**PLANO DE TRABALHO**

**COZINHAS E INFÂNCIAS: ARTICULANDO SABERES E PRÁTICAS DE ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL NA EDUCAÇÃO INFANTIL DA REDE MUNICIPAL DE ENSINO DE SÃO PAULO**

**OBJETIVO GERAL**

Desenvolver e implementar um programa de formação e qualificação para professores(as) da Escolas Municipais de Educação Infantil e dos Centros Municipais de Educação Infantil (EMEIs e CEMEIs) e cozinheiras(os) escolares do Programa de Alimentação Escolar da Prefeitura do Município de São Paulo (PAE/PMSP) a partir do conceito alimentação saudável, tendo como referência o Guia Alimentar para a População Brasileira (Ministério da Saúde, 2014) e articulado com as práticas e vivências de bebês e crianças na Rede Municipal de Ensino (RME) e suas multiplicidades. Oferecer educação continuada aos profissionais da RME para realizar a vigilância e acompanhamento do estado nutricional de estudantes da educação infantil como forma de avaliação dos impactos do Programa de Alimentação Escolar (PAE) na saúde das crianças.

**OBJETIVOS ESPECÍFICOS**

- Avaliar o nível das habilidades culinárias domésticas (HCD) das(os) professores(as) e das(os) cozinheiras(os) escolares da Rede Municipal de Ensino (RME) de São Paulo e o tempo dedicado ao preparo de refeições caseiras;
- Promover ações de formação para os atores da Educação Infantil envolvidos no PAE/PMSP, alinhadas com o Currículo da Cidade (2019) e a Orientação Normativa de Educação Alimentar e Nutricional para a Educação Infantil (SME, 2020), com o intuito de serem multiplicadores para as crianças, famílias e gestores;
- Valorizar a culinária regional e a cultura alimentar brasileira e sua diversidade;
- Valorizar a alimentação escolar e suas potencialidades como ferramenta de Educação Alimentar e Nutricional;

- Promover que educadores, cozinheiras e nutricionistas da RME reflitam sobre práticas as alimentares dentro e fora da escola e seus impactos na saúde, sociais, ambientais, econômicos e culturais.

- Reconhecer a importância dos(as) professores(as) e capacitá-los(las) para promoção da alimentação adequada e saudável no ambiente escolar de acordo com as diretrizes do Guia Alimentar para a População Brasileira (GAPB) e alinhados com o Currículo da Cidade (2019) e a Orientação Normativa de Educação Alimentar e Nutricional para a Educação Infantil (SME, 2020);

- Reconhecer a importância das(os) cozinheiras(os) e capacitá-las(os) para a promoção da alimentação adequada e saudável no ambiente escolar de acordo com as diretrizes do GAPB e alinhados com o Currículo da Cidade (2019) e a Orientação Normativa de Educação Alimentar e Nutricional para a Educação Infantil (SME, 2020);
- Desenvolver oficinas presenciais e protocolos/roteiros de material audiovisual de educação permanente para qualificação do público-alvo sobre a temática HCD e diretrizes do GAPB e alinhados com o Currículo da Cidade (2019) e a Orientação Normativa de Educação Alimentar e Nutricional para a Educação Infantil (SME, 2020);
- Promover ações de formação sobre avaliação do estado nutricional para a equipe da CODAE/SME com o intuito de serem multiplicadores nos territórios e implantar um sistema de vigilância nutricional dos estudantes.

**METAS**

1. Avaliar o nível das HCD dos 590 educadores(as) e das(os) 590 cozinheiras(os) escolares das EMEIs e CEMEIs da RME por meio de aplicação da Escala de Habilidades Culinárias Domésticas da Atenção Primária à Saúde (EHAPS);
2. Avaliar 1 - Conhecimento 2 - Auto Confiança 3 - Confiança na escola / equipe pedagógica sobre o GAPB.
3. Desenvolver oficinas teórico-práticas presenciais e à distância para os(as) 590 educadores(as) e 26 nutricionistas do PAE/PMSP. Os encontros teóricos serão

transmitidos ao vivo, ficarão gravados e poderão ser acompanhados à distância por mais professores(as) da RME;

4. Desenvolver oficinas teórico-práticas presenciais para as(os) 590 cozinheiras(os) escolares e 26 nutricionistas PAE/PMSP;
5. Desenvolver materiais educativos: mínimo de 3 video aulas teóricas e 1 e-book do projeto com os roteiros de todas as oficinas práticas para educadores, cozinheiras(os) e nutricionistas;
6. Oferecer educação continuada as(aos) 50 nutricionistas, estagiários(as) de Nutrição e/ou professores(as) multiplicadores da RME para avaliação do estado nutricional dos estudantes;
7. Disponibilizar 5 vídeos orientativos sobre avaliação do estado nutricional dos estudantes;
8. Oferecer educação continuada as (aos) 80 professores(as), cozinheiras(os) e/ou nutricionistas dos Centros Municipais de Capacitação e Treinamento (CMCT), Centros Integrados de Educação de Jovens e Adultos (CIEJAs) e/ou Centros de Educação Infantis (CEIs) da RME com oficinas teórico-práticas sobre panificação.

28/12/2022

Comida e Cultura

CIDADE DE SÃO PAULO EDUCAÇÃO

**ETAPAS DE EXECUÇÃO E DURAÇÃO**

| Ações/Meses | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Planejamento das atividades e ações | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | | | | | | | |
| Divulgação e seleção dos participantes | x | x | | x | | x | x | | | | | | x | x | | x | | x | x | | | | | | | | | | | |
| Oficinas presenciais e online com educadores das EMEIs e CEMEIs | | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Oficinas presenciais com cozinheiras (os) escolares | | | | | | | | | | | | | | x | x | x | x | | x | x | x | x | | | | | | | | |
| Treinamento em antropometria para nutricionistas/estagiários | | | x | x | x | x | x | | | | | | | | x | x | x | x | x | | | | | | | | | | | |
| Capacitação para educadores dos CMCT, CIEJA e CEIs | | | | | | | x | | | | | | x | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Desenvolvimento de materiais educativos | | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | | | | | | | | | | x | x | x | x | x | x | x | x |
| Avaliação e Divulgação dos resultados e atividades | | | | | | x | x | | | | | x | x | | | | x | x | x | | | | x | x | x | x | x | x | x | x |

**DETALHAMENTO DO PLANO DE EXECUÇÃO DAS FORMAÇÕES**

1. **OFICINAS ON-LINE E PRESENCIAIS COM PROFESSORES(AS) DAS EMEIs e CEMEIs da RME:**

**Número de encontros:** 14 (2 turmas com 7 encontros cada)

**Período:** 10 meses. Vigência de 30 meses a partir da assinatura do acordo de cooperação.

**Carga horária por participante:** cada professor(a) e nutricionista participará de 6 encontros on-line (1h30 cada); 1 encontro presencial teórico-prático (8h) e realizará atividades assíncronas (3h), totalizando 20 horas.

**Número de participantes:** 590 professores(as) + 26 nutricionistas.

**Público-alvo:** um(a) professor(a) representante de cada CEMEI e EMEI da RME, que preferencialmente, tenha familiaridade ou ações ligadas à temática e não tenha acúmulo de cargo; e nutricionistas da SME/CODAE.

**Promotores:** Secretaria Municipal de Educação/Coordenadoria de Alimentação Escolar/Coordenadoria Pedagógica (SME/CODAE/COPED), Faculdade de Saúde Pública (FSP/USP) e Instituto Comida e Cultura (ICC).

**Organização dos encontros:** a formação será dividida em duas partes. Uma parte teórica será transmitida on-line e uma parte prática será realizada no Laboratório e Cozinha Didática de Procedimento e Técnica Culinária Aplicada à Nutrição (PTCAN) da FSP/USP. A divisão dos participantes por Diretoria Regional de Educação (DRE) se dará conforme o quadro a seguir:

| **Encontros presenciais** | **Educadores e nutricionistas participantes** | Total |
|---|---|---|
| 1 | CEMEIs de todas as DREs (31) + 13 nutricionistas supervisores | 44 |
| 2 | DRE BT (31) + DRE IP (8) + DRE SM (5) + 1 nutricionista supervisor | 45 |
| 3 | DRE CL (43) + 1 nutricionista supervisor | 44 |
| 4 | DRE CS (41) + DRE IQ (2) + 1 nutricionista supervisor | 44 |
| 5 | DRE FB (35) + DRE PJ (7) + 1 nutricionista supervisor | 43 |
| 6 | DRE G (37) + DRE PE (5) + 1 nutricionista supervisor | 43 |
| 7 | DRE IP (43) + 1 nutricionista supervisor | 44 |

| | | |
|---|---|---|
| 8 | DRE IQ (43) + 1 nutricionista supervisor | 44 |
| 9 | DRE JT (38) + DRE CL (6) + 1 nutricionista supervisor | 45 |
| 10 | DRE PE (43) + 1 nutricionista supervisor | 44 |
| 11 | DRE PJ (43) + 1 nutricionista supervisor | 44 |
| 12 | DRE S.A (33) + DRE CL (10) + 1 nutricionista supervisor | 44 |
| 13 | DRE SM (43) + 1 nutricionista supervisor | 44 |
| 14 | DRE MP (43) + 1 nutricionista supervisor | 44 |
| **Total** (590 educadores + 26 nutricionistas supervisores) | | 616 |

**Conteúdos:** fundamentos básicos da culinária; valorização da cultura alimentar brasileira, receitas afetivas e receitas com os alimentos da alimentação escolar mais rejeitados pelos estudantes; custo real de uma alimentação adequada e saudável e comparação com o custo de uma alimentação inadequada.

Temáticas propostas por encontro:

ENCONTRO 1: ALIMENTAÇÃO NO MUNDO | somos o que comemos?

ENCONTRO 2: BRASIL NO MUNDO | territorialidade e mudança de hábitos alimentares do século XIX ao século XXI.

ENCONTRO 3: POVO ORIGINÁRIO DO BRASIL | INDÍGENAS | AMERÍNDIOS | diversidade cultural e modo de vida | a floresta como habitat e a biodiversidade.

ENCONTRO 04: PORTUGUESES | o caminho dos alimentos pelo mundo.

ENCONTRO 05: AFRICANOS | Áfricas e a cultura alimentar afrodiaspórica no quintal e na cozinha brasileira.

ENCONTRO 06: IMIGRANTES NO BRASIL | a influência migratória na nossa cultura e alimentação.

ENCONTRO 07: DECOLONIZAÇÃO 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.

**Produtos desenvolvidos:** mínimo de 3 videoaulas de até 10 minutos com conteúdos teóricos e práticos sobre HCD e GAPB; e 1 e-book do projeto com os roteiros de todas as oficinas práticas para educadores, cozinheiras(os) e nutricionistas.

**Observação:** os encontros teóricos serão transmitidos ao vivo, ficarão gravados e poderão ser acompanhados à distância por mais professores(as) da RME.

**Certificação:** entrega do certificado digital por e-mail.

## 2. OFICINAS PRESENCIAIS COM COZINHEIRAS(OS) ESCOLARES

**Número de encontros:** 14

**Período:** 8 meses. Vigência de 30 meses a partir da assinatura do acordo de cooperação.

**Carga horária:** encontros de 4 h/cada.

**Número de participantes:** 590 cozinheiras(os) escolares + 26 nutricionistas.

**Público-alvo:** uma cozinheira(o) de cada CEMEI e EMEI da RME indicada pela gestão da Unidade.

**Promotores:** SME/CODAE, FSP/USP e ICC.

**Organização dos encontros:** a formação será prática no PTCAN da FSP/USP.

A divisão dos participantes por DRE se dará conforme o quadro a seguir:

| **Encontros presenciais** | **Cozinheiras(os) e nutricionistas participantes** | Total |
|---|---|---|
| 1 | CEMEIs de todas as DREs (31) + 13 nutricionistas supervisores | 44 |
| 2 | DRE BT (31) + DRE IP (8) + DRE SM (5) + 1 nutricionista supervisor | 45 |
| 3 | DRE CL (43) + 1 nutricionista supervisor | 44 |
| 4 | DRE CS (41) + DRE IQ (2) + 1 nutricionista supervisor | 44 |
| 5 | DRE FB (35) + DRE PJ (7) + 1 nutricionista supervisor | 43 |
| 6 | DRE G (37) + DRE PE (5) + 1 nutricionista supervisor | 43 |
| 7 | DRE IP (43) + 1 nutricionista supervisor | 44 |
| 8 | DRE IQ (43) + 1 nutricionista supervisor | 44 |
| 9 | DRE JT (38) + DRE CL (6) + 1 nutricionista supervisor | 45 |
| 10 | DRE PE (43) + 1 nutricionista supervisor | 44 |

| | | |
|---|---|---|
| 11 | DRE PJ (43) + 1 nutricionista supervisor | 44 |
| 12 | DRE S.A (33) + DRE CL (10) + 1 nutricionista supervisor | 44 |
| 13 | DRE SM (43) + 1 nutricionista supervisor | 44 |
| 14 | DRE MP (43) + 1 nutricionista supervisor | 44 |
| **Total** (590 cozinheiras + 26 nutricionistas supervisores) | | 616 |

**Conteúdos:** fundamentos básicos da culinária; valorização da cultura alimentar brasileira e sua diversidade;, receitas afetivas e receitas com os alimentos da alimentação escolar mais rejeitados pelos estudantes; custo real de uma alimentação saudável.

**Observação:** as oficinas poderão ser transmitidas ao vivo e acompanhadas à distância por mais cozinheiras(os) da RME.

## 3. EDUCAÇÃO CONTINUADA EM AVALIAÇÃO DO ESTADO NUTRICIONAL DOS ESTUDANTES

**Número de encontros:** 10 turmas com no mínimo 3 encontros/turma

**Período:** 10 meses. Vigência de 30 meses a partir da assinatura do acordo de cooperação.

**Carga horária:** mínima de 10 horas

**Número de participantes:** 100 nutricionistas, estagiários(as) de Nutrição ou educadores (10 participantes por encontro)

**Público-alvo:** nutricionistas, estagiários(as) de Nutrição ou professores(as).

**Promotores:** SME/CODAE e FSP/USP

**Organização dos encontros:** a formação será teórico-prática nas dependências da FSP/USP e do Laboratório de Avaliação do Estado Nutricional de Populações (LANPOP).

**Produtos desenvolvidos:** 5 vídeos orientativos sobre avaliação do estado nutricional dos estudantes.

**Conteúdos:** os participantes terão conteúdos teóricos e práticos dirigidos para aferição e padronização da técnica antropométrica para peso e estatura dos estudantes da RME.

**CAPACITAÇÕES SOBRE PANIFICAÇÃO**

**Número de encontros:** 2 encontros de no mínimo 4 horas/cada

**Período:** 2 dias. Vigência de 30 meses a partir da assinatura do acordo de cooperação.

Carga horária: mínimo de 4 horas/encontro

**Número de participantes:** 80 (40 por encontro)

**Público-alvo:** professores(as), cozinheiras(os) e/ou nutricionistas dos Centros Municipais de Capacitação e Treinamento (CMCT), Centros Integrados de Educação de Jovens e Adultos (CIEJAs) e/ou Centros de Educação Infantis (CEIs) da RME.

**Promotores:** SME/CODAE e FSP/USP

**Produtos desenvolvidos:** Arquivo com receitas realizadas na oficina teórico-prática.

**Organização dos encontros:** a formação será prática no PTCAN da FSP/USP.

**Conteúdos:** fundamentos básicos da panificação; história e origem da panificação; tipos de farinhas; tipos de pães e massas; fermentação; modelagem e recheios.

**OBRIGAÇÕES DOS DOS PARTICIPANTES:**

**DA FACULDADE DE SAÚDE PÚBLICA (FSP/USP)**

✔ Realizar reuniões de planejamento em conjunto com a equipe da SME e do ICC;

✔ Realizar diagnóstico das habilidades culinárias domésticas (HCD) dos professores e das(os) cozinheiras(os);

✔ Aprovar conteúdos, materiais e atividades das oficinas em conjunto com a SME/CODAE e do ICC;

✔ Disponibilizar espaços para formação teórica e o Laboratório e Cozinha Didática de Procedimento e Técnica Culinária Aplicada à Nutrição (PTCAN) para realização dos 14 encontros para educadores (8 h/encontro) e 14 encontros para cozinheiras(os) escolares (4h/encontro);

✔ Gravar, editar e produzir no mínimo 3 videoaulas com os conteúdos das aulas teórico-práticas para educadores e cozinheiras;

- ✔ Editar e produzir 1 e-book com os conteúdos das aulas teórico-práticas para educadores, cozinheiras e nutricionistas;
- ✔ Gravar, editar e produzir 5 vídeos orientativos sobre avaliação do estado nutricional dos estudantes;
- ✔ Promover 2 oficinas teórico-práticas no Laboratório e Cozinha Didática de Procedimento e Técnica Culinária Aplicada à Nutrição (PTCAN) sobre panificação para professores(as) e cozinheiras(os) dos Centros Municipais de Capacitação e Treinamento (CMCTs), Centros Integrados de Educação de Jovens e Adultos(CIEJAs) e/ou Centros de Educação Infantis (CEIs) da RME;
- ✔ Oferecer anualmente treinamentos em antropometria no Laboratório de Avaliação do Estado Nutricional de Populações (LANPOP) para 100 nutricionistas da CODAE, estagiários(as) de Nutrição e/ou professores da RME para avaliação antropométrica dos escolares com o objetivo de atender as demandas do Programa Nacional de Alimentação Escolar/Fundo Nacional do Desenvolvimento da Educação (PNAE/FNDE);
- ✔ Apoiar a SME/CODAE na especificação técnica das balanças e dos estadiômetros para aquisição pela SME/CODAE e na construção de instrumentos de coleta de dados;
- ✔ Elaborar e enviar os certificados dos treinamentos, materiais e oficinas realizados;
- ✔ Disponibilizar no mínimo um representante da FSP/USP para acompanhar o planejamento e a execução das ações propostas;
- ✔ Apresentar à SME/CODAE um relatório final circunstanciado das formações realizadas durante a execução do Plano de Trabalho, antes do encerramento da presente parceria;
- ✔ Disponibilizar logomarca para divulgação nos canais de comunicação oficiais da SME/CODAE e do ICC e nos materiais gráficos do projeto;
- ✔ Divulgação dos resultados em meios de comunicação científica em comum acordo com a SME/CODAE e o ICC;
- ✔ Divulgar os resultados e atividades nos veículos de comunicação social oficiais da instituição em comum acordo com a SME/CODAE e o ICC.

**DA SME/CODAE**

- ✔ Realizar reuniões de planejamento em conjunto com a SME/COPED, a FSP/USP e o ICC;
- ✔ Dialogar e aprovar junto a FSP/USP e ICC sobre os conteúdos e as atividades das oficinas presenciais;
- ✔ Validar com a FSP/USP e com o ICC os conteúdos, materiais e estratégias do projeto que devem estar em consonância com a proposta pedagógica da SME, de Educação Alimentar e Nutricional (EAN) e dos cardápios da SME/CODAE;
- ✔ Realizar todos os encaminhamentos necessários para divulgar, organizar e selecionar os participantes para as capacitações, oficinas e treinamentos planejados, de acordo com a disponibilidade dos espaços e formadores;
- ✔ Divulgar amplamente para a RME e o público-alvo sobre todas as ações que serão desenvolvidas no projeto, desde os critérios de seleção, processo de inscrição, organização das oficina presenciais, questionários diagnósticos até os produtos finais desenvolvidos (vídeos, podcasts e e-book), incluindo listas de presença e certificados de participação;
- ✔ Divulgar amplamente para a RME e o público-alvo os resultados obtidos e as atividades desenvolvidas;
- ✔ Indicar e convidar os nutricionistas do PAE/PMSP para participar das atividades;
- ✔ Zelar pelos espaços e materiais disponibilizados pela FSP/USP e pelo ICC para o desenvolvimento do projeto;
- ✔ Disponibilizar no mínimo um representante da CODAE para acompanhar o planejamento e execução das ações propostas;
- ✔ Disponibilizar logomarca, para divulgação nos canais de comunicação oficiais da FSP/USP e do ICC e nos materiais gráficos do projeto;
- ✔ Monitorar e avaliar o processo formativo;
- ✔ Divulgar os resultados e atividades nos veículos de comunicação social oficiais da instituição em comum acordo com a FSP/USP e o ICC;

**DO INSTITUTO COMIDA E CULTURA (ICC)**

- ✔ Realizar reuniões de planejamento em conjunto com a equipe da SME e da FSP/USP;
- ✔ Aprovar os conteúdos e as atividades das oficinas teóricas juntamente com a SME/CODAE e a FSP/USP;
- ✔ Realizar reuniões de planejamento junto a equipe da FSP/USP e da SME/CODAE para definir relações entre o escopo teórico das oficinas com as receitas que serão utilizadas nas oficinas práticas;
- ✔ Elaborar os conteúdos teóricos para os 7 encontros;
- ✔ Disponibilizar no mínimo um representante do ICC nos 14 encontros para os professores(as) e nutricionistas previstos para facilitação dos conteúdos teóricos e práticos;
- ✔ Disponibilizar ferramenta on-line "Padlet" com materiais para consulta dos cursistas - temas abordados, sugestões de leitura e fontes de pesquisa, relações dos módulos com a Base Nacional Comum Curricular (BNCC) da educação infantil e das relações étnico-raciais e recursos didáticos;
- ✔ Propor e avaliar trabalhos de conclusão de curso;
- ✔ Disponibilizar logomarca para divulgação nos canais de comunicação oficiais da SME/CODAE e FSP/USP e nos materiais gráficos do projeto;
- ✔ Divulgar os resultados e atividades nos veículos de comunicação social oficiais da instituição em comum acordo com a SME/CODAE e a FSP/USP.

**MONITORAMENTO E AVALIAÇÃO**

O desenvolvimento, o acompanhamento, a avaliação e os registros do projeto serão realizados por representantes da SME/CODAE, da FSP/USP e do ICC ao longo de todo o processo formativo, utilizando dados quantitativos e qualitativos obtidos durante os encontros presenciais e on-line, no número de acesso às vídeoaulas, respostas dos questionários, realização de atividades assíncronas, coleta de depoimentos, avaliação das

interações e avaliação da técnica e precisão de dados aferidos pelos participantes da capacitação em antropometria.

**REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS:**

Guia Alimentar para a População Brasileira. Brasil: Ministério da Saúde, 2014.

Orientação Normativa de Educação Alimentar e Nutricional para Educação Infantil. – São Paulo: SME / COPED / CODAE, 2020.

Currículo da cidade : Educação Infantil. – São Paulo : SME / COPED, 2019.

Currículo da Cidade: Povos Indígenas: orientações pedagógicas. - São Paulo: SME / COPED, 2019.

Currículo da Cidade: Povos Migrantes: orientações pedagógicas. - São Paulo: SME / COPED, 2021.

Currículo da Cidade: Educação antirracista: Orientações Pedagógicas: povos afro-brasileiros. – São Paulo : SME / COPED, 2022.