

**PREFEITURA DA CIDADE DE SÃO PAULO
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
COPEP / DF – DIVISÃO DE FORMAÇÃO
PROPOSTA DE FORMAÇÃO - EDITAL DF/2024**

Texto de autoria da área promotora

NÚMERO DESPACHO DE HOMOLOGAÇÃO: 23010

NÚMERO DA PROPOSTA DE VALIDAÇÃO: 20230030

NÚMERO DO COMUNICADO: -

TIPO DE FORMAÇÃO: CURSO

ÁREA PROMOTORA:

SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCACAO

NOME:

COZINHAS E INFANCIAS: ARTICULANDO SABERES E PRÁTICAS DE ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL NA EDUCAÇÃO INFANTIL

MODALIDADE: EAD

CARGA HORÁRIA TOTAL: 20

CARGA HORÁRIA PRESENCIAL: 7

CARGA HORÁRIA DE ATIVIDADES SÍNCRONAS: -

CARGA HORÁRIA NÃO PRESENCIAL: 0

CARGA HORÁRIA A DISTÂNCIA: 13

JUSTIFICATIVA:

DADOS RECENTES DO ESTUDO NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO INFANTIL (ENANI, 2021) ENCONTRARAM PREVALÊNCIA DE EXCESSO DE PESO (SOBREPESO E OBESIDADE) EM 10,5% DAS CRIANÇAS MENORES DE 5 ANOS RESIDENTES NA REGIÃO SUDESTE, SENDO CONSIDERADO UM IMPORTANTE PROBLEMA DE SAÚDE PÚBLICA. A ALIMENTAÇÃO ESCOLAR, COMO DIREITO GARANTIDO PELA CONSTITUIÇÃO FEDERAL, É IMPRESCINDÍVEL NA PROMOÇÃO DA SAÚDE, APRENDIZADO E BEM-ESTAR DOS ESTUDANTES, NUMA RELAÇÃO QUE VAI ALÉM DO CUIDADO COM A SAÚDE FÍSICA, INTEGRANDO ASPECTOS AFETIVOS, SOCIAIS E COGNITIVOS. NESSE SENTIDO, AS AÇÕES DE EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL (EAN) NO ÂMBITO ESCOLAR, UMA DAS DIRETRIZES DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (PNAE), TEM POR OBJETIVO A PROMOÇÃO DE HÁBITOS ALIMENTARES SAUDÁVEIS E SUSTENTÁVEIS, A DEFESA DO DIREITO À ALIMENTAÇÃO, A AUTONOMIA DOS ESCOLARES, RESPEITO À DIVERSIDADE, DENTRE OUTROS. PARA ISSO, TOMA-SE POR REFERÊNCIA O “GUIA ALIMENTAR PARA POPULAÇÃO BRASILEIRA” (BRASIL, 2014) E A “ORIENTAÇÃO NORMATIVA DE EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL PARA EDUCAÇÃO INFANTIL” (SÃO PAULO, 2019), EM DIÁLOGO COM O CURRÍCULO DA CIDADE, TODOS COMO FERRAMENTAS CAPAZES DE AUXILIAR OS EDUCADORES NO DESENVOLVIMENTO DE ESTRATÉGIAS DE ABORDAGEM SOBRE O TEMA DA ALIMENTAÇÃO.

O USO DE OFICINAS CULINÁRIAS COMO ESTRATÉGIA DE ENSINO É RECONHECIDO COMO FERRAMENTA PARA AMPLIAR O REPÓRTO ALIMENTAR, ESTIMULAR A ACEITAÇÃO DE ALIMENTOS ALÉM DE FORTALECER AS RELAÇÕES E COMPARTILHAR SABERES, DESENVOLVER CRIATIVIDADE, COOPERAÇÃO, INVESTIGAÇÃO E AUTONOMIA, DENTRE OUTROS. CONFORME OS RESULTADOS DO MONITORAMENTO DE AÇÕES DE EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL E HORTAS 2022 (COM ADESÃO DE 70% DA REDE), REALIZADO PELA COORDENADORIA DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (CODAE/SME), 72% DAS ESCOLAS TEM INTERESSE NA TEMÁTICA “CULINÁRIA”, SENDO UM DOS 5 TEMAS MAIS REQUISITADOS PELAS EQUIPES.

ESTE CURSO VISA A FORMAÇÃO DOS ATORES RELEVANTES DO DESENVOLVIMENTO INFANTIL, MOTIVANDO SEU ENGAJAMENTO E PROMOVENDO SUA SENSIBILIZAÇÃO NAS AÇÕES DE EAN, TENDO A CRIANÇA COMO SUJEITO, ALIMENTO COMO OBJETO E O BRASIL COMO TERRITÓRIO. PRETENDE-SE POSSIBILITAR OPORTUNIDADES PARA QUE OS PROFESSORES RECONHEÇAM OS ESPAÇOS, TEMPOS, MATERIALIDADES E INTERAÇÕES QUE OCORREM NAS UES COMO ELEMENTOS PEDAGÓGICOS PROPÍCIOS PARA A REALIZAÇÃO DE AÇÕES DE EAN.

OBJETIVOS:

- OFERECER FORMAÇÃO CONTINUADA AOS PROFISSIONAIS DA REDE MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO PARA PROMOÇÃO DA ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL NO AMBIENTE EDUCACIONAL DE ACORDO COM O CURRÍCULO DA CIDADE (SÃO PAULO, 2019);

- DIALOGAR SOBRE A ORIENTAÇÃO NORMATIVA DE EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL PARA A EDUCAÇÃO INFANTIL (SÃO PAULO, 2020) E AS DIRETRIZES DO GUIA ALIMENTAR PARA A POPULAÇÃO BRASILEIRA (MINISTÉRIO DA SAÚDE, 2019);
- REFLETIR SOBRE AS PRÁTICAS PEDAGÓGICAS E SEREM MULTIPLICADORES PARA AS CRIANÇAS, FAMILIARES/RESPONSÁVEIS E DEMAIS EDUCADORES;
- RECONHECER ESPAÇOS E ELEMENTOS PEDAGÓGICOS PARA REALIZAR AÇÕES DE EAN.

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO:

INTRODUÇÃO: INTRODUÇÃO AO PAE E A CULINÁRIA COMO ESTRATÉGIA DE EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL INTEGRADA AO DOCUMENTO: CURRÍCULO DA CIDADE - EDUCAÇÃO INFANTIL, AULA TEÓRICO-PRÁTICA DE HABILIDADES CULINÁRIAS E FUNDAMENTOS DA COZINHA.

MÓDULO 1: ALIMENTAÇÃO NO MUNDO | SOMOS O QUE COMEMOS? CONHECER A EVOLUÇÃO DA HUMANIDADE ATRAVÉS DA HISTÓRIA DA ALIMENTAÇÃO, ESPECIALMENTE COM A DESCOBERTA DO FOGO E A SELEÇÃO DAS PLANTAS ALIMENTÍCIAS.

MÓDULO 2: BRASIL NO MUNDO | TERRITORIALIDADE E MUDANÇA DE HÁBITOS ALIMENTARES DO SÉCULO XIX AO SÉCULO XXI.

ENTENDER AS TRANSIÇÕES ENTRE A ALIMENTAÇÃO TRADICIONAL, A ALIMENTAÇÃO MODERNA E A ALIMENTAÇÃO CONTEMPORÂNEA. RECONHECER AS DIFERENTES CULTURAS ALIMENTARES NO MUNDO E NO BRASIL E ASSIM COMPREENDER COMO A CULTURA SE MANTÉM VIVA POR MEIO DA ALIMENTAÇÃO.

MÓDULO 3: POVO ORIGINÁRIO DO BRASIL | INDÍGENAS | AMERÍNDIOS | DIVERSIDADE CULTURAL E MODO DE VIDA | A FLORESTA COMO HABITAT E A BIODIVERSIDADE.

COMPREENDER A HISTÓRIA DA ALIMENTAÇÃO DOS POVOS ORIGINÁRIOS E SEUS MODOS DE VIDA, SUA PARTICIPAÇÃO NA FORMAÇÃO DA CULTURA ALIMENTAR BRASILEIRA E RECONHECER O “APAGAMENTO” DESTA CULTURA PELA COLONIZAÇÃO. COMPREENDER OS DIVERSOS SISTEMAS AGRO-ALIMENTARES, SEUS IMPACTOS AMBIENTAIS, NA SAÚDE E NA SOCIEDADE.

MÓDULO 4: PORTUGUESES | O CAMINHO DOS ALIMENTOS PELO MUNDO.

COMPREENDER OS IMPACTOS DA INVASÃO PORTUGUESA NA PRODUÇÃO E CONSUMO DOS ALIMENTOS E A DISTRIBUIÇÃO DE TERRAS NO BRASIL E COMO ISSO AFETA NO ACESSO AO ALIMENTO.

MÓDULO 5: AFRICANOS | ÁFRICAS E A CULTURA ALIMENTAR AFRODIASPÓRICA NO QUINTAL E NA COZINHA BRASILEIRA.

VALORIZAR E COMPREENDER AS DIVERSAS IDENTIDADES, OS MODOS DE VIDA E CULTURA DOS AFRICANOS E AFRO DIASPÓRICOS E A PARTICIPAÇÃO NA CONSTRUÇÃO DE NOSSA CULTURA, ALIMENTAÇÃO, MODOS DE VIDA, ARQUITETURAS E SISTEMAS ALIMENTARES; ENTENDENDO O CONCEITO DE COLONIALIDADE ALIMENTAR.

MÓDULO 6: IMIGRANTES NO BRASIL | A INFLUÊNCIA MIGRATÓRIA NA NOSSA CULTURA E ALIMENTAÇÃO.

COMPREENDER A PARTICIPAÇÃO MIGRATÓRIA NA NOSSA CULTURA E ALIMENTAÇÃO, IDENTIFICAR REGIONALISMOS E ADAPTAÇÕES CULINÁRIAS SOB A PERSPECTIVA DA BIODIVERSIDADE DOS ALIMENTOS LOCAIS, E PERCEBER A MUDANÇA NOS PADRÕES ALIMENTARES DO BRASILEIRO A PARTIR DA COLONIZAÇÃO DA AGRICULTURA.

MÓDULO 7: DESCOLONIZAÇÃO DO PRATO | COMIDA DE PANELA | ATIVISMOS ALIMENTARES | CULTURAS E

PRÁTICAS ALIMENTARES TRADICIONAIS EM PROL DE ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL | IMPACTOS SOCIAIS, AMBIENTAIS, ECONÔMICOS E CULTURAIS NOS SISTEMAS ALIMENTARES.

COMPREENDER O QUE SÃO SISTEMAS ALIMENTARES E OS IMPACTOS DE TODA CADEIA PRODUTIVA E DE CONSUMO NA SAÚDE, MEIO AMBIENTE E NA ECONOMIA.

PROCEDIMENTOS:

OFICINAS TEÓRICO-PRÁTICAS PRESENCIAIS E À DISTÂNCIA SOBRE ALIMENTAÇÃO E CULTURA, COM PRÁTICAS CULINÁRIAS EXPOSITIVAS E REFLEXIVAS E REALIZAÇÃO DE ATIVIDADES ASSÍNCRONAS OBRIGATÓRIAS. FÓRUNS, CHATS, VÍDEOS, LEITURA DE TEXTOS. TODOS OS MATERIAIS DO CURSO E AS AULAS SERÃO COMPILADOS NO AMBIENTE VIRTUAL DE APRENDIZAGEM GOOGLE SALA DE AULA.

ATIVIDADE OBRIGATÓRIA:

ELABORAÇÃO DE UMA ATIVIDADE DE EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL COM OFICINA CULINÁRIA COM

REGISTROS ESCRITOS E FOTOGRÁFICOS E/OU AUDIOVISUAIS DO DESENVOLVIMENTO DA PROPOSTA REALIZADA COM AS CRIANÇAS.

CRONOGRAMA DETALHADO:

PERÍODO DE REALIZAÇÃO: DE 11/03 A 30/06/2025

LOCAL: FACULDADE DE SAÚDE PÚBLICA - USP (LABORATÓRIO E COZINHA DIDÁTICA PTCAN) - AV. DR. ARNALDO, 715 - CERQUEIRA CÉSAR - SÃO PAULO/SP

AMBIENTE VIRTUAL DE APRENDIZAGEM: SISTEMA DE GESTÃO DE APRENDIZAGEM - SGA
([HTTPS://SGACIDADESP.SME.PREFEITURA.SP.GOV.BR/](https://sgacidadesp.sme.prefeitura.sp.gov.br/))

ENCONTROS PRESENCIAIS:

TURMA 1 - 11/03

TURMA 2 - 25/03

TURMA 3 - 08/04

TURMA 4 - 17/04

TURMA 5 - 13/05

TURMA 6 - 27/05

TURMA 7 - 03/06

HORÁRIO: DAS 9H ÀS 12H E DAS 13H ÀS 17H

CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO E APROVAÇÃO PARA EXPEDIÇÃO DE CERTIFICADO:

CONCEITO P OU S PELA PARTICIPAÇÃO E ENVOLVIMENTO, 100% DE FREQUÊNCIA, REALIZAÇÃO DE ATIVIDADE OBRIGATÓRIA, PARTICIPAÇÃO NA AULA PRESENCIAL RESPONDENDO O FORMULÁRIO ONLINE SOBRE O ENCONTRO.

BIBLIOGRAFIA:

BIBLIOGRAFIA:

BRASIL. MINISTÉRIO DA SAÚDE. SECRETARIA DE ATENÇÃO À SAÚDE. DEPARTAMENTO DE ATENÇÃO BÁSICA. GUIA ALIMENTAR PARA A POPULAÇÃO BRASILEIRA. 2A ED. BRASÍLIA, DF: MINISTÉRIO DA SAÚDE, 2014.

BRASIL. MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO. FUNDO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO DA EDUCAÇÃO (FNDE).

RESOLUÇÃO/CD/FNDE Nº 26, DE 17 DE JUNHO DE 2013. DISPÕE SOBRE O ATENDIMENTO DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR AOS ALUNOS DA EDUCAÇÃO BÁSICA NO ÂMBITO DO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR – PNAE. BRASÍLIA, DF, 2013.

SÃO PAULO. SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO. INDICADORES DE QUALIDADE DA EDUCAÇÃO INFANTIL PAULISTANA. SÃO PAULO: SME/DOT, 2015.

SÃO PAULO. SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO. ORIENTAÇÃO NORMATIVA DE EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL PARA EDUCAÇÃO INFANTIL. - SÃO PAULO: SME/COPED/CODAE, 2020.

SÃO PAULO. SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO. CURRÍCULO DA CIDADE: EDUCAÇÃO INFANTIL. SÃO PAULO: SME/COPED, 2019.

NOTA TÉCNICA Nº 2810740/2022/COSAN/CGPAE/DIRAE

AZEVEDO, ELAINE. ALIMENTO SAUDÁVEL PARA QUE/M?/HEALTHY FOOD: FOR WHO/M?. GEOGRAFARES, N. 25, P. 105-112, 2018.

GUIA ALIMENTAR PARA A POPULAÇÃO BRASILEIRA / MINISTÉRIO DA SAÚDE, SECRETARIA DE ATENÇÃO À SAÚDE, DEPARTAMENTO DE ATENÇÃO BÁSICA. – 2. ED., 1. REIMPR. – BRASÍLIA : MINISTÉRIO DA SAÚDE, 2014.

DISPONÍVEL ONLINE

[[HTTPS://BVSMS.SAÚDE.GOV.BR/BVS/PUBLICACOES/GUIA_ALIMENTAR_POPULACAO_BRASILEIRA_2ED.PDF](https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira_2ed.pdf)]

QUANTIDADE DE TURMAS: 7; VAGAS POR TURMA: 50

TOTAL DE VAGAS: 350

PÚBLICO ALVO:

ANALISTAS DE SAÚDE; NUTRICIONISTAS LOTADOS NA SME/CODAE, PROF. ED. INF. E ENS. FUND. I REGENTES DO CICLO DE ALFABETIZAÇÃO LOTADOS NAS EMEFS, EMEFMS E EMEBS, E PROF. ED. INF. E ENS. FUND. I REGENTES DO MÓDULO I LOTADOS NOS CIEJAS, DAS DRES CL, FB, IP, IQ, PJ E SM.

FUNÇÃO ESPECÍFICA:

-

HAVENDO VAGAS REMANESCENTES, PODERÃO SER CONTEMPLADOS OS SEGUINTE CARGOS COMO PÚBLICO-ALVO):

-

CORPO DOCENTE:

ARIELA DOCTORS - BACHAREL EM COMUNICAÇÃO, PÓS GRADUADA EM EDUCAÇÃO SISTÊMICA, CHEF DE COZINHA E GESTORA. SUA EXPERIÊNCIA PROFISSIONAL INCLUI PRODUÇÃO DE TV NAS EMISSORAS GLOBO E CULTURA EM PROJETOS EDUCATIVOS E DESENVOLVIMENTO DE PRODUÇÕES CINEMATOGRÁFICAS. IDEALIZOU, FUNDOU E ADMINISTROU O RESTAURANTE TANGER POR 17 ANOS NA CIDADE DE SÃO PAULO. ATUA NA CONCEPÇÃO E EXECUÇÃO DE PROJETOS, GESTÃO DE EQUIPES, EDUCAÇÃO E ALFABETIZAÇÃO CULINÁRIA, PESQUISA E DESENVOLVIMENTO DE MATERIAL DIDÁTICO EM METODOLOGIAS INOVADORAS DE ENSINO. FUNDOU COM MAIS QUATRO MULHERES O INSTITUTO COMIDA E CULTURA, NO QUAL É COORDENADORA GERAL.

BELA GIL - MESTRE EM CIÊNCIAS GASTRONÔMICAS PELA UNIVERSIDADE DO SLOWFOOD, ITÁLIA, BACHAREL EM NUTRIÇÃO PELA HUNTER COLLEGE DE NOVA IORQUE. CHEF DE COZINHA NATURAL, VICE-PRESIDENTE DO INSTITUTO BRASIL ORGÂNICO, APRESENTADORA DE TELEVISÃO E ESCRITORA. É ATIVISTA DA CONSCIÊNCIA ALIMENTAR PELO CONSUMO DO ALIMENTO SAUDÁVEL, SABOROSO E ACESSÍVEL, DEFENDENDO TEMAS LIGADOS À VIDA SAUDÁVEL, CONSUMO CONSCIENTE E COMIDA DE VERDADE.

DANIELLA BROCHADO - ENGENHEIRA QUÍMICA, COZINHEIRA AFETIVA, PESQUISADORA E FACILITADORA DE PROCESSOS PEDAGÓGICOS AFROCENTRADOS E DAS RELAÇÕES ÉTNICO-RACIAIS. COMO GESTORA DE PROJETOS E DE PESSOAS, ATUOU NO MERCADO DE BENS DE CONSUMO, ONDE CRIOU E INFLUENCIOU PROCESSOS NO DESENVOLVIMENTO DE NOVOS PRODUTOS ORIENTADOS À INOVAÇÃO E SUSTENTABILIDADE.

BETZABETH SLATER VILLAR - POSSUI GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO PELA UNIVERSIDADE NACIONAL MAYOR DE SAN MARCOS (1986) LIMA PERU, MESTRADO EM NUTRIÇÃO HUMANA APLICADA PELA UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO (1996) E DOUTORADO EM SAÚDE PÚBLICA PELA UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO (2001). ATUALMENTE É PROFESSORA ASSOCIADA DA FACULDADE DE SAÚDE PÚBLICA DA USP. TEM EXPERIÊNCIA NA ÁREA DE NUTRIÇÃO, COM ÊNFASE EM EPIDEMIOLOGIA NUTRICIONAL, ATUANDO PRINCIPALMENTE NOS SEGUINTE TEMAS: MÉTODOS QUANTITATIVOS E QUALITATIVOS PARA AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DA DIETA, NO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR- PNAE, AGRICULTURA FAMILIAR, HABILIDADES CULINÁRIA COMO FERRAMENTA PARA CONTROLE DA OBESIDADE E ESTADO NUTRICIONAL DE ESCOLARES.

INSCRIÇÕES (PROCEDIMENTOS E PERÍODO):

A PARTIR DA DATA DE PUBLICAÇÃO POR MEIO DO LINK QUE SERÁ ENCAMINHADO PELA DIEDAN/CODAE PARA AS UNIDADES PÚBLICO-ALVO. A EQUIPE GESTORA DEVERÁ INDICAR UM PROFESSOR REGENTE DO CICLO DE ALFABETIZAÇÃO PARA REPRESENTAR SUA UNIDADE EDUCACIONAL, PRIORIZANDO OS SERVIDORES COM EXPERIÊNCIA EM AÇÕES DE EDUCAÇÃO ALIMENTAR NUTRICIONAL.

ANALISTAS DE SAÚDE: A PARTIR DA DATA DE PUBLICAÇÃO POR MEIO DO LINK QUE SERÁ ENCAMINHADO PELA DIEDAN/CODAE PARA AS CHEFIAS E DIRETORES DA CODAE, QUE FARÃO A INSCRIÇÃO DOS NUTRICIONISTAS.

CONTATO COM A ÁREA RESPONSÁVEL:

31118657