com relação à imposição de padrões corporais e gestuais pela mídia ou por outros meios.</p>	
<p>(EF08EF15) (EF09EF20) Discutir as transformações históricas dos padrões de desempenho, saúde e beleza, considerando a forma como são apresentados nos diferentes meios (científico, midiático etc.).</p>	
<p>(EF08EF27) Analisar criticamente fenômenos como bulimia, anorexia, vigorexia e o discurso estabelecido sobre a corporeidade.</p>	
<p>(EF09LI07) Identificar e compreender recursos de persuasão (escolha e jogo de palavras, uso de cores, de imagens e tamanho de letras) utilizados nos textos publicitários e de propaganda em Língua Inglesa como elementos de de persuasão.</p>	
<p>(EF09LI20) Analisar a importância da Língua Inglesa para o desenvolvimento das ciências (produção, divulgação e discussão de novos conhecimentos), da economia e da política no cenário mundial.</p>	



## Ensino Médio

*“Sendo o comer um ato cultural tão profundo e carregado de significados, é importante que a lógica pedagógica da alimentação da escola vá ao encontro dos significados que os próprios estudantes aportam sobre a escola e o comer.”*

*(Djalma Francisco Costa Lisboa de Freitas)*

As especificidades do Ensino Médio, à luz da legislação federal vigente, passaram por transformações importantes que se efetivaram no município no ano de 2020, com as publicações voltadas a essa etapa do ensino. A partir dessas novas configurações, em diálogos que ocorrem desde meados de 2015, a RME/SP abriu caminhos para pensar e elaborar os documentos do “Currículo da Cidade” para essa etapa da vida dos estudantes. O presente documento pretende incorporar essa discussão e ampliar seus sentidos a partir do incentivo à prática de EAN nas UEs do Município de São Paulo que oferecem o Ensino Médio.

O Currículo e as orientações pedagógicas são documentos vivos construídos diariamente nas UEs com a colaboração de educadores, gestores e estudantes. Os jovens têm papel central neste movimento mediado a partir das diretrizes e do Plano Municipal de Educação da SME.

O conceito e o tema das juventudes adotados nessa perspectiva consideram que adolescentes e jovens são protagonistas da sociedade contemporânea e de suas realidades. Eles estão pautados pela lógica complexa e veloz que urge nas relações sociais, de trabalho, de participação efetiva, de escolhas conscientes, de vida e coletividade:

Por ser uma construção sócio-histórico-cultural, sujeita a mudanças no tempo e no contexto, cada vez mais o termo “Juventudes” tem sido utilizado com o objetivo de representar a diversidade do público juvenil em suas múltiplas dimensões pessoais, psíquicas, sociais, culturais, étnico-raciais, políticas e econômicas. Com o propósito de incluir os jovens como sujeitos políticos, capazes de influenciar os rumos da sociedade, o Estatuto da Juventude propõe, entre outros princípios, a promoção da autonomia e da emancipação, a valorização e a promoção da participação social e política destes jovens, de forma direta e por meio de suas representações (São Paulo, 2021, p.13).

A promoção da autonomia e atuação dos estudantes nos processos de planejamento e práticas de EAN visa transformar o ato de comer em um ato político em todos os seus aspectos, desde a escolha dos alimentos até a promoção da sustentabilidade, que colaborem para vidas saudáveis e a manutenção do equilíbrio do planeta. Portanto, evidenciar a EAN no Currículo do Ensino Médio é necessário para os jovens desenvolverem os saberes e as práticas alimentares que irão acompanhá-los ao longo de suas vidas, contribuindo para a formação de cidadãos conscientes, responsáveis e saudáveis.



A EAN no Ensino Médio também leva em consideração as características multi-culturais de nossos jovens, por exemplo, seus recortes de gênero, etnia, classe social e outros aspectos sociológicos e culturais. Ao considerar que as experiências da juventude são particulares, não podemos nos esquecer que suas vivências escolares são compartilhadas com outros atores, que constroem juntos sua significação e seu modo de compreender e intervir no mundo.

Logo, respeitar a diversidade, particularidades e os anseios dos adolescentes e jovens são ponto de partida importante para iniciar o processo de identificação com os estudantes a fim de problematizar a alimentação adequada e saudável.

Assim como em outras etapas de ensino, somos orientados pela Matriz de Saberes e temos como eixos e organizadores os Objetivos Curriculares das áreas de conhecimento que compõem os Objetivos de Aprendizagem e Desenvolvimento. Os eixos podem ser trabalhados, em cada componente ou no PPP, como balizadores das propostas de EAN.

Estas Orientações compõem o “Currículo da Cidade – Ensino Médio”, quando o conhecimento é concebido a partir da relação entre sujeito e objeto:

O sujeito é o ser humano cognoscente, aquele que deseja conhecer [...] já o objeto é a realidade ou as coisas, fatos, fenômenos e processos que coexistem com o sujeito. O próprio ser humano também pode ser objeto do conhecimento. No entanto, o ser humano e a realidade só se tornam objeto de conhecimento perante um sujeito que queira conhecê-los (SÃO PAULO, 2021, p.36).

Partindo dessas premissas, mas não se restringindo apenas ao conhecimento teórico, a EAN também deve impulsionar os estudantes a se tornarem agentes ativos para promoção da saúde, tanto em suas vidas pessoais quanto na sociedade como um todo. O objeto dos conhecimentos e fenômenos verificados pelas práticas alimentares se fundem aos sujeitos, que se aprofundam no entendimento da lógica de qual o caminho que o alimento percorre para chegar à mesa, como é escolhido e quais são as populações que possuem o acesso a esses alimentos, bem como suas limitações acerca do consumo e de seu poder de escolha.

Além disso, o espaço escolar nessa fase da vida é potente para revelar a cultura juvenil, receptiva à construção de currículos que atendam às demandas constantes de espaços que acolham os jovens, que os escutem e que efetivem e reconheçam seus direitos. Ao se atentarem a esses espaços de coletividade na Unidade Educacional, lado a lado com a transformação pelas artes, música, estilos de roupa, interesses e vivências dos jovens está a EAN, com potencial de transformação e do mundo.



EMEFM Darcy Ribeiro

Em todas as áreas de conhecimento, os educadores têm à mão temas que estão interligados e comprometidos com a Agenda 2030 e os ODS. A Matriz de Saberes está em consonância com o “Marco”, pois contempla Princípios Éticos, Políticos e Estéticos, que culminam no exercício da cidadania responsável e propõem a construção de uma sociedade mais justa, democrática e solidária.

As Unidades de Curso de Aprofundamento, que têm como referência os Itinerários Formativos da BNCC, são ferramentas que podem auxiliar adolescentes e jovens no dinamismo da sociedade e na proposição de soluções dos principais problemas relacionados à alimentação. Tais unidades englobam temáticas intrinsecamente relacionadas à EAN.

O “Marco” ressalta o fortalecimento da comunicação como importante instrumento para o alcance de resultados reais e a efetivação das ações que pretendemos implementar. Para o Ensino Médio, as mediações intensificam a escuta ativa dos estudantes, como exercício de reconhecimento de seus saberes e práticas, formação de vínculos consistentes e agires coletivos para promoção da alimentação adequada e saudável.

Estas Orientações e o “Currículo da Cidade: Ensino Médio” oferecem a possibilidade de ampliação e adensamento dos objetos de conhecimento em cada componente curricular, considerando objetivos de aprendizagem que preparem os estudantes para a sua participação na vida pública, no mundo do trabalho e no gerenciamento da vida,



sempre com o pressuposto de que a articulação de conhecimentos em EAN traz repertórios para atuação, escolhas e decisões para o bem coletivo.

Contudo, não basta apenas discutir tais aspectos, é necessário oferecer e desenvolver as possibilidades de participação dos adolescentes e jovens nas esferas que incluem o acesso ao trabalho digno, redução da pobreza e da fome, condições de desenvolvimento pessoal e psíquico e o planejamento de suas vidas futuras. Tudo isso perpassa a construção de ambientes que propiciem a concretização e a instrumentalização das condições básicas para a promoção da EAN.

Abordar a EAN pode aguçar o pensamento crítico sobre o impacto ambiental e o direito à terra, uma vez que os estudantes são levados a refletir sobre o papel da cultura alimentar e suas relações sociais, sobre o patrimônio imaterial que devemos preservar e fomentar, principalmente no que diz respeito às culturas afro-brasileiras, indígenas e migrantes.

Práticas variadas podem ser implementadas nesse sentido, contribuindo com a dimensão da comensalidade, tempo para o envolvimento com o processo de alimentação, a cultura alimentar, os recursos naturais e econômicos, a distribuição desses recursos, os impactos de nossas escolhas na saúde, entre outros fatores.

Para consolidar uma pedagogia voltada às juventudes reconhecendo o papel da EAN, é preciso considerar todos esses componentes construídos historicamente em tempos e espaços diversos. É um exercício constante e desafiador aos educadores e estudantes relacionar elementos de suas vidas à problemática da EAN.

As estratégias e experiências devem ser planejadas em conjunto com os estudantes, bem como os temas geradores de diálogo devem ser problematizados a partir das suas sugestões e interesses. As escolhas alimentares são carregadas de sentidos implícitos, e os estudantes vivem dilemas alimentares em meio a sua realidade social. A forma como os estudantes pensam, sentem e vivem a alimentação é o direcionador das práticas de EAN.

A importância de promover práticas de EAN nessa faixa etária oportuniza o pensamento crítico e a capacidade de emancipação perante os desafios dessa temática ao longo de sua trajetória de vida. É pensar que a raiz da insegurança alimentar e nutricional está nas desigualdades sociais e que nossos estudantes estão imersos nessas condições de vida dentro de suas territorialidades e, dentro dessa lógica, podem agir e promover condições ao enfrentamento dessa realidade.

A mobilização e a força dos jovens constituem possibilidades de práticas de EAN. Em uma escuta acolhedora dos educadores para com os jovens, surgirão caminhos propostos em cada território. O desenvolvimento de hortas pedagógicas e/ou comunitárias e o contato com a terra, assim como em outras fases da vida, podem ser um potente impulsionador para a orientação de estudos, apreensão de sentidos e atuação no campo social.



Temas como o acesso à terra e à comida de verdade nos espaços urbanos também indicam preocupações pertinentes ao nosso tempo, como a agricultura sustentável de base agroecológica, o cultivo de alimentos orgânicos, as repercussões no sistema moderno de agricultura e a diminuição dos impactos ambientais causados pelos ritmos de vida que nos são impostos. Para além da alimentação, somente como forma de nutrir-se, os estudantes podem deparar-se com as atuais discussões sobre a manutenção da vida do planeta, e não só do comer pautado na dimensão biológica.

Considerando as múltiplas dimensões do ato de comer e por meio de metodologias ativas, oficinas pedagógicas, reflexão e práxis, aprofundam-se o pensamento e a criticidade, além de despertar o interesse dos estudantes para as questões ambientais e humanas. A partir das práticas de EAN é possível mediar a realidade e promover a reflexão, sem receitas prontas ou respostas imediatas para problemas complexos.

Além da valorização da cultura alimentar local, pode-se motivar os adolescentes e jovens a pesquisar e aprofundar suas compreensões de que a população paulistana e brasileira está diante do desafio de incentivar quem efetivamente produz a comida: os indígenas, a população ribeirinha, os quilombolas, agricultores familiares, entre outros, que promovem a preservação ambiental e a Segurança Alimentar e Nutricional. O transporte, o processamento dos alimentos, o fomento à modernização da agricultura e à promoção da vida saudável são intrínsecos à Agenda 2030 e aos 5Ps que estão presentes no caminhar desses adolescentes e jovens, diante do Currículo como instrumento dessas questões contemporâneas.

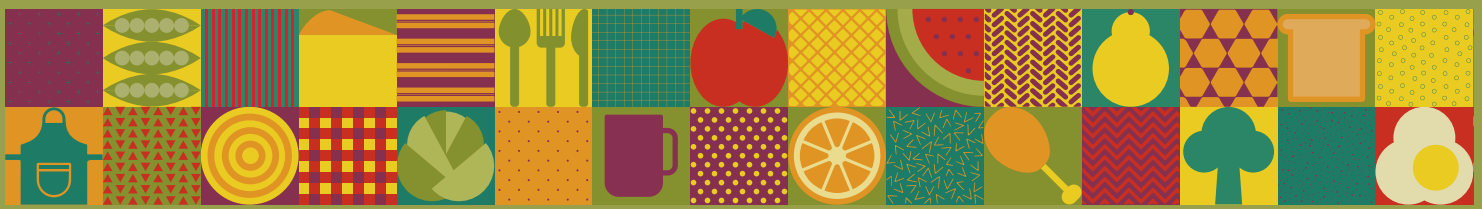
Os educadores do Ensino Médio precisam tematizar questões relacionadas às dietas restritivas e aos transtornos alimentares, considerando o efeito das redes sociais e suas repercussões nas práticas alimentares dos estudantes, oferecendo informações sobre os riscos e a importância da adoção de uma relação saudável com a comida. Os fatores culturais relacionam-se com as práticas alimentares dos jovens, e sabemos que a dedicação de tempo, recurso cada vez mais escasso em nossa sociedade, o preparo de cada refeição e as práticas de comensalidade, muitas vezes, dão lugar à praticidade dos produtos ultraprocessados, cada vez mais presentes em nossa alimentação. Abordar essas dificuldades durante o ato de se alimentar pode ser produtivo, na medida em que os estudantes ganham consciência crítica da importância dessa prática. Dessa forma, por meio destas temáticas, ampliamos o grau de autonomia dos estudantes, favorecendo maior reflexividade crítica, afinal não existe autonomia sem conhecimento.

O pertencimento a determinados grupos e papéis sociais traz à tona o determinante fator coletivo em que está inserida a EAN como prática social. A preparação coletiva dos alimentos e o prazer de comer em grupo questiona a marcante individualidade de nossos tempos e retoma a dimensão cultural em que a juventude está inserida. Essas e outras reflexões propostas pelos estudantes poderão orientar o trajeto para a EAN durante essa etapa de vida.



**Quadro 13 – Objetivos de Aprendizagem e Desenvolvimento do Ensino Médio explicitamente relacionados aos princípios do “Marco”**

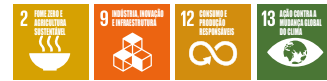
Ensino Médio	
(EM03G02) Compreender o papel das mídias e dos instrumentos informacionais para a produção de hábitos cotidianos de consumo e circulação, assim como para a leitura política da Cidade de São Paulo, do Brasil e do mundo.	 
(EM02I02) Reconhecer o assunto geral e informações específicas na escuta de textos orais/ multimodais (por exemplo, campanhas institucionais, programas e postagens voltadas para a saúde mental, educação alimentar e/ou orientação sexual), em podcasts especializados na área de saúde e bem-estar dos jovens, para relacioná-los a suas experiências e vivências e avaliar, de modo crítico e de acordo com suas crenças e valores, o que consideram pertinente para si e sua cultura familiar.	  
(EM02I05) Produzir textos multimodais para campanhas de fomento à saúde e bem-estar dos jovens da comunidade local (anúncios, folhetos digitais, infográficos, por exemplo) para inserção e compartilhamento de informações em canais de comunicação internacionais e/ou instituições/organizações voltadas para os jovens.	 
(EM01E24) Produzir textos orais, escritos e multimodais que representem interações, presenciais ou virtuais, nas quais o objetivo seja identificar e descrever as partes do corpo e as sensações físicas e psíquicas, privilegiando modos de promover o autoconhecimento e o autocuidado, a saúde e o bem-estar, contribuindo também para a relativização de estereótipos e preconceitos vinculados à aparência ou à condição física.	 
(EM01I14) Sintetizar informações em reportagens jornalísticas em língua inglesa, de diferentes áreas (tecnologia, ciências, saúde e comportamento, economia, entre outros), para compartilhar com os colegas e definir um tema sobre o qual desejam aprofundar o conhecimento, realizando uma pesquisa bibliográfica de fontes variadas.	 
(EM01I26) Compreender textos orais/multimodais em língua inglesa que tenham por objetivo veicular campanhas para jovens sobre saúde (física e mental), bem-estar e a inclusão da pessoa com deficiência para conscientizar os estudantes sobre a importância do autocuidado e a valorização do bem-estar de todos.	  
(EM01Q04) Identificar a composição da matéria por meio da análise de rótulos de alimentos, observando a diversidade de componentes e suas concentrações a partir das diferentes unidades de medidas.	   



(EM01Q20) Investigar uma cadeia produtiva relacionada à transformação da matéria - insumos agrícolas, alimentos, construção civil, entre outros – e relacioná-la à produção e ao consumo de materiais e resíduos.



(EM03Q07) Investigar problemas de interesse e relevância social e ambiental relativos à produção de alimentos em escala agrícola e industrial em diferentes fontes de informação e reportá-los na forma de divulgação científica.



(EM01B10) Utilizar conhecimentos sobre as demandas dos seres vivos quanto a materiais e energia para equacionar problemas envolvidos na manutenção da vida, saúde e bem-estar dos seres humanos.



(EM01B16) Investigar o efeito de políticas públicas (segurança alimentar, distribuição de energia elétrica, saneamento, cobertura vacinal, atendimento à saúde etc.) na promoção da qualidade de vida e da saúde da população e comunicar seus resultados na forma de divulgação científica.



### Unidade de Percurso de Aprofundamento

- Ciências Humanas e Sociais Aplicadas - Percurso VII – Meio ambiente, vulnerabilidade e riscos socioambientais - OAD: Analisar, com o uso de mapas, tabelas e organogramas, os padrões de produção alimentar, distribuição e consumo da produção, elaborando argumentos que identifiquem a distribuição da fome e da miséria no Estado de São Paulo. ODS: 2,6, 15 E 16.
- Ciências Humanas e Sociais Aplicadas - Percurso VIII – Juventudes e direito à cidade. OAD: Analisar criticamente as zonas de vulnerabilidade ambiental na Cidade de São Paulo com foco nas condições de moradia, saneamento básico e saúde da população. ODS 1,4,5,10,11 E 16.
- Ciências da Natureza e Suas Tecnologias - Percurso III – Limites e possibilidades da vida humana fora da Terra.OAD: Planejar e conduzir experimentos, reais ou virtuais, sobre produção de alimentos, abrigos e vestimentas simulando ambientes extraterrestres (variação no padrão de iluminação, temperatura, composição atmosférica etc.). ODS 4 E 11.
- Ciências da Natureza e Suas Tecnologias - Percurso VII – Relações entre Higiene e a propagação de microrganismos. OAD: Relacionar a proliferação de microrganismos com parâmetros físicos e químicos (temperatura, pH, presença de alimento e água etc.). ODS 3 E 4.





## Educação de Jovens e Adultos

A inclusão da EAN como parte do currículo escolar é fundamental para todos os estudantes, incluindo aqueles que fazem parte da Educação de Jovens e Adultos - EJA, pois a EAN visa contribuir para a formação de indivíduos conscientes para tomar decisões responsáveis em relação à alimentação e à saúde.

Ao considerarmos o perfil dos estudantes da EJA na RME/SP, para desenvolvermos práticas de EAN de modo que seja bem-sucedida, requer formação adequada, esforços colaborativos e adaptação às necessidades específicas dos jovens, adultos e pessoas idosas. É uma modalidade que tem um público diversificado, em termos de idade, gênero e contexto socioeconômico, e com saberes acumulados. Na EJA, há pessoas com idade superior a 15 anos e que não concluíram ou não tiveram acesso ao ensino regular. Estes estudantes estão em busca de garantia de um direito inalienável que é a educação, podendo dar prosseguimento ao seu percurso escolar e, assim,

- aprofundar seu conhecimento sobre mundo,
- construir novas interações sociais,
- promover empoderamento e emancipação intelectual,
- enfrentar os dilemas contemporâneos,
- buscar melhores condições de trabalho.

Atualmente, na RME/SP, oferecemos cinco formas de atendimento:

- EJA – Regular: Ensino Fundamental;
- EJA Modular - flexibilidade para os estudantes;
- MOVA – SP – Movimento de Alfabetização - atendimento em entidades conveniadas;
- CIEJA – Centro Integrado de Educação de Jovens e Adultos;
- CMCT – Centro Municipal de Capacitação e Treinamento (São Paulo, 2024).

Para realização de práticas de EAN na EJA é relevante considerarmos que se trata de um público que apresenta suas especificidades e diversidades e que, na perspectiva da educação ao longo da vida, requer uma abordagem mais próxima e adequada à sua realidade, ou seja, uma aprendizagem que envolva a construção de conhecimentos a partir do acúmulo de saberes e experiências que trazem ao longo da vida.



Assim sendo, é de extrema relevância que o Currículo da EJA, assim como os demais Currículos da Cidade de São Paulo, corrobore para que os estudantes possam fazer uso crítico e criativo dos saberes construídos, bem como refletir sobre os apelos consumistas da sociedade contemporânea, os riscos da devastação ambiental e naturalização dos problemas sociais, humanos, afetivos e emocionais (São Paulo, 2019a, p. 37).

As narrativas e as orientações pedagógicas dialogam com a dinâmica e os dilemas da sociedade contemporânea; elas se entrelaçam e permeiam temáticas que possibilitam o avanço das discussões sobre os desafios encontrados e que possibilitam compreender o contexto e as experiências de vida desses estudantes. E, numa perspectiva transversal, considerar a temática da EAN no currículo como orientadora das práticas escolares é reconhecer que comer vai além da nutrição, pois o que e como comemos expressa marcas culturais, sociais e afetivas dos indivíduos e das comunidades.



Foto: Adriana Caminiti - Acevo MEM | Multimídios | SME

EMEF Marechal Eurico Gaspar Dutra



Abordar a EAN na EJA é contribuir para uma formação integral, voltada para equidade e inclusão de todos os jovens, adultos e pessoas idosas. É propor uma prática pedagógica que estimule o pensamento crítico e autônomo quanto ao consumo de alimentos, seus valores culturais e sociais e às necessidades específicas desta fase da vida. O conhecimento e as experiências adquiridas ao longo do tempo moldam nossa compreensão do mundo e influenciam nossas escolhas e possibilidades.

Nesse sentido, garantir que todos desenvolvam saberes necessários para promoção de uma EAN de qualidade e integrar os princípios da EAN no currículo e nas atividades escolares é fundamental para formar cidadãos conscientes, críticos e comprometidos com o bem-estar individual e coletivo. Isso inclui desenvolver metodologias e práticas que contribuam para o alcance das metas dos ODS no sentido de construir um mundo mais sustentável, promovendo a inclusão e reduzindo a desigualdade social e educacional.

Contextualizar a temática alimentar e nutricional, que leva em consideração as especificidades e diversidades dos estudantes, favorece o diálogo e permite que os sujeitos aprendentes desenvolvam uma concepção da alimentação e nutrição que são fundamentais para a promoção de práticas alimentares saudáveis. A prática pedagógica promove uma visão ampliada da alimentação, quando considera o ser humano como um todo e integra aspectos físicos, emocionais, sociais e culturais relacionados ao comer.

### **Educação baseada no poder da participação popular**

*A Educação Popular constitui-se de um grande conjunto de teorias e de práticas que têm em comum, nas diversas partes do mundo, o compromisso com os mais pobres, com a emancipação humana.*

*(Coleção Direitos Humanos e Cidadania)*

A EJA e a educação popular por meio da EAN se fortalecem, abrangem pessoas com diferentes trajetórias de vida, experiências culturais, níveis de escolaridade e idades, valorizam os saberes prévios e as realidades culturais, para construção coletiva de novos conhecimentos. Seu principal objetivo é servir como instrumento acessível de emancipação, construção e multiplicação de conhecimentos, saberes e fazeres, visando a uma sociedade mais justa e democrática.



As abordagens educativas e pedagógicas adotadas em EAN devem privilegiar os processos ativos, que incorporem os conhecimentos e práticas populares, contextualizados nas realidades dos indivíduos, suas famílias e grupos e que possibilitem a integração permanente entre a teoria e a prática (Brasil, 2012, p.27).

A EAN, por meio da educação popular, considera a diversidade de contextos dos estudantes adultos e pessoas idosas, desperta os sujeitos para tomadas de decisões para uma alimentação adequada e saudável.

Convidamos os educadores a pensarem o currículo da EJA por meio da EAN e aprofundarem as temáticas que são relevantes para os jovens e adultos e pessoas idosas. Por exemplo:

- Compreender as perspectivas históricas (colonialidade e colonialismo e suas relações com a alimentação e cultura);
- Dimensão da interculturalidade: a experiência de vários povos do mundo que se encontram nas UEs e carregam consigo as suas tradições e práticas alimentares;
- Relação das pessoas com o espaço geográfico e com os espaços comestíveis da cidade;
- Os dramas alimentares sociais em áreas vulneráveis;
- Aprofundar sobre as desigualdades contemplando a temática da alimentação;
- A comida, suas linguagens e códigos e artefatos, modos e ingredientes como patrimônio cultural imaterial;
- Multiculturalismo alimentar e a expressão por meio das artes;
- As diferentes linguagens das artes e as relações possíveis com a EAN;
- Cultura alimentar digital e as influências nas formas das pessoas agirem em saúde;
- Processos de comunicação em alimentação e as oportunidades para explorar a leitura, a escrita, a oralidade, a escuta etc.;
- A compreensão e a prática da matemática por meio da EAN.



**Quadro 14 – Objetivos de Aprendizagem e Desenvolvimento da EJA explicitamente relacionados aos princípios do “Marco”**

Etapa da Alfabetização	
(EFEJAEAC11) Valorizar cuidados com o corpo, reconhecendo como as questões de higiene interferem na saúde e na sociabilização das comunidades nas quais os indivíduos estão inseridos.	 
(EFEJAEAC12) Reconhecer e comunicar, oralmente, sinais vitais no próprio corpo, como batimentos cardíacos, respiração e temperatura, identificando alterações de alguns sinais e relacionando-os à saúde.	 
(EFEJAEAC14) Ampliar os conhecimentos referentes a hábitos alimentares numa visão multicultural.	 
Etapa Básica	
(EFEJAEBC05) Investigar as transformações de energia presentes no cotidiano, relacionando a alimentação à obtenção de energia nos seres vivos.	 
(EFEJAEBC13) Valorizar a leitura de rótulos de alimentos para identificar prazo de validade e índice nutricional, ampliando a competência leitora e contribuindo para escolhas alimentares conscientes.	  
(EFEJAEBC17) Compreender e debater sobre a importância dos microrganismos para os seres humanos, visando à manutenção da saúde.	
(EFEJAEBH11) Analisar e compreender os interesses e impactos do agronegócio no uso desenfreado de agrotóxicos e na produção de alimentos transgênicos.	           



### Etapa Complementar

(EFEJAECC09) Analisar e propor diferentes dietas, considerando valores nutricionais dos alimentos e aspectos socioculturais presentes na alimentação humana.



(EFEJAECC01) Relacionar transferência de energia e ciclo de matéria a diferentes processos metabólicos (alimentação, fotossíntese, respiração e decomposição), utilizando diferentes representações para descrever tais relações.



(EFEJAECC10) Conhecer os diferentes distúrbios alimentares como atitudes de risco que levam ao comprometimento da saúde física e psíquica, superando estereótipos sociais.



(EFEJAECC11) Utilizar conhecimentos científicos para identificar maneiras de monitorar e minimizar impactos humanos no ambiente, quanto à produção de alimentos, ao uso de agrotóxicos e ao descarte dos resíduos alimentares.



(EFEJAECC27) Compreender a inter-relação resultante dos aspectos socioambientais (aspectos ambientais, habitacionais, urbanos, sanitários e econômicos) para a promoção da qualidade de vida e saúde.



(EFEJAECL105) Investigar as preferências e gostos dos colegas relativos a hobbies, lazer, alimentação e cultura (por exemplo, na música, esportes, cinema).



(EFEJAECL123) Usar expressões para indicar gostos/preferências (I like/I don't like, I hate/I love, dentre outras) relativos a: alimentação, esportes e outros temas familiares.



### Etapa Final

(EFEJAEFC02) Diagnosticar situações do cotidiano em que ocorrem desperdícios de energia ou matéria, avaliando argumentos pró e contra o uso de determinadas tecnologias relacionadas à saúde, à moradia, ao transporte, à agricultura e ao desenvolvimento humano. Propor formas de minimizá-las.



(EFEJAEFH6) Compreender os movimentos sociais contemporâneos e a luta por direitos sociais e políticos no Brasil desde finais do século XIX até a atualidade, por exemplo, lutas por educação, moradia, terra, saúde e mobilidade.





## Educador(a),

### Sugestão para ação:

- Fazer uso de recursos educacionais problematizadores e ativos que favoreçam o diálogo com indivíduos e grupos populacionais na perspectiva da segurança alimentar e nutricional.
- Promover debates e práticas relacionadas à alimentação adequada e saudável referenciadas nos guias alimentares.





## PRÁTICA INSPIRADORA

### Relato da Unidade Educacional

**EMEF Altino Arantes**

**Projeto “Comida de verdade: saúde e consciência se põem à mesa!”**

Esse projeto tem interface com os Objetivos de Desenvolvimento Sustentável - ODS, especialmente relacionado aos objetivos 2 – Fome Zero e Agricultura Sustentável, 3 – Saúde e Bem-Estar 4 – Educação de Qualidade, 10 - Redução das Desigualdades e 17 – Parcerias e Meios de Implementação.

O ponto de partida do projeto foi a situação de insegurança alimentar e a não conscientização dos estudantes sobre alimentação adequada e saudável por meio da observação de ações no contexto da pandemia de Covid-19, como:

- Resistência e desprezo dos estudantes a frutas e verduras presentes na cesta saudável;
- Substituição da alimentação escolar por lanches ultraprocessados trazidos de casa;
- Preconceito aos estudantes que se alimentavam na Unidade Educacional.

Diante dessa situação, identificou-se a necessidade de desenvolver um projeto que promovesse reflexões para ampliar a percepção dos estudantes sobre a importância da alimentação adequada e saudável e favorecer processos de conscientização, valorizar a alimentação escolar e o combate ao desperdício de alimentos, além de abordar a temática do preconceito à alimentação escolar.

Os estudantes participaram ativamente das oficinas de alimentação saudável, de acordo com a atividade proposta, por meio de jogos, experimentações culinárias, debates, produções artísticas, entre outras atividades. Foi oportunizado aos estudantes expressar suas opiniões, compartilhar experiências e contribuir para o





desenvolvimento das atividades. No percurso do projeto, os estudantes colaboraram na produção de materiais educativos, tais como fanzines informativos, cartazes, vídeos, spots radiofônicos e publicações em redes sociais.

Logo, expressaram suas percepções de forma criativa, contribuindo para a divulgação de mensagens sobre o projeto. Além disso, os estudantes interagiram com profissionais da cozinha e nutricionistas, por meio de entrevistas, para a compreensão dos processos envolvidos na preparação da alimentação escolar e na elaboração de cardápios. Eles também foram envolvidos em diálogos e discussões sobre suas preferências alimentares.

## Objetivo

O objetivo do projeto foi estabelecer um processo de aprendizagem permanente, por meio de diversas ações, a fim de problematizar a alimentação em suas múltiplas facetas (cultura, comensalidade, saúde, espaço, tempo, distribuição, desperdício) junto aos estudantes do Ensino Fundamental do 5º ao 9º anos. Ao longo do processo, exploram-se: aspectos lúdicos que partem da observação de alimentos in natura, minimamente processados, processados e ultraprocessados; jogos de adivinhação e experimentação com frutas e hortaliças; discussão das possibilidades de utilização dos alimentos; troca de receitas familiares; debate sobre comensalidade e a importância da alimentação coletiva para a sociedade; a expressão dos estudantes realizando escritas e reescritas, publicando-as em forma de cartazes, spots, pinturas, estandarte; leitura de tabelas nutricionais de alimentos ultraprocessados com a materialização dos dados da tabela utilizando elementos de representação; debate sobre o consumo alimentar e o acesso aos alimentos; fortalecimento de vínculo com professores que desenvolvem o trabalho da horta escolar; aproximação com a equipe da cozinha, valorizando o trabalho e possibilitando a compreensão de processos envolvendo a alimentação; discussão sobre o impacto ambiental da alimentação.



### Ações desenvolvidas (2021)

Ações	Objetivos
Produção de spots radiofônicos (campanhas de rádio)	Divulgar e favorecer a distribuição de cesta saudável.
Oficina: Alimentação Saudável	Compreender as práticas alimentares dos estudantes.
Oficina: Bom de Garfo	Identificar os alimentos in natura e as preferências dos estudantes.
Oficina: Desafio - Bom de Prato	Reconhecer diferentes tipos de alimentos/ ingredientes culinários. Conhecimento sobre a história e formas de utilização dos alimentos.
Oficina: Monte seu Prato	Promover reflexões sobre escolhas alimentares e sobre a qualidade da alimentação.
Oficina: O que será que tem aí	Compreender o que está por trás dos rótulos dos alimentos ultraprocessados.

Estas ações e reflexões sobre a alimentação impactaram positivamente os estudantes, despertando-lhes o protagonismo. Vale ressaltar a elaboração de Projeto de Lei/2021, enviado ao PARLAMENTO JOVEM (Câmara Municipal de São Paulo), por uma estudante do 9º ano, que sugeriu a instituição da “Semana da Educação Alimentar e Nutricional - a favor da Comida de Verdade” no calendário oficial das unidades escolares da Rede Pública de Ensino do Município de São Paulo.

Os estudantes tiveram acesso ao Manifesto da 5ª Conferência Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional à Sociedade Brasileira sobre Comida de Verdade no Campo e na Cidade, por Direitos e Soberania Alimentar. A partir da leitura do documento, foram pautados os seguintes temas: promoção do aleitamento materno, agricultura familiar e de base agroecológica, sementes crioulas e nativas, alimentação como ato político. Em seguida, foram espalhados cartazes pela UE com trechos do manifesto, por exemplo, “a alimentação no Brasil é resultado do encontro de povos e culturas que formaram nossa nação e carrega em sua história a dor e o sofrimento dos povos originários e africanos escravizados, que se perpetuaram nas restrições de acesso à terra e aos modos de produção”.

Para mais reflexões, foi apresentado o documentário **“Ser Tão velho cerrado”**, de 2018, que revela o impacto ambiental e social da desflorestação no bioma do Cerrado. Os estudantes foram convidados a pensar como o direito à terra e à alimentação permeia as relações políticas e culturais, estruturando povos e gerando patrimônio cultural diverso, considerando os diversos Brasis, sobretudo indígenas e afro-brasileiros. Além disso, outros temas foram problematizados, tais como: influência



comidadeverdadeoprojet  
Seguindo 37 301 seguidores 341 seguindo

Olivia S Sanchez A.  
Professora da Educação Infantil  
Graduada em Nutrição  
Orientadora do projeto Comida de Verdade

Seguindo por: @mabaskapi

Publicações: 37

Reels: 3

Marcar como favorito

<https://www.instagram.com/comidadeverdadeoprojet?igsh=d3hjb2RhZGhmazh6>

da indústria nas práticas alimentares, desenvolvimento de mercados, apagamento da cultura local, consumo alimentar e impacto ao meio ambiente, sustentabilidade, dentre outros. Em processo colaborativo, foi elaborado um fanzine informativo sobre alimentação saudável intitulado **“Petisco”**, que foi distribuído para toda a comunidade escolar. Ao longo de 2022, as atividades continuaram por meio das oficinas e compartilhamento de receitas familiares e o desenvolvimento de práticas culinárias, entre outros.

No ano de 2023, o desenvolvimento do projeto reduziu a distância entre a sala de aula e a cozinha da Unidade Educacional. Por meio da associação de saberes e habilidades desenvolvidas pelos estudantes inscritos nos Ciclos Interdisciplinar e Autoral, seguimos com a realização de novas peças para ações escolares, tais como: produção de spots, entrevistas em vídeo, criação de cartazes, testes de aceitabilidade de alimentos, estabelecendo vínculos com professores de alfabetização, POIE e projeto de horta estudantil. A veiculação dos spots visou os objetivos: oferecer informações sobre o cardápio e incentivar a experimentação, valorizar o consumo de alimentos in natura e reduzir a quantidade de desperdício de alimentos.

Durante o ano de 2023 e 2024, o projeto inclinou-se para a rede social, com a publicação no canal comidadeverdadeoprojet no



Instagram, vídeos curtos desenvolvidos na UE, tais como: apresentação de alimentos destacando suas características, nutrientes, origem e possibilidade de utilização; ações na UE relacionadas com a Guardiã da Alimentação Escolar e Horta Escolar. A rede social tem possibilitado a aproximação com a comunidade escolar.

O projeto foi avaliado em cada uma das etapas, realizadas por meio de processos formativos alinhados ao “Currículo da Cidade”.

### Desdobramentos das ações em 2024

- Fortalecimento da horta pedagógica;
- Desenvolvimento de ações por meio do Grêmio Estudantil, que atualmente desenvolve ações para valorização das cozinheiras escolares;
- Está em curso estudo e campanhas para enfrentamento do desperdício de alimentos.





# PARTE 4

## PLANEJAMENTO EM EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL - EAN





*Como realizar essa tarefa? Ora, não se elabora uma concepção sem método; e não se atinge a coerência sem lógica.*

*(Demerval Saviani)*

As propostas apresentadas até aqui somente se realizam de maneira efetiva mediante o princípio nono da Educação Alimentar e Nutricional: Planejamento, avaliação e monitoramento das ações. Princípio este que contempla as seguintes atividades:

- Diagnóstico;
- Identificação de prioridades;
- Elaboração de objetivos e estratégias para alcançá-los;
- Desenvolvimento de instrumentos de ação;
- Previsão de custos e recursos necessários;
- Detalhamento de plano de trabalho;
- Definição de responsabilidades e parcerias;
- Definição de indicadores de processos e resultados etc.

Destacamos também que “[...] situar contextualmente o problema, dialogar e exercitar a escuta são atitudes imprescindíveis a uma prática de EAN respeitosa, ética, democrática e sintonizada com as reais necessidades das pessoas [...]” (Bezerra, 2018, p. 23), ou seja, com uma EAN articulada ao “Currículo da Cidade de São Paulo”.

É oportuno mencionar que os documentos curriculares da cidade, por exemplo, “Indicadores de Qualidade da Educação Infantil Paulistana” (2016); “Avaliação no contexto escolar: vicissitudes e desafios para (res)significação de concepções e práticas” (2020); “Currículo da cidade: Educação Infantil” (2022); “Orientação Normativa de registros na Educação Infantil” (2020) e as Orientações Didáticas do Currículo da Cidade para os diferentes componentes curriculares já abarcam concepções de planejamento, bem como seus objetivos, elementos constitutivos e estruturantes para o fazer das(-dos) educadoras(es). Além disso, o ato de planejar faz parte do cotidiano do(a) educadora(or) e de processos de formação continuada.

Dito isso, cabe aqui refletir sobre o reconhecimento e a inserção da alimentação escolar e da Educação Alimentar e Nutricional como parte dos processos pedagógicos. Esse reconhecimento converge com a proposição de qualidade da educação da RME/SP e com a garantia dos direitos de aprendizagens de todos os bebês, crianças e estudantes.



## Para pensar no planejamento em EAN

Para pensar sobre o planejamento das práticas de EAN no contexto das UEs, é fundamental compreender como estas são desenvolvidas e em que podem ser aprimoradas. Em 2023, consultoras da UNESCO e representantes das DREs, em diálogo com as equipes de 72 UEs da RME/SP sobre as práticas de EAN desenvolvidas nos territórios, identificaram, após visitas em 42 delas, que 86% destas contemplaram práticas de EAN em seu PPP. Além disso, 95% das UEs realizavam as práticas de EAN como tema transversal e 69% alocaram recursos financeiros para desenvolver tais práticas.

Os resultados indicaram que as práticas mais frequentes relativas à EAN envolviam abordagens por meio das Hortas Pedagógicas, Oficinas Culinárias e Organização do tempo/ambiente de refeição, desenvolvidas principalmente na Educação Infantil. Observou-se menor participação de nutricionistas, famílias e demais atores da comunidade escolar nestas ações.

### As pesquisas indicam

São características frequentes das práticas de EAN apontadas pela literatura (Ramos; Santos; Reis, 2013; Cervato-Mancuso; Vincha; Santiago, 2016; Sanchez, Greggio, 2022) que devem ser desestimuladas nas UEs:

- Práticas verticalizadas e desenvolvidas a partir de modelos tradicionais de ensino;
- Práticas pautadas em dizer ao outro o que comer com vista a mudanças de comportamento alimentar;
- Ações não contempladas no Projeto Político-Pedagógico;
- Ações de culpabilização de sujeitos pela sua condição de saúde;
- Ações que visam à mudança de estado nutricional;
- Desenhos metodológicos baseados em estudos epidemiológicos de intervenção;
- Ações pontuais, descontextualizadas e não referenciadas;
- Prática em que os processos avaliativos não são contemplados.

Além do mais, cerca de 70% das equipes das UEs afirmaram realizar momentos coletivos para avaliar práticas de EAN, sendo o “Currículo da Cidade” o principal instrumento orientador para 91% das equipes das UEs. Sobre os referenciais do campo da EAN, 28% referiram a não utilização e o desconhecimento do “Guia Alimentar para a População Brasileira” (2014) e 32% relataram desconhecer o “Marco”.





Para qualificarmos as práticas de EAN, então, devemos incluir explicitamente os referenciais teóricos presentes nestas Orientações no planejamento, além de contemplar os diferentes campos do conhecimento e realizar processos metodológicos bem estruturados que contemplem a avaliação desses processos.

Para que a EAN seja bem planejada e esteja presente ao longo do curso da vida, assim como indicado pelo “Marco”, é necessário que seja prevista a continuidade das atividades, valorizado o processo participativo e a avaliação das aprendizagens. Não cabe, então, a discrepância que encontramos entre a realização de EAN na Educação Infantil e no Ensino Fundamental/Médio/EJA.

#### E se fosse assim?

Práticas de EAN que considerem:

- Os conceitos orientadores do “Currículo da Cidade”;
- A inclusão explícita da EAN no PPP de todas as etapas e modalidades da Educação Básica, como um documento em movimento, que sempre deve ser revisto e atualizado, em consulta permanente com toda a comunidade escolar;
- Abordagens referenciadas que relacionem diferentes campos do conhecimento e de práticas;
- A dinâmica e as demandas dos territórios;
- As necessidades e interesses de bebês, crianças e estudantes para o seu planejamento;
- Aproximação e escuta das famílias;
- Construção colaborativa;
- Uma educação libertadora que privilegie a dialogicidade e a promoção de autonomia dos sujeitos;
- A formação de consciência crítica para tomada de decisões, por meio de abordagens e recursos educacionais problematizadores e ativos;
- Metodologias ativas que favoreçam a escuta sensível, a interação, o diálogo e a sociabilidade;
- A avaliação dos processos pedagógicos para o direcionamento dos fazeres dos educadores;
- Programas permanentes de EAN.

No Ensino Fundamental, Médio e EJA, o planejamento considera a construção contínua de saberes, a articulação das diferentes áreas do conhecimento com os contextos e vivências dos estudantes e o desenvolvimento de práticas que valorizem



o protagonismo dos estudantes e os apoiem para enfrentamento de problemas do cotidiano, além de práticas pedagógicas que favoreçam a interação, a colaboração e a aprendizagem significativa e a construção coletiva de processos avaliativos. Ao tratarmos sobre o planejamento de EAN para o Ensino Fundamental, Médio e EJA, as singularidades, os interesses, as formas e os ritmos de aprendizagem, e as motivações dos aprendizes devem ser valorizados e condutores das práticas pedagógicas. Ao longo deste documento, demonstramos como a EAN já está presente no “Currículo da Cidade”, trazendo subsídios para que EAN na RME/SP contemple um maior envolvimento dos adolescentes, jovens, adultos e pessoas idosas.

## Avaliação em Educação Alimentar e Nutricional

A avaliação permeia todo percurso de aprendizagem. Logo, é fundamental compreender como bebês, crianças e estudantes aprendem e as suas percepções sobre o caminho percorrido, para que os educadores tomem decisões sobre rotas de aprendizagem. A proposta de avaliação deve ser construída conjuntamente e redirecionar, sempre que necessário, a prática pedagógica. Merece destaque a qualidade dos registros, a autoavaliação e a heteroavaliação das práticas pedagógicas e o desenvolvimento de metodologias qualitativas para apreender subjetividades.

Os processos avaliativos, que são geralmente propostos no âmbito dos componentes curriculares, devem ser adaptados para avaliar as práticas de EAN, pois estas requerem uma abordagem inovadora e integrativa em consonância com sua natureza transversal. Ressaltamos que a EAN não se configura como um componente curricular tradicional, mas sim como um eixo que permeia diversas áreas do conhecimento. Nesse sentido, a avaliação das práticas de EAN deve se distanciar de métodos tradicionais baseados em conteúdo e avaliações formais, e se aproximar de um processo avaliativo que valorize o desenvolvimento contínuo de bebês, crianças e estudantes, suas experiências e a construção coletiva de conhecimento, valores, saberes e atitudes. Complementamos essa discussão com a seguinte afirmação sobre avaliação:

[...] não deve ser tomada como uma medida que exprime somente os resultados de uma intervenção, mas como uma etapa de um percurso que permite uma visão sistêmica e processual que leve a uma reflexão sobre o que foi realizado, tendo em vista nova ação aprimorada. Trata-se da materialização da proposição pedagógica designada como ação-reflexão-ação (Bezerra, 2018, p.23).

Para mais sugerimos a matriz avaliativa de Educação Ambiental Crítica para RME/SP adaptada para, a EAN (Quadro 15). Ressaltamos que os processos avaliativos são potencializados quando há combinação entre métodos quantitativos e qualitativos.



Quadro 15 – Caminhos possíveis para avaliação em EAN

INDICADORES			
Dimensão dos Conhecimentos	APL	APA	NA
A prática problematizou conhecimentos das diferentes áreas do saber?			
A prática dialogou com conhecimentos interculturais da comunidade?			
Temáticas relacionadas à Segurança Alimentar e Nutricional foram trabalhadas conjuntamente na perspectiva de justiça, cidadania, cultura e sustentabilidade?			
Os conhecimentos foram articulados com a Matriz de Saberes do “Currículo da Cidade”?			
Os conhecimentos foram articulados com os ODS?			
Dimensão dos Valores	APL	APA	NA
A prática propiciou momentos de reflexão crítica sobre as questões alimentares e nutricionais contemporâneas?			
Houve discussão dos valores éticos que regem a relação da Unidade Educacional com a alimentação?			
Os valores referentes ao pertencimento local foram discutidos?			
A prática possibilitou o trabalho/vivência com valores estéticos?			
Dimensão da Participação	APL	APA	NA
A prática possibilitou construção coletiva de lugares educadores?			
A prática pedagógica possibilitou o desenvolvimento do pensamento crítico e encorajou a autonomia e tomada de decisão?			
A prática foi elaborada e realizada de maneira participativa e coletiva?			
Houve problematização sobre o papel do ser humano nas questões locais relacionadas à Segurança Alimentar e Nutricional de forma crítica, destacando responsabilidades distintas para cada ator social?			
A prática promoveu espaços de discussão e de construção coletiva, fundamentando-se nas premissas da educação inclusiva, equitativa e integral?			
Dimensão da Formação Pedagógica	APL	APA	NA
As metodologias utilizadas contemplaram o que está posto nas Orientações Pedagógicas para Educação Alimentar e Nutricional?			
Foram práticas que articulam o currículo, o lugar educador e o gerenciamento participativo?			
A prática utilizou metodologias pedagógicas participativas?			
A prática teve comunicação e divulgação no entorno da Unidade Educacional?			
A prática tem se desenvolvido em um processo contínuo e reflexivo?			

Todos os envolvidos no processo educativo apontam se o indicador foi atendido plenamente (APL); atendido parcialmente (APA) ou não atendido (NA).



Além de se pensar na avaliação, é necessário considerar processos de aprendizagem participativos, que favoreçam a dialogicidade, a amorosidade e visem à promoção de consciência emancipatória de forma que a teoria e a prática pedagógica se retroalimentem constantemente. Assim, por meio de recursos educacionais problematizadores e ativos, algumas metodologias possibilitam que bebês, crianças e estudantes ocupem o centro do processo de aprendizagem e construam sua própria jornada de aprendizagem, integrando saberes teóricos e práticos, tornando o processo educativo mais flexível e estimulante.

### ► Veja só

A SME por meio da Divisão de Educação Alimentar e Nutricional da CODAE realiza anualmente pesquisa com os gestores das UEs para o monitoramento das práticas de EAN. A participação de todas as UEs é parte imprescindível para respondermos às demandas do FNDE para a avaliação do Programa de Alimentação Escolar da Cidade de São Paulo.

## Recursos e metodologias

Além das hortas pedagógicas, autosserviço e oficinas culinárias, outros recursos educativos são potentes para problematizar as práticas alimentares, tais como:

- música,
- fotografia,
- obra de arte,
- contação de história,
- história em quadrinhos,
- poesia,
- literatura,
- teatro, entre outros.



## ► Veja só

O teatro incita o autoconhecimento, o pensamento autônomo e crítico, o crescimento pessoal e coletivo, e facilita a socialização. No entanto, ao aproximarmos esta abordagem EAN como estratégia metodológica, temos que considerar os procedimentos e os objetivos desta prática.

O uso de teatro de fantoches, pessoas fantasiadas de alimentos, móveis com personificação dos alimentos trazem equívocos de várias ordens (conceitual, procedimental e atitudinal).

Sugerimos alguns aspectos para refletirmos sobre a utilização do teatro alinhada às concepções apresentadas nestas Orientações, sendo eles:

- Teatro estruturado na visão de mundo de bebês, crianças e estudantes, com estímulo a descobertas, pesquisas e criatividade;
- Como ampliar o repertório alimentar e estimular autonomia por meio desta estratégia?
- Como abordar a alimentação em profundidade, sem estereótipos e garantir a continuidade da observação, do acompanhamento, do registro e da reflexão para tomadas de decisão?
- As estratégias lúdicas possibilitam a troca de experiências e contemplam os sentimentos, imaginário, sensações, intuição, além da razão. Quais interações serão promovidas nesta abordagem para que bebês, crianças e estudantes percebam diferentes sensações ao comer, interpretem sentimentos, contribuam para tomada de consciência etc.?
- Como romper com o modelo tradicional de transmissão de conhecimento e abordar a EAN de forma problematizadora?
- Como potencializar a saúde e promover uma alimentação adequada e saudável na perspectiva de bebês, crianças e estudantes?
- Como transportar o espetáculo criado para a realidade dos bebês, crianças e estudantes, materializar o comer e o alimentar, de forma que compreendam paradigmas da alimentação, determinantes de escolhas, sistemas alimentares etc.?



## Educomunicação

A educomunicação é uma abordagem que associa educação e comunicação para promover a participação ativa e formação crítica, autônoma e responsável dos estudantes. A educomunicação promove: protagonismo, participação, colaboração, comunicação, diálogo, criatividade, leitura crítica, cultura digital e cultura de paz. São iniciativas de educomunicação: imprensa jovem, fanzines, jornais, rádio escolar, produção audiovisual e cinema, mídias sociais, agências de notícias etc.

### ► Veja só

Na perspectiva da Educação Integral e considerando a Lei Federal nº 13.006/2014, que altera LDB e inclui o cinema brasileiro como conteúdo obrigatório no currículo da educação básica, este recurso educativo se torna uma excelente alternativa para atividades culturais em diálogo com o Currículo e a EAN. O cinema é uma ferramenta importante na promoção da educação para bebês, crianças e estudantes, na transformação e no aprimoramento da percepção sobre si, sobre o outro e sobre mundo. Uma linguagem para sensibilização e humanização que inclui e socializa. Oportuniza a descoberta de novos mundos, o crescimento pessoal e a cidadania. O cinema dá sentido e sabor à vida, favorecendo que bebês, crianças e estudantes compreendam melhor as suas emoções e consigam expressá-las com mais equilíbrio e maturidade. Algumas possibilidades são:

- Pensar a linguagem cinematográfica para formação cultural e estética de bebês, crianças e estudantes;
- Cinema e o potencial de transportar símbolos e códigos culturais;
- Oportunizar processos formativos transdisciplinares articulados aos elementos da Arte;
- Cinema como objeto de estudo e seu potencial para pensar a EAN;
- O cinema e sua função de transformação social;
- O cinema como potencial para compreensão de práticas culinárias de diferentes culturas;
- Formação de pensamento crítico a partir da linguagem audiovisual;
- Ferramenta para favorecer o protagonismo, a criatividade, a produção de ideias, a autorrepresentação etc.

Para mais informações sobre Cinema e Comensalidade, a Universidade do Estado do Rio de Janeiro – UERJ disponibiliza materiais por meio dos links:

<https://open.spotify.com/show/7rwMMHVBXkPu6Jmlb75Q2m?si=20TDbH5ET4G-07niS8Y8Kxw>

<http://www.cinemaecomensalidade.com.br>



Educomunicação alimentar e nutricional por meio de produção textual, desenvolvimento de documentários, mediação em entrevistas, produções audiovisuais, elaboração de roteiros filmicos, planejamento de videocast são estratégias potentes para leitura, interpretação e expressão dos estudantes no mundo.

### **Educomunicação na Hora do Lanche: Cultivando a Consciência Alimentar na escola**

Muito se discute sobre a Educomunicação como um projeto essencial para fomentar uma cultura de paz na escola. A comunicação entre estudantes, sendo um instrumento de intervenção social, encontra seu espaço mais tradicional na hora da comida, ou como os adolescentes a chamam, intervalos. Este é um momento simbólico, livre dos controles habituais das aulas, onde a socialização, criação de grupos, liberdade para andar, brincar, e as aproximações interpessoais se tornam protagonistas, tudo isso acompanhado pela experiência única da alimentação.

Esse período, um ecossistema dominado pelos estudantes, poderia ser encarado como aulas de formação humana. Apesar de trazer fatores positivos para a formação, a organização também traz consigo conflitos, relacionamentos mal resolvidos e atitudes rudes, muitas vezes subestimando a importância desse tempo de intervalo. Projetos como o Radioescola se destacam ao transformar esse ambiente em um espaço saudável, contaminando-o com música, informações relevantes e uma comunicação jovial.

A Educomunicação, reconhecendo a importância da comunicação na educação, poderia potencializar a Educação Alimentar e Nutricional. Paulo Freire destaca que a comunicação não se resume à transmissão de conhecimento, mas à coparticipação no ato de compreender a significação do significado. Projetos Educomunicativos sobre alimentação adequada e saudável poderiam proporcionar estratégias de comunicação coerentes, construídas cooperativamente e mediadas por educadores, alcançando a veiculação de informações produzidas pelos jovens.

Considerando a redundância do rádio, um novo cardápio poderia ser incluído na programação durante o intervalo, como parte de uma campanha radiofônica. Na busca por uma cultura de paz, é crucial não apenas combater atitudes violentas, mas também evitar imposições sem diálogo. A Rede Municipal de Ensino de São Paulo realizou encontro com grêmios para ouvir as demandas dos estudantes, destacando a importância de considerar suas opiniões sobre a alimentação escolar.

Quando falamos de ecossistema, referimo-nos à ecologia da comunicação. A Educomunicação potencializa ecossistemas abertos e criativos, batizados pelo diálogo. Projetos como o Imprensa Jovem, com o movimento Estudante Tem Voz, apoiam a construção do Currículo da Cidade, ouvindo as vozes dos estudantes através de recursos midiáticos e tecnológicos. A Matriz de Saberes do Currículo é criada a partir dos dados de escuta dos estudantes.

A Educomunicação pode trazer soluções criativas para desafios como a promoção da educação alimentar e nutricional, com estudantes desempenhando o papel de mediadores entre escola e comunidade. Suas peças de comunicação tornam-se recursos valiosos de intervenção social. Durante a pandemia, o estudante mediador dos ODS provocou movimentos para levar saúde e qualidade de vida para toda a cidade, com campanhas humanizadas e desconstrução de fake news e desinformação. Projetos como o Imprensa Jovem, ganhador do Prêmio Aliança para Mídia e Informação, destacam o papel crucial da Educomunicação na criação de conteúdos midiáticos que refletem a visão dos estudantes sobre alimentação adequada e saudável e o consumo consciente.

**Carlos Alberto Mendes de Lima**  
*Diretor do Núcleo de Educomunicação da SME*



## Tecnologias para Aprendizagem

Em todo documento, ressaltamos a importância da relação da EAN com aspectos socioculturais presentes na Cidade de São Paulo. Nesse sentido, é importante considerar a cultura digital emergente em nossa sociedade e a presença da tecnologia na maneira como são realizadas as práticas alimentares, seja no pedido de comidas por aplicativos ou até mesmo na socialização de informações sobre alimentação e nutrição em redes sociais e internet.

O Currículo de Tecnologias para Aprendizagem para a Cidade de São Paulo contribui com as discussões sobre as potencialidades educativas do uso das mídias e tecnologias e os desafios colocados pela cultura digital, a qual adentra nas UEs pelas práticas sociais que bebês, crianças, estudantes e profissionais vivenciam em seu cotidiano.

O aumento da acessibilidade às redes e à internet permitiu que crianças e estudantes saíssem do estágio de consumidor de informação para participantes ativos, publicando conteúdos em plataformas digitais e interagindo com pessoas. Nesse contexto, ressaltamos a importância das discussões sobre uma leitura crítica dos conteúdos apresentados por sites, materiais compartilhados em aplicativos de relacionamento e influenciadores digitais e também como utilizar esse recurso para se expressar, interagir, colaborar e construir conteúdos significativos e responsáveis.

O uso das tecnologias auxilia no planejamento de ações pedagógicas inovadoras que oportunizam o desenvolvimento de trabalhos colaborativos. A cultura maker (mão na massa) procura desenvolver projetos para resolver desafios das próprias comunidades, buscando produções mais rápidas e eficazes, que possam ser viabilizadas em escalas menores e de forma mais ágil.

O uso de tecnologias de aprendizagem por meio de metodologias ativas, como as aprendizagens baseadas pelo fazer/refazer, em jogos e gamificação, em projetos e na investigação, tornam-se estratégias possíveis para engajar os estudantes no processo de ensino e aprendizagem.





## Sala de Leitura

A literatura como um direito inalienável, objeto artístico e cultural, cumpre uma função humanizadora ao que, por meio da sua fruição, envolve aspectos de sua forma, conteúdo e relações com as emoções e realidades do leitor.

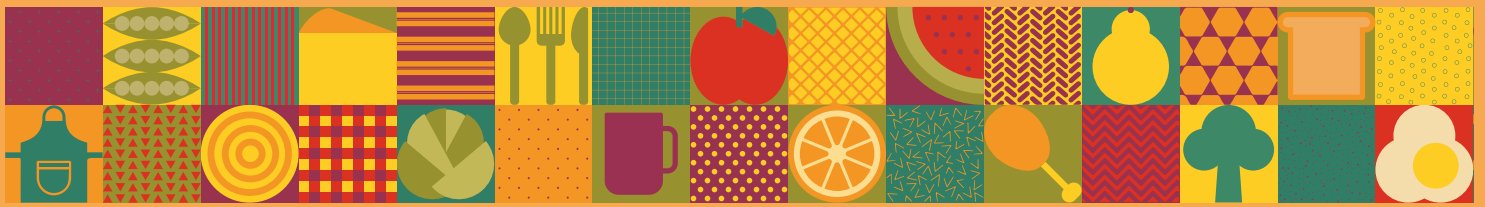
O trabalho educativo da literatura tem por objetivo as reflexões a partir de vários pontos de vista, em que os livros e textos sejam abordados e estudados como objetos em si, de maneira a extrair diálogos que se relacionem com as diferentes áreas de conhecimento. Esse trabalho possibilita um espaço para que os participantes socializem os significados que construíram a partir da relação do que foi lido com suas vivências, histórias, ideias e interpretações.

Assim, é possível promover a sensibilização dos leitores no plano ético e estético e a reflexão sobre natureza, cultura e sociedade, oportunizando novas leituras da realidade, do mundo e das relações com as práticas alimentares.

As atividades desenvolvidas pelos Professores Orientadores da Sala de Leitura assumem um caráter integrador com diversas temáticas, dentre elas, as relacionadas com a educação alimentar e nutricional.

Não são poucos os escritores que abordam aspectos alimentares em suas obras. A conexão da comida com a literatura abre um olhar investigativo e dialógico potente no qual relações e reflexões críticas sobre a temática são estabelecidas, aflorando memórias, costumes, tradições e sentimentos que levam a uma leitura significativa, prazerosa e produtiva no aspecto da aprendizagem.

As sensações que ficaram no imaginário a partir da leitura podem ser materializadas e experienciadas por meio das práticas de EAN, como a oficina culinária, horta pedagógica e roda de conversas.



# PRÁTICA INSPIRADORA

## Relato da Unidade Educacional

**EMEI Leonardo Arroyo**

**Projeto: Ação pedagógica permanente de educação alimentar e nutricional**

A ação pedagógica permanente de educação alimentar e nutricional possibilita vivências em que se promovam interações e reflexões sobre as práticas alimentares. De acordo com os registros no PPP, ela ocorre por meio de projetos como a Horta Pedagógica, implantada em 2009; a Visita à Feira Livre, implantada em 2015; o Autoserviço, implantado em 2019, além de oficinas culinárias, não oriundas de um projeto em si, mas de várias propostas pedagógicas das professoras, ao longo dos anos.

## Objetivo

Contribuir para a formação de práticas alimentares saudáveis.

## Metodologia

Projetos que oportunizam às crianças vivenciarem, interagirem e refletirem sobre as práticas alimentares:

- Horta Pedagógica/Escolar: as crianças escolhem coletivamente a semente do alimento que querem plantar e acompanhar a germinação, o cultivo, a colheita e o preparo; preparam o berçário de semente e/ou a cova no canteiro da horta; realizarem o plantio da semente; realizam o manejo da muda que brota no berçário de semente para a cova no canteiro; regam periodicamente o canteiro; regam a colheita, a lavagem e o preparo do alimento para degustação.



- **Visita à Feira Livre:** as crianças escolhem coletivamente qual(is) alimento(s) a turma comprará na feira e preparam as perguntas que serão realizadas para os feirantes; percorrem as ruas do bairro reconhecendo elementos de seu território; observam as diversas barracas e seus conteúdos; conversam com os feirantes e conhecem os alimentos vendidos; realizam o pagamento; utilizam os alimentos comprados para oficina culinária e degustam.
- **Autosserviço:** servirem-se na quantidade que quiserem, sempre com orientação do educador para experimentarem todos os alimentos disponíveis, mesmo que em pequena quantidade; discutem e refletem sobre o desperdício de alimentos.
- **Oficinas culinárias:** incentivar as crianças são incentivadas a conhecerem e experimentarem alimentos in natura e minimamente processados; refletirem sobre a importância de uma alimentação adequada e saudável desde a infância, propondo atividades em que as crianças compartilhem as discussões sobre a temática com seus familiares; criar contextos de maneira que as crianças explorem conhecimentos matemáticos, como espaços, tempos, quantidades, relações e transformações; realizarem preparações em que as receitas tenham origem dos povos indígenas e de matriz africana; registrarem observações, manipulações e medidas, usando múltiplas linguagens e escrita espontânea.

As crianças participam de todos os processos, desde a roda de conversa sobre quais alimentos querem plantar a semente e acompanhar sua germinação e desenvolvimento até o momento de se servir no balcão térmico na hora do almoço.

A gestão da EMEI também cuida da organização do espaço de alimentação que possui o balcão do autosserviço, louças de porcelana, talheres de aço inox (colher, garfo e faca), janela na altura das crianças, toalhas de mesa etc.

No segundo semestre de 2023, a EMEI passou a contar com o trabalho de uma Mãe Guardiã da Alimentação Escolar (Mãe GAE), que tem acompanhado os momentos de refeição das crianças e auxiliado nas atividades com a horta pedagógica.

## Avaliação

A avaliação acontece ao longo das atividades das crianças, a partir de uma escuta sobre seus interesses, suas perguntas, seus saberes e suas participações em cada uma das atividades.



EMEI Leonardo Arroyo

## Conclusão

Os projetos possibilitam que as crianças reflitam sobre as práticas alimentares, experimentem alimentos diversos durante as oficinas culinárias e insiram novos alimentos em suas escolhas no momento do autosserviço, com aumento no consumo de verduras, legumes e frutas.

## Referencial teórico

- SÃO PAULO (Município). Secretaria Municipal de Educação. **Currículo da Cidade: Educação Infantil**. São Paulo: SME/COPED, 2019.
- SÃO PAULO (Município). Secretaria Municipal de Educação. **Orientação Normativa Alimentar e Nutricional na Educação Infantil**. São Paulo: SME/COPED, 2020.



Foto: Paula Letícia - Acesso MEC | Multimeios | SME

**PALAVRAS**

**FINAIS**





Esperamos que a interface entre diferentes campos do conhecimento fortaleça e impulse a EAN na RME/SP, possibilitando práticas pedagógicas inventivas relacionadas à alimentação que despertem a consciência política em vista da formação de cidadãos éticos, conscientes e socialmente responsáveis.

Desejamos que os profissionais da educação possam fazer o uso crítico e criativo do que apresentamos neste documento, recontextualizando-os a partir de novas experiências e novos olhares, para o enfrentamento dos desafios contemporâneos relacionados à alimentação e nutrição.

Retomamos, então, pontos que discutimos ao longo deste documento.

A EAN não deve ser reduzida a um simples ato prescritivo em dizer ao outro o que se deve comer, e a comida não deve ser percebida como apenas um meio para os nutrientes alcançarem os corpos. É preciso romper esta lógica e ampliar a forma de pensar a alimentação.

Além disso, a dimensão da cultura e das práticas sociais em alimentação são estruturantes para o pensar e o fazer EAN. Por meio da alimentação, nos constituímos como pessoas e nos reproduzimos socialmente. Os alimentos são consumidos por meio de uma gramática social que rege como, onde, quando e com quem comemos. É fundamental pensar nos valores e representações da comida nas UEs e seu potencial para discutir a construção e transformações da sociedade. A cultura é constitutiva das práticas de EAN nas Unidades Educacionais.

A Unidade Educacional é um lugar propício para ampliar a compreensão sobre comensalidade e reconhecer seu valor estruturante da sociedade. A comensalidade envolve a reunião das pessoas em torno da mesa e da comida; porém, uma vez que a cultura está viva em nós, a comensalidade se faz presente, mesmo quando estamos a sós. As diferentes formas de expressão da comensalidade são relevantes para o entendimento dos símbolos e significados da alimentação na sociedade.

A EAN na Unidade Educacional pode proporcionar experiências para o fortalecimento de vínculo e empoderamento das crianças e estudantes, inclusive, por meio do ato de cozinhar. Escolher o próprio alimento, preparar a comida e apreciar a refeição é uma forma de promover a autonomia e despertar o autocuidado. É na cozinha e por meio das práticas culinárias que vivenciamos a cultura e pensamos a sociedade. Cozinhar é uma prática libertadora e pode ter início desde a tenra idade.

Comer é um ato político, no qual não há neutralidade e precisa estar na mesa de discussão na Unidade Educacional. É necessário instigarmos os estudantes a pensarem sobre os determinantes e os impactos das suas escolhas alimentares, sobre direito humano à alimentação adequada, como a alimentação se apresenta na agenda do Estado, desigualdades, ativismo alimentar, comércio internacional de alimentos,



dentre tantos outros temas essenciais para a formação de cidadãos críticos, autônomos e responsáveis.

Abordar a história afro-alimentar e dos povos originários, as contribuições de diferentes povos para a formação da cultura alimentar brasileira é evidenciar e reconhecer a pluralidade e diversidade na nossa sociedade. É fundamental decolonizar-mos as práticas alimentares e criarmos alternativas para darmos visibilidade e autonomia a todos os povos e suas formas de expressões sociais e culturais por meio da alimentação. É pertinente pensar a EAN numa perspectiva interseccional e relacionar a alimentação e a cultura às dimensões de classe, raça e gênero.

A EAN está relacionada à sustentabilidade. A alimentação adequada e saudável é indissociável da saúde planetária, para isso, pensar em nutrir o humano também é pensar em nutrir outras formas de vida. Neste sentido, é fundamental compreender as relações humanas, sociais, econômicas nos sistemas alimentares, como se constituem, suas implicações e como se inter-relacionam com a política, saúde, ambiente, clima etc.

A EAN na contemporaneidade deve estar conectada ao tempo. Na atualidade, há espaço para convivência das culturas alimentares tradicionais e os novos produtos e formas de produção de alimentos.

As práticas alimentares e suas tendências, os mercados futuros, a revolução tecnológica no campo da alimentação e os comedores do futuro devem ser pauta de discussões sobre alimentação na Unidade Educacional.

Por fim, agradecemos as contribuições dos técnicos da Coordenadoria de Alimentação Escolar, representantes da Coordenadora Pedagógica, formadoras das Diretorias Regionais de Educação, da consultoria especializada da UNESCO, leitores críticos e profissionais da educação que se uniram para construção destas Orientações para fortalecimento da Educação da Cidade de São Paulo.



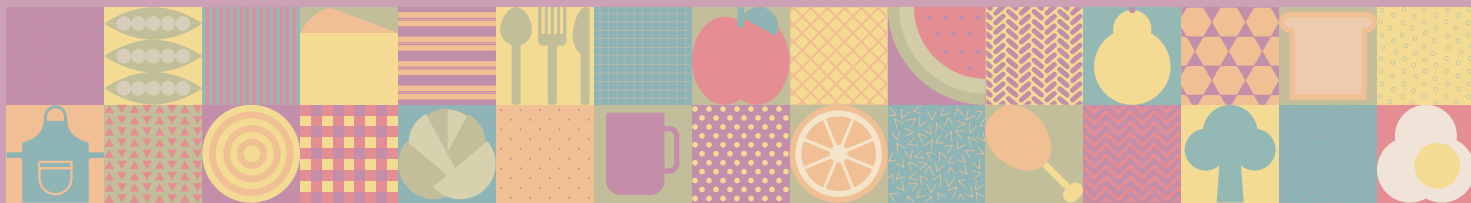


Foto: Paula Letícia - Acervo MEM | Multimídios | SME

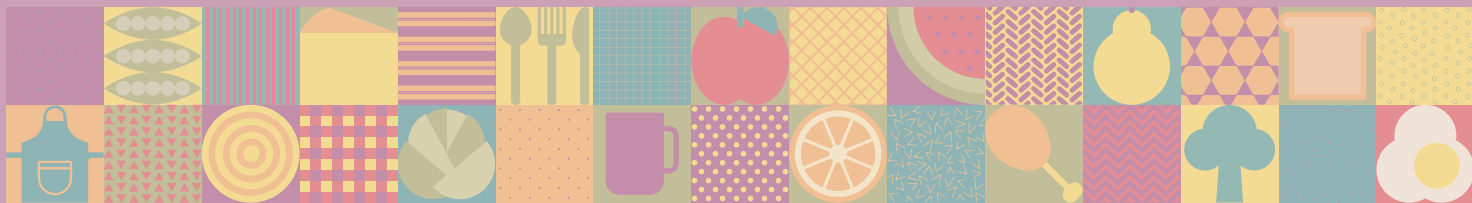
PREFE  
SÃO  
ED

# REFERÊNCIAS





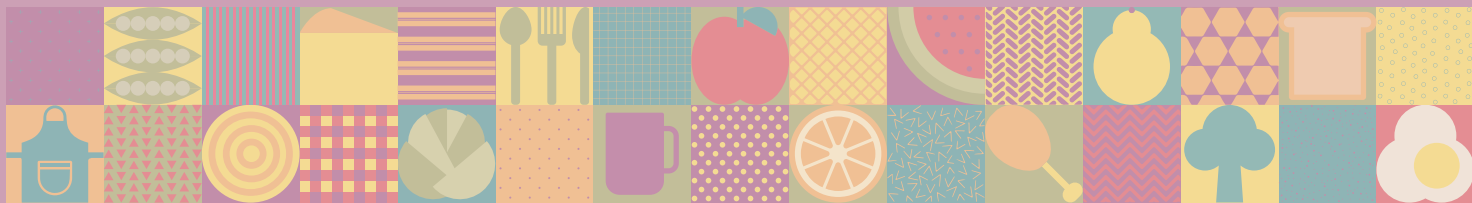
- AÇÃO BRASILEIRA PELA NUTRIÇÃO E DIREITOS HUMANOS (ABRANDH). **O direito humano à alimentação adequada e o sistema nacional de segurança alimentar e nutricional**. Brasília: ABRANDH, 2013.
- ALMEIDA, S. **Racismo estrutural: feminismos plurais**. São Paulo: Jandaíra, 2019.
- ALTOÉ, I.; AZEVEDO, E. Comida migratória: a cultura alimentar e as identidades dos refugiados. **Revista del CESLA**, n. 22, p. 247-264, 2018. Disponível em: <https://www.redalyc.org/journal/2433/243360086012/html/>. Acesso em: 2 set. 2024.
- ANDRADE, S.; LUÍS, J. de F.; SANTOS, P. C. A atitude do educador de infância e a participação da criança como referenciais de qualidade em educação. **Revista Brasileira de Educação**, Rio de Janeiro, v. 20, n. 61, p. 521-541, abr.-jun. 2015. Disponível em: <https://doi.org/10.1590/S1413-24782015206112>. Acesso em: 28 mar. 2024.
- APPELL, G.; DAVID, M. **Maternagem insólita**. São Paulo: Omnisciência, 2021.
- BAGNI, U. V.; FERREIRA, A. A.; BORGES, T. L. D. Nutrição inclusiva: conceitos, definições e marcos históricos. In: BAGNI, Ursula Viana; FERREIRA, Aline Alves; BORGES, Thaís Lima Dias. **Nutrição inclusiva: diversidade e inclusão em alimentação e nutrição**. Santana de Parnaíba, SP: Manole, 2024.
- BARBIERI, S. **Territórios da invenção: ateliê em movimento**. São Paulo: Jujuba, 2021.
- BARBOSA, M. C. S. **Por amor e por força: rotinas na Educação Infantil**. Porto Alegre: Artmed, 2006.
- BARBOSA, N. V. S. *et al.* Alimentação na escola e autonomia: desafios e possibilidades. **Ciência & Saúde Coletiva**, v. 18, n. 4, p. 937-945, abr. 2013.
- BARBOSA, M. C. S.; HORN, M. da G. **Abrindo as portas da escola infantil: viver e aprender nos espaços externos**. Porto Alegre: Penso, 2022.
- BARBOSA, M. C. S.; FARIA, Ana Lúcia Goulart; MELLO, Suely Amaral (org.). **Documentação pedagógica: teoria e prática**. 3. ed. São Carlos: Editora Pedro e João, 2020.
- BARBOSA, M. C. S.; HORN, Maria da Graça. **Projetos pedagógicos na educação infantil**. Porto Alegre: Artmed, 2008.
- BELLINGER, C.; ANDRADE, L. M. M. **Alimentação nas escolas indígenas: desafios para incorporar práticas e saberes**. São Paulo: Comissão Pró-Índio de São Paulo, 2016. Disponível em: [https://cpisp.org.br/wp-content/uploads/2016/05/Alimentacao\\_Escolas\\_Indigenas.pdf](https://cpisp.org.br/wp-content/uploads/2016/05/Alimentacao_Escolas_Indigenas.pdf). Acesso em: 15 maio 2024.
- BEZERRA, J. A. B. **Educação alimentar e nutricional: articulação de saberes**. Fortaleza: Edições UFC, 2018.
- BHERING, E.; FULLGRAF, J. Planejamento na Educação Infantil: intenções, reflexões e desejos. **Revista Educação**: São Paulo: Segmento, p. 44-59, 2011. Publicação especial – Educação Infantil.
- BORGES, A. L.; ALCANTARA, C. R. (org.). **Diário de bordo: instrumento de transformação de professores e gestores da Educação Básica**. São Paulo: Phorte, 2022.
- BRAGA, M. C. S. *et al.* Seletividade alimentar e o papel da escola: crianças que frequentam regularmente a escola apresentam maior repertório alimentar?. **Medicina**, Ribeirão Preto, v. 54, n. 3, e-172886, 20 dez. 2021. Disponível em: <https://www.revistas.usp.br/rmrp/article/view/172886>. Acesso em: 28 fev. 2024.
- BRASIL. Decreto nº 6.861, de 27 de maio de 2009. Dispõe sobre a Educação Escolar Indígena, define sua organização em territórios etnoeducacionais, e dá outras providências. **Diário Oficial da União**, seção 1, Brasília, DF, p. 23, 28 maio 2009. Disponível em: <https://www2.camara.leg.br/legin/fed/decret/2009/decreto-6861-27-maio-2009-588516-publicacaooriginal-113090-pe.html>. Acesso em: 15 jun. 2024.
- BRASIL. **Lei nº 8.069, de 13 de julho de 1990**. Dispõe sobre o Estatuto da Criança e do Adolescente e dá outras providências. Disponível em: [https://www.gov.br/mdh/pt-br/navegue-por-temas/crianca-e-adolescente/publicacoes/eca\\_mdhc\\_2024.pdf](https://www.gov.br/mdh/pt-br/navegue-por-temas/crianca-e-adolescente/publicacoes/eca_mdhc_2024.pdf). Acesso em: 21 maio 2024.



- BRASIL. Ministério da Saúde. **Política nacional de promoção da saúde**: documento para discussão. Brasília, DF: MEC, 2022. Disponível em: [https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/politica\\_nac\\_prom\\_saude.pdf](https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/politica_nac_prom_saude.pdf). Acesso em: 12 dez. 2023.
- BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. Lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006. Cria o sistema nacional de segurança alimentar e nutricional. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, p. 1, 18 set. 2006.
- BRASIL. Lei nº 11.947, de 16 de junho de 2009. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar e do Programa Dinheiro Direto na Escola aos alunos da educação básica; altera as Leis nºs 10.880, de 9 de junho de 2004, 11.273, de 6 de fevereiro de 2006, 11.507, de 20 de julho de 2007; revoga dispositivos da Medida Provisória nº 2.178-36, de 24 de agosto de 2001, e a Lei nº 8.913, de 12 de julho de 1994; e dá outras providências. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 17 jun. 2009. Disponível em: [https://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_ato2007-2010/2009/lei/l11947.htm](https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2009/lei/l11947.htm). Acesso em: 21 maio 2024.
- BRASIL. **Resolução nº 38, de 23 de agosto de 2004**. Estabelece critérios para execução do PNAE. Brasília, DF, 2004.
- BRASIL. Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. **Alimentação adequada e saudável**: relatório final. Brasília, DF: CONSEA, 2007.
- BRASIL. Emenda constitucional nº 64, de 4 de fevereiro de 2010. Altera o art. 6º da Constituição Federal, para introduzir a alimentação como direito social. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, p. 1, 5 fev. 2010. Disponível em: [https://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/constituicao/emendas/emc/emc64.htm](https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/constituicao/emendas/emc/emc64.htm). Acesso em: 21 maio 2024.
- BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. **Marco de referência de educação alimentar e nutricional para as políticas públicas**. Brasília, DF: MDS; Secretaria Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, 2012.
- BRASIL. Secretaria-Executiva. Secretaria de Gestão do Trabalho e da Educação na Saúde. **Glossário temático**: gestão do trabalho e da educação na saúde. 2. ed. Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2013.
- BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Política nacional de alimentação e nutrição**. Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2013.
- BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Guia alimentar para a população brasileira**. 2. ed. Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2014.
- BRASIL. Lei nº 13.006, de 26 de junho de 2014. Acrescenta § 8º ao art. 26 da Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, para obrigar a exibição de filmes de produção nacional nas escolas de educação básica. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, p. 1, 27 jun. 2014.
- BRASIL. Ministério da Educação. Lei nº 13.415 de 16 de fevereiro de 2017. Altera as Leis nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996, que estabelece as diretrizes e bases da educação nacional, e 11.494, de 20 de junho 2007, que regulamenta o Fundo de Manutenção e Desenvolvimento da Educação Básica e de Valorização dos Profissionais da Educação, a Consolidação das Leis do Trabalho - CLT, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943, e o Decreto-Lei nº 236, de 28 de fevereiro de 1967; revoga a Lei nº 11.161, de 5 de agosto de 2005; e institui a Política de Fomento à Implementação de Escolas de Ensino Médio em Tempo Integral. **Diário Oficial da União**, Brasília, DF, 17 fev. 2017. Disponível em [https://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_ato2015-2018/2017/lei/l13415.htm](https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2015-2018/2017/lei/l13415.htm). Acesso em: 20 abr. 2024.
- BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. **Política Nacional de Promoção da Saúde**: PNPS: anexo I da Portaria de Consolidação nº 2, de 28 de setembro de 2017, que consolida as normas sobre as políticas nacionais de saúde do SUS. Brasília: Ministério da Saúde, 2018.
- BRASIL. Lei nº 13.666, de 16 de maio de 2018. Altera a Lei nº 9.394, de 20 de dezembro de 1996 (Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional), para incluir o tema transversal da educação alimentar e nutricional no currículo escolar. **Diário Oficial da União**: seção 1, Brasília, DF, p. 1, 17 maio 2018.



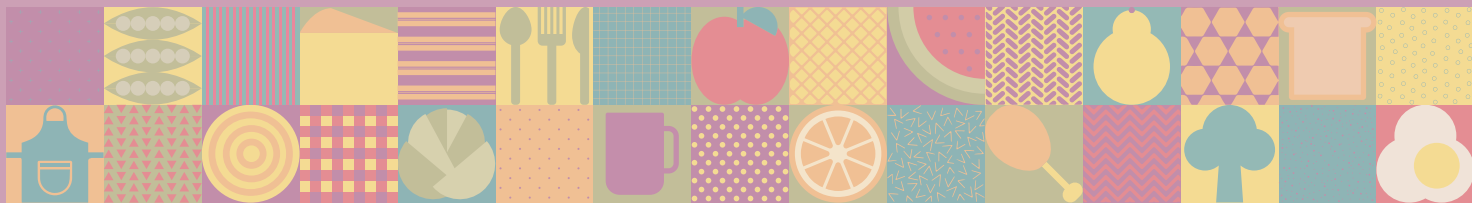
- BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção Primária à Saúde. Departamento de Promoção da Saúde. **Guia alimentar para crianças brasileiras menores de 2 anos**. Brasília: Ministério da Saúde, 2019.
- BRASIL. Ministério da Educação. Fundo Nacional de Desenvolvimento da Educação. Conselho Deliberativo. **Resolução nº 06, de 08 de maio de 2020**. Dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar aos alunos da educação básica no âmbito do Programa Nacional de Alimentação Escolar – PNAE. Disponível em: <https://www.gov.br/fnde/pt-br/acesso-a-informacao/legislacao/resolucoes/2020/resolucao-no-6-de-08-de-maio-de-2020/view>. Acesso em: 15 maio 2024.
- BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de vigilância em saúde. Departamento de análise em saúde e doenças não transmissíveis. **Promoção da saúde: aproximações ao tema: caderno 1**. Brasília: Ministério da Saúde, 2021.
- BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância em Saúde. Departamento de Análise em Saúde e Vigilância de Doenças Não Transmissíveis. **Plano de ações estratégicas para o enfrentamento das doenças crônicas e agravos não transmissíveis no Brasil 2021-2030**. Brasília: Ministério da Saúde, 2021.
- BRASIL. Ministério da Saúde. Insegurança alimentar e nutricional sobre a falta de acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente para uma vida saudável. **Glossário Saúde Brasil**, 18 jan. 2023. Disponível em: <https://www.gov.br/saude/pt-br/assuntos/saude-brasil/glossario/inseguranca-alimentar-e-nutricional>. Acesso em: 22 fev. 2024.
- BRASIL. Presidência da República. Casa Civil. Secretaria Especial para Assuntos Jurídicos. Decreto nº 11.821, de 12 de dezembro de 2023. Dispõe sobre os princípios, os objetivos, os eixos estratégicos e as diretrizes que orientam as ações de promoção da alimentação adequada e saudável no ambiente escolar. **Diário Oficial da União**: edição extra, Brasília, DF, 12 dez. 2023. Disponível em: [https://www.planalto.gov.br/ccivil\\_03/\\_ato2023-2026/2023/decreto/D11821.htm#:~:text=DECRETO%20N%C2%BA%2011.821%2C%20DE%2012,que%20lhe%20confere%20o%20art](https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2023-2026/2023/decreto/D11821.htm#:~:text=DECRETO%20N%C2%BA%2011.821%2C%20DE%2012,que%20lhe%20confere%20o%20art). Acesso em: 15 maio 2024.
- BRASIL. Ministério da Educação. **Programa Saúde nas Escolas**. Disponível em: <http://portal.mec.gov.br/expansao-da-rede-federal/194-secretarias-112877938/secad-educacao-continuada-223369541/14578-programa-saude-nas-escolas>. Acesso em: 15 maio 2024.
- BRASIL. Ministério da Educação. **Alimentação escolar**: MEC participa da Reunião Global da Coalizão para a Alimentação Escolar. Brasília, DF: MEC, 2023. Disponível em: <https://www.gov.br/mec/pt-br/assuntos/noticias/2023/outubro/mec-participa-da-reuniao-global-da-coalizao-para-a-alimentacao-escolar>. Acesso em: 21 maio 2024.
- BURLANDY, L. *et al.* Reflexões sobre ideias e disputas no contexto da promoção da alimentação saudável. **Cadernos de Saúde Pública**, v. 37, p. e00195520, 2021.
- CENTRO JOSUÉ DE CASTRO. **Josué de Castro**. Recife: Centro Josué de Castro, c2023. Disponível em: <https://josuedecastro.org.br/josue-de-castro/>. Acesso em: 15 mar. 2024.
- CENTRO DE ESTUDOS, POLÍTICAS E INFORMAÇÕES SOBRE DETERMINANTES SOCIAIS DA SAÚDE (CEPI-DSS). O que é DSS? Disponível em: <https://dssbr.ensp.fiocruz.br/dss-o-que-e/>. Acesso em: 22 jul. 2024.
- CERVATO-MANCUSO, A. M.; VINCHA, K. R. R.; SANTIAGO, D. A. Educação Alimentar e Nutricional como prática de intervenção: reflexão e possibilidades de fortalecimento. **Physis: Revista de Saúde Coletiva**, v. 26, n. 1, p. 225–249, jan. 2016.
- CHAUÍ, Marilena. **Cultura e democracia**. 2 ed. Salvador: Secretaria de Cultura, Fundação Pedro Calmon, 2009. (Coleção Cultura é o quê?, I).
- CNDSS, Comissão Nacional sobre os Determinantes Sociais da Saúde.
- CONSELHO NACIONAL DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL (CONSEA). **Princípios e diretrizes de uma política de segurança alimentar e nutricional**: textos de referência da II conferência nacional de segurança alimentar e nutricional. BRASÍLIA, DF, 2004.



- FITIPALDI, R. F. da S. S. O combate ao racismo nas unidades educacionais da rede municipal de ensino de São Paulo: estratégias e possibilidades. **Revista Primeira Evolução**, São Paulo, Brasil, v. 1, n. 41, p. 115–125, 2023. Disponível em: <https://primeiraevolucao.com.br/index.php/R1E/article/view/437>. Acesso em: 26 jun. 2024.
- FREIRE, P. **Educação como prática da liberdade**. 14. ed. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1983.
- FREIRE, P. **Pedagogia da autonomia: saberes necessários à prática educativa**. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1996.
- FREITAS, D. F. C. L. de. **Um estudo sobre o processo de transmissão cultural**. São Paulo, 2013. 228f. Dissertação (Mestrado em Psicologia Experimental) – Instituto de Psicologia da Universidade de São Paulo, São Paulo, 2013.
- FUNDAÇÃO OSWALDO CRUZ. Observatório Brasileiro de Hábitos Alimentares. **Cadernos Obha**, Brasília, DF: Observatório Brasileiro de Hábitos Alimentares (OBHA), v. 1, n. 4, set. 2023.
- FUNDO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO DA EDUCAÇÃO (FNDE). **Nota Técnica nº 2810740/COSAN/CGPAE/DIRAE**. Educação alimentar e nutricional no PNAE: atores sociais e possibilidades de atuação. Brasília, DF: FNDE, 2022. Disponível em: <https://www.gov.br/fnde/pt-br/aceso-a-informacao/acoes-e-programas/programas/pnae/media-pnae/notas-tecnicas/2022/NotaTecnicaEANassinada.pdf>. Acesso em: 21 maio 2024.
- FUNDO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO DA EDUCAÇÃO (FNDE). Programa Nacional de Alimentação Escolar. **PNAE: o que é?**. Disponível em: <https://www.gov.br/fnde/pt-br/aceso-a-informacao/acoes-e-programas/programas/pnae>. Acesso em: 14 maio 2024.
- GRANHEIM, S. I. *et al.* Mapping the digital food environment: a systematic scoping review. **Obesity Reviews**, v. 23, n. 1, 14 set. 2021.
- GUERRA, L. D. da S.; BEZERRA, A. C. D.; CARNUT, L. Da fome à palatabilidade estéril: “espassando” ou “diluindo” o Direito Humano à Alimentação Adequada no Brasil? **Saúde em Debate**, v. 44, n.127, p. 1231-1245, out. 2020.
- IGNÁCIO, R. K. **Criança querida: aprendendo a andar, aprendendo a confiar**. 2. ed. São Paulo: Associação Comunitária Monte Azul, 2004.
- INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA (IBGE). Coordenação de População e Indicadores Sociais. **Pesquisa nacional de saúde do escolar: análise de indicadores comparáveis dos escolares do 9º ano do ensino fundamental: municípios das capitais: 2009/2019**. Rio de Janeiro: IBGE, 2022.
- INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA (IBGE). Segurança alimentar nos domicílios brasileiros volta a crescer em 2023. **Agência IBGE Notícias**, 25 abr. 2024. Disponível em: <https://agenciadenoticias.ibge.gov.br/agencia-noticias/2012-agencia-de-noticias/noticias/39838-seguranca-alimentar-nos-domicilios-brasileiros-volta-a-crescer-em-2023>. Acesso em: 25 maio 2024.
- INSTITUTO BRASILEIRO DE DEFESA DO CONSUMIDOR (IDEC). **Promovendo um ambiente alimentar escolar saudável: apoio à gestão local**. São Paulo: IDEC, UNICEF, 2023.
- INSTITUTO PAULO FREIRE. **Educação popular e direitos humanos**. São Paulo: Instituto Paulo Freire, 2015.
- LEITE, M. A.; BARATA, M. F.; LEVY, R. B. Food environment near schools in the largest Brazilian metropolis: analyses and contributions based on census data. **Cadernos de Saúde Pública**, v. 39, n. 9, p. e00030223, 2023.
- LIBÂNEO, J. C. **Adeus professor, adeus professora?: novas exigências educacionais e profissão docente**. 13. ed. São Paulo: Cortez, 2013. (Coleção questões da nossa época; v. 2).
- MACHADO, J. C.; SPERANDIO, N. Introdução à segurança alimentar e nutricional. *In*: MORAIS, Dayane de Castro; SPERANDIO, Naiara; PRIORE, Sílvia Eloiza. **Atualizações e debates sobre segurança alimentar e nutricional**. Viçosa, MG: UFV, 2020.



- MAGISTÉRIO: Gestão: articulando esforços para uma gestão de qualidade. São Paulo: SME/COPED, n. 5, 2018. Disponível em: <https://acervodigital.sme.prefeitura.sp.gov.br/wp-content/uploads/2021/07/Revista-Magisterio-Gestao-5.pdf>. Acesso em: 28 mar. 2024.
- MORIN, E. **Ciência com consciência**. Tradução Maria D. Alexandre e Maria Alice Araripe de Sampaio Doria. 20. ed. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2021.
- MOROSINI, M. V.; FONSECA, A. F.; PEREIRA, I. B. Educação em saúde. *In*: PEREIRA, Isabel; LIMA, Júlio César França. **Brasil Dicionário da educação profissional em saúde**. 2. ed. Rio de Janeiro: EPSJV, 2008.
- ORGANIZAÇÃO DAS NAÇÕES UNIDAS PARA ALIMENTAÇÃO E AGRICULTURA *et al.* **O estado situacional das Escolas Sustentáveis 2021**: sumário executivo. Brasília, DF: FAO, ABC/MRE, FNDE/MEC, 2023. Disponível em: <https://openknowledge.fao.org/server/api/core/bitstreams/da0177e2-c81c-4b6f-8cb4-b3666e768f41/content>. Acesso em: 22 abr. 2024.
- ORGANIZAÇÃO DAS NAÇÕES UNIDAS (ONU). Comitê de Direitos Econômicos, Sociais e Culturais do Alto Comissariado de Direitos Humanos. **Comentário geral número 12**: o direito humano à alimentação (art.11). Tradução feita por José Fernandes Valente para ÁGORA – Segurança Alimentar e Cidadania. Brasília, DF: Nações Unidas Brasil, 1999. Disponível em: <https://fianbrasil.org.br/wp-content/uploads/2016/12/Comentario-Geral-No-12.pdf>.
- ORGANIZAÇÃO DAS NAÇÕES UNIDAS (ONU). “Antes de ser mercadoria, comida é um direito humano”, diz Guterres na Cúpula dos Sistemas Alimentares. **Nações Unidas Brasil**, Brasília, DF, 23 set. 2021. Disponível em: <https://brasil.un.org/pt-br/145748-antes-de-ser-mercadoria-comida-%C3%A9-um-direito-humano-diz-guterres-na-c%C3%BApula-dos-sistemas#:~:text=%22Antes%20de%20ser%20mercadoria%2C%20comida,As%20Na%C3%A7%C3%B5es%20Unidas%20no%20Brasil>. Acesso em: 21 maio 2024.
- ORGANIZAÇÃO DAS NAÇÕES UNIDAS (ONU). **Objetivos de desenvolvimento sustentável**. Brasília, DF: Nações Unidas Brasil, c2024. Disponível em: <https://brasil.un.org/pt-br/sdgs>. Acesso em: 21 maio 2024.
- RAMOS, F. P.; SANTOS, L. A. DA S.; REIS, A. B. C. Educação alimentar e nutricional em escolares: uma revisão de literatura. **Cadernos de Saúde Pública**, v. 29, n. 11, p. 2147–2161, nov. 2013.
- REDE NOSSA SÃO PAULO. Mapa da desigualdade ganha novo formato e agora traz a classificação dos 96 distritos de São Paulo. **Rede Nossa São Paulo**, São Paulo, 28 nov. 2023. Disponível em: <https://www.nossasaopaulo.org.br/2023/11/28/mapa-da-desigualdade-ganha-novo-formato-e-agora-traz-a-classificacao-dos-96-distritos-de-sao-paulo/#>. Acesso em: 2 ago. 2024.
- RODRIGUES, C. P. S. *et al.* O consumo alimentar de crianças com Transtorno do Espectro Autista está correlacionado com alterações sensório-oral e o comportamento alimentar. **Braz. J. of Develop.**, Curitiba, v. 6, n. 9, p. 67155-67170, set. 2020.
- SANCHEZ, W. S; GREGGIO, S. Educação Alimentar e Nutricional (EAN) nas escolas: relevância e limitações. **Revista Científica Multidisciplinar Núcleo do Conhecimento**, ano. 7, ed. 9, v. 2, p. 140-149, set. 2022. ISSN: 2448-0959. Disponível em: <https://www.nucleodoconhecimento.com.br/nutricao/educacao-alimentar>. Acesso em: 3 ago. 2023.
- SANTOS, J. S. *et al.* Consumo alimentar, segundo o grau de processamento, de crianças e adolescentes com transtorno do espectro autista. **Braz. J. of Develop.**, Curitiba, v. 6, n. 10, p. 83322-83334, out. 2020.
- SÃO PAULO (Município). **Lei nº 16.161, de 13 de abril de 2015**. Dispõe sobre o direito ao aleitamento materno no Município de São Paulo, e dá outras providências. São Paulo, 2015. Disponível em: <https://legislacao.prefeitura.sp.gov.br/leis/lei-16161-de-13-de-abril-de-2015>. Acesso em: 2 mar. 2024.
- SÃO PAULO (Município). Secretaria Municipal de Educação. **Indicadores de Qualidade da Educação Infantil Paulistana**. São Paulo: SME/DOT, 2016. Disponível em: <https://acervodigital.sme.prefeitura.sp.gov.br/wp-content/uploads/2021/08/Indicadores-de-Qualidade.pdf>. Acesso em: 28 mar. 2024.



- SÃO PAULO (Município). Secretaria Municipal de Educação. **Currículo da Cidade:** Educação Infantil. São Paulo: SME/COPEP, 2019. Disponível em: <https://educacao.sme.prefeitura.sp.gov.br/wp-content/uploads/2019/07/51927.pdf>. Acesso em: 20 out. 2023.
- SÃO PAULO (Município). Secretaria Municipal de Educação. Coordenadoria Pedagógica. **Currículo da cidade:** Ensino Fundamental: componente curricular: Arte. 2.ed. São Paulo: SME/COPEP, 2019.
- SÃO PAULO (Município). Secretaria Municipal de Educação. Coordenadoria Pedagógica. **Currículo da cidade:** Ensino Fundamental: componente curricular: Ciências da Natureza. 2.ed. São Paulo: SME/COPEP, 2019.
- SÃO PAULO (Município). Secretaria Municipal de Educação. Coordenadoria Pedagógica. **Currículo da cidade:** Ensino Fundamental: componente curricular: Geografia. 2.ed. São Paulo: SME/COPEP, 2019.
- SÃO PAULO (Município). Secretaria Municipal de Educação. Coordenadoria Pedagógica. **Currículo da cidade:** Educação de Jovens e Adultos: Língua Portuguesa. São Paulo: SME/COPEP, 2019.
- SÃO PAULO (Município). Secretaria Municipal de Educação. Coordenadoria Pedagógica. **Currículo da cidade:** Ensino Fundamental: componente curricular: Educação Física. 2.ed. São Paulo: SME/COPEP, 2019.
- SÃO PAULO (Município). Secretaria Municipal de Educação. Coordenadoria Pedagógica. **Currículo da cidade:** Ensino Fundamental: componente curricular: História. 2.ed. São Paulo: SME/COPEP, 2019.
- SÃO PAULO (Município). Secretaria Municipal de Educação. Coordenadoria Pedagógica. **Currículo da cidade:** Ensino Fundamental: componente curricular: Matemática. 2.ed. São Paulo: SME/COPEP, 2019.
- SÃO PAULO (Município). Secretaria Municipal de Educação. Coordenadoria Pedagógica. **Currículo da cidade:** Ensino Fundamental: componente curricular: Língua Inglesa. 2.ed. São Paulo: SME/COPEP, 2019.
- SÃO PAULO (Município). Secretaria Municipal de Educação. Coordenadoria Pedagógica. **Currículo da cidade:** Ensino Fundamental: componente curricular: Língua Portuguesa. 2.ed. São Paulo: SME/COPEP, 2019.
- SÃO PAULO (Município). Secretaria Municipal de Educação. Coordenadoria Pedagógica. **Educação Integral:** política São Paulo educadora. São Paulo: SME/COPEP, 2020.
- SÃO PAULO (Município). Secretaria Municipal de Educação. **Orientação Normativa de Registros na Educação Infantil.** São Paulo: SME/COPEP, 2020. Disponível em: <https://acervodigital.sme.prefeitura.sp.gov.br/wp-content/uploads/2022/12/Orientacao-Normativa-Registros-Educacao-Infantil-2-ed.pdf>. Acesso em: 28 mar. 2024.
- SÃO PAULO (Município). Secretaria Municipal de Educação. **Currículo da Cidade.** Orientações para atendimento de estudantes: transtorno do espectro do autismo. São Paulo: SME/COPEP, 2021.
- SÃO PAULO (Município). Secretaria Municipal de Educação. Coordenadoria Pedagógica. **Currículo da Cidade:** Ensino Médio: subsídios de apoio e orientação à implantação do Currículo da Cidade no Ensino Médio. São Paulo: SME/COPEP, 2021.
- SÃO PAULO (Município). Secretaria Municipal de Educação. Coordenadoria Pedagógica. **Currículo da Cidade:** Ensino Médio: área de conhecimento: Ciências Humanas e Sociais Aplicadas. São Paulo: SME/COPEP/2021.
- SÃO PAULO (Município). Secretaria Municipal de Educação. Coordenadoria Pedagógica. Coordenadoria de Alimentação Escolar. **Orientação Normativa de Educação Alimentar e Nutricional para Educação Infantil.** São Paulo: SME/COPEP/CODAE, 2020.
- SÃO PAULO (Município). Secretaria Municipal de Educação. Coordenadoria Pedagógica. **Currículo da cidade:** educação antirracista: orientações pedagógicas: povos afro-brasileiros. São Paulo: SME/COPEP, 2022.
- SÃO PAULO (Município). Secretaria Municipal de Educação. Coordenadoria Pedagógica. **Currículo da cidade:** Educação Ambiental: orientações pedagógicas. São Paulo: SME/COPEP, 2023.





- SÃO PAULO (Município). Secretaria Municipal de Educação. Coordenadoria Pedagógica. **Currículo da cidade**: povos migrantes: orientações pedagógicas. 2. ed. São Paulo: SME/COPEP, 2023.
- SÃO PAULO (Município). Secretaria Municipal de Educação. Coordenadoria Pedagógica. **Currículo da cidade**: povos indígenas: orientações pedagógicas. 2. ed. São Paulo: SME/COPEP, 2023.
- SÃO PAULO (Município). Secretaria Municipal de Educação. Recomendação SME/CME nº1, de 6 de julho de 2023. Dispõe sobre Critérios para elaboração e análise para visitar e atualizar o Projeto Político Pedagógico, visando a garantia dos Direitos Humanos, da inclusão e da equidade. **Diário Oficial da Cidade**, São Paulo, SP, p. 27, 26 jul. 2023.
- SÃO PAULO (Município). Secretaria Municipal de Educação. Coordenadoria Municipal de Educação. **PAE na cidade**: conheça o Programa de Alimentação Escolar (PAE), suas legislações e controle social. 2024. Disponível em: <https://educacao.sme.prefeitura.sp.gov.br/programa-de-alimentacao-escolar/pae-na-cidade/>. Acesso em: 21 maio 2024.
- SAVIANI, D. **Educação**: do senso comum à consciência filosófica. 19. Ed. Campinas, SP: Autores Associados, 2013. (Coleção Educação Contemporânea).
- SCRINIS, G. **Nutricionismo**: a ciência e a política do aconselhamento nutricional. Tradução Juliana Leite Arantes. São Paulo: Elefante, 2021.
- SILVA, I. J. S.; MONTEIRO, M. C.; ARAÚJO, M. G. V. Estado nutricional e consumo de ultraprocessados de crianças com transtorno do espectro do autismo. **Brazilian Journal of Development**, Curitiba, v. 7, n. 8, p. 85158-85171, ago. 2021.
- SILVA, E. O.; AMPARO-SANTOS, L.; SOARES, M. D. Interações entre práticas alimentares e identidades: ressignificando a escola pública e a alimentação escolar. **Cadernos de Saúde Pública**, v. 35, p. e00217918, 31 out. 2019.
- SIMEON, Y. Sistemas alimentares sustentáveis e acesso à alimentação escolar compõem declaração assinada por Brasil e mais 133 países na COP28. **Observatório da Alimentação Escolar**, 5 dez. 2023. Disponível em: <https://alimentacaoescolar.org.br/noticias/2023/12/05/sistemas-alimentares-sustentaveis-e-acesso-a-alimentacao-escolar-compoem-declaracao-assinada-por-brasil-e-outros-133-paises-na-cop28/>. Acesso em: 2 set. 2024.
- SOUZA, C. G. de; RIBEIRO D. de. A. Reflexões sobre práticas alimentares em comunidades quilombolas e os impactos do racismo na invisibilização dos saberes. **Rev. de Alim. Cult. Américas - RACA**, v. 4, n.1, p. 89-104, jan./jul. 2023. Disponível em: <https://raca.fiocruz.br/index.php/raca/article/view/148/102>. Acesso em: 15 maio 2024.
- SPAGGIARI, S. *In: As linguagens da comida*: receitas, experiências, pensamentos. São Paulo: Phorte, 2015.
- SWINBURN, B. *et al.* INFORMAS (International Network for Food and Obesity/non-communicable diseases Research, Monitoring and Action Support): overview and key principles. **Obes Rev.**, v.14, Suppl 1, p. 1-12, out. 2013.
- UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO (UFRJ). **Vida de Josué**: quem foi Josué de Castro? Rio de Janeiro: Museu Josué de Castro, 2024. Disponível em: <https://museu.nutricao.ufrj.br/index.php/2015-03-18-13-19-45>. Acesso em: 21 maio 2024.
- VALENTE, F. L. S. **Direito humano à alimentação**: desafios e conquistas. Campina Grande, PB: EDUEPB, 2021. Disponível em: [https://www.mpsp.mp.br/portal/page/portal/documentacao\\_e\\_divulgacao/doc\\_biblioteca/bibli\\_servicos\\_produtos/BibliotecaDigital/BibDigitalLivros/TodosOsLivros/Direito-humano-a-alimentacao-desafios-e-conquistas.pdf](https://www.mpsp.mp.br/portal/page/portal/documentacao_e_divulgacao/doc_biblioteca/bibli_servicos_produtos/BibliotecaDigital/BibDigitalLivros/TodosOsLivros/Direito-humano-a-alimentacao-desafios-e-conquistas.pdf). Acesso em: 21 maio 2024.
- WORLD FOOD PROGRAM (WFP). **State of school feeding worldwide**. Canada: International Development Agency, 2013.

A blank sheet of lined paper with horizontal ruling lines and a red border. The paper is oriented vertically and contains 20 horizontal lines spaced evenly down the page. The lines are black, and the border is a thin red line. The corners of the paper are rounded.

## **PROJETO GRÁFICO**

### **COORDENADORIA PEDAGÓGICA – COPED**

Simone Aparecida Machado - *Coordenadora*

### **CENTRO DE MULTIMEIOS – CM**

Ana Rita da Costa - *Diretora*

### **NÚCLEO DE CRIAÇÃO DE ARTE**

Angélica Dadario - *diagramação*

Aline Frederick Santos

Cassiana Paula Cominato

Fernanda Gomes Pacelli - *Projeto gráfico, ilustração e diagramação*

Marcos Roberto da Silva Moreira

Simone Porfirio Mascarenhas

### **REVISÃO TEXTUAL**

Roberta Cristina Torres da Silva

Cooperação



CURRÍCULO  
da CIDADE



**CIDADE DE  
SÃO PAULO**  
EDUCAÇÃO

