



Comida e Cultura



NÚCLEO DE APOIO À PESQUISA  
**Escola da  
Metrópole**



Instituto de  
Estudos  
Avançados da  
Universidade de  
São Paulo



**PREFEITURA DE  
SÃO PAULO**  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

## Programa 'Cozinhas & Infâncias' poderá beneficiar cerca de 50 mil crianças nas escolas públicas de São Paulo

*O Instituto Comida e Cultura, a Prefeitura Municipal de São Paulo e a Faculdade de Saúde Pública da USP concluem mais uma fase do programa de educação alimentar e nutricional que já formou aproximadamente 600 educadores entre professores, nutricionistas e gestores escolares da Secretaria Municipal de Educação Infantil do município. Em 2024 o programa deve estender a iniciativa às merendeiras da mesma rede.*

A cozinha é um remédio contra um problema de saúde pública no Brasil, que é reflexo da má alimentação: uma em cada três crianças e adolescentes com idade entre 10 e 18 anos está com excesso de peso e, muitas vezes, com falta de nutrientes. É quase o dobro da média global, segundo a análise do Observatório de Saúde na Infância da Fiocruz

Com foco na educação infantil, o Instituto Comida e Cultura - ICC vem desenvolvendo, desde 2022, em parceria com a Prefeitura Municipal de São Paulo e a Faculdade de Saúde Pública da USP, ações de formação de educadores da rede municipal da cidade de São Paulo, para incorporação da educação alimentar nos currículos de forma efetiva.

Segundo Bela Gil, uma das fundadoras do Instituto Comida e Cultura, o alimento é indutor de uma sociedade mais justa e inclusiva. "Crianças que têm acesso a uma educação alimentar e nutricional emancipatória, que incorpore saberes modernos e ancestrais, são capazes de fazer escolhas mais saudáveis", afirma.

Para Maria de Fátima de Brum Cavalheiro, coordenadora geral da Coordenadoria de Alimentação Escolar da Secretaria Municipal de Educação de São Paulo, "esta formação reforça o papel das unidades educacionais como espaços de promoção e garantia do direito à alimentação saudável e adequada, aprendizado e bem-estar de bebês, crianças, jovens e adultos".

Embora existam, desde 2009, a lei 11.947, que determina "a inclusão da educação alimentar e nutricional (EAN) no processo de ensino e aprendizagem, que perpassa pelo currículo escolar" e, desde 2018, a lei 13.666, que inclui a EAN como tema transversal no currículo da educação básica, muitos têm sido os desafios para que ações práticas aconteçam de fato nas escolas.

Os Cadernos do FNDE, por José Arimatea Barros Bezerra e Ludmir dos Santos Gomes, reafirmam que o assunto não tem sido objeto de estudo nos cursos de licenciatura, notadamente, o curso de pedagogia, que forma o profissional da educação que tem atuação mais significativa na formação escolar inicial, período que contribui na formação de valores, hábitos e atitudes, inclusive os alimentares'. E como seria de se esperar, no cotidiano das unidades de educação infantil encontramos muita motivação, mas ainda o reflexo dessa lacuna na formação de educadores sobre a questão da educação alimentar.



Como forma de mudar esse cenário, o ICC desenvolve, junto aos seus parceiros, o **Programa de Formação 'Cozinhas & Infâncias', que fecha o ano de 2023 com atendimento a todas as Escolas Municipais de Educação Infantil e dos Centros Municipais de Educação Infantil (EMEI e CEMEI) da rede.** De seu início até agora, foram cerca de 600 educadores, entre professores, nutricionistas e gestores escolares, além de servidores da Secretaria Municipal de Educação de São Paulo formados pelo Programa, alcançando potencialmente cerca de 50 mil crianças.

Nas escolas, ações concretas de educação alimentar e nutricional pelos educadores junto às crianças já somam mais de 200 experiências práticas.

"Escolhas alimentares são teias que conectam histórias, práticas e afetos e moldam o legado que deixaremos para gerações", relata a partir do que aprendeu uma das professoras que participou da formação, Dandara Evangelista Valerio, da EMEI Professor Alceu Maynard de Araújo, que fica na região do Ipiranga em São Paulo.

Já Amanda Barros de Souza Cioccia, professora da EMEI Professor Enio Corrêa, na região de Jaçanã-Tremembé, lembra que é preciso ensinar as crianças sobre "alimentação a partir da decolonização do prato". Ela conta que é neta de avós negros, adora cozinhar e promover experiências pedagógicas com as crianças usando alimentos frescos ou aqueles que encontram na horta da escola. "Este ano desenvolvemos um projeto que envolveu boa parte da comunidade escolar com a intenção de valorizar a cultura e a participação dos diversos povos na formação da culinária brasileira, refletir sobre a ancestralidade dos alimentos e sobre a influência da cultura afro-brasileira nos nossos hábitos alimentares. Foi emocionante o engajamento das crianças e a abertura deles para novas histórias e experiências culinárias mais coloridas e diversas e que têm um significado para além da nutrição", afirma Amanda.

Por entender a alimentação saudável como o resultado de um processo construído coletivamente, além de uma poderosa ferramenta no combate à má nutrição, à obesidade infantil, até mesmo às mudanças climáticas e ao racismo, o ICC aproxima educadores do rico universo dos alimentos, além de apoiá-los nas atividades no chão da escola.

As aulas práticas acontecem na Cozinha Didática da Faculdade de Saúde Pública da USP com transmissão online pela plataforma da *Cozinha Didática*, como forma de acolher o número expressivo de cursistas. Todos os participantes são destacados pela Secretaria Municipal de Educação diretamente de seu corpo docente, administrativo e consultivo.

"Nós professores reconhecemos as dimensões históricas, afetivas e culturais da alimentação. Aqui na Cozinha compartilhamos muitos conhecimentos, mas também saberes e vivências sobre como transformar alimentos que a natureza nos proporciona em deliciosas preparações culinárias", afirma a professora Betzabeth Slater Villar, professora associada e responsável pelas aulas práticas que acontecem na Cozinha didática (PTCAN), da Faculdade de Saúde Pública da USP.



O material didático preparado pelo ICC é pautado no conceito da alimentação saudável e da cultura culinária brasileira, norteado pelo *Guia Alimentar para a População Brasileira (GAPB)* e privilegiando uma abordagem decolonial da História, visando levar o tema da alimentação e suas múltiplas dimensões aos currículos escolares de todo o Brasil.

Além da experiência na cidade de São Paulo, o *Cozinhas & Infâncias* acontece também na região do Cerrado brasileiro, com piloto na cidade de Chapada dos Guimarães, MT, e municípios vizinhos.

A partir de 2024, o Programa deve estender a formação às cozinheiras da rede de educação municipal de São Paulo, reiterando seu caráter inclusivo e universal, ao abranger ainda mais entes responsáveis no processo de fortalecimento das práticas de EAN nas escolas.

#### **Sobre o Instituto Comida e Cultura**

Formado por cinco educadoras e ativistas da alimentação saudável, o Instituto Comida e Cultura propõe reconectar a criança ao alimento por meio de um resgate lúdico da história, cultura e biodiversidade brasileiras. Trabalha com a formação de educadores e outros atores envolvidos no desenvolvimento integral da criança para inspirar a prática, fomentar o debate e inserir o tema da alimentação nos currículos pedagógicos.

#### **Serviço:**

**Encerramento Programa Cozinhas & Infâncias  
(Somente para professores inscritos)**

**Data: 23/11/2023**

**Horário: 10h às 12h (aula teórica) 14h às 17h (aula prática na cozinha)**

**Local: Faculdade de Saúde Pública - USP - Av Dr Arnaldo, 715 - Cerqueira César - São Paulo/SP**

Instituto Comida e Cultura

Site: [www.comidaecultura.org](http://www.comidaecultura.org)

Instagram: [@institutocomidaecultura](https://www.instagram.com/institutocomidaecultura)

Email: [contato@comidaecultura.org](mailto:contato@comidaecultura.org)